

gustoSano

PARLIAMO DI ZUCCHERI
Il lattosio

I PRESIDI SLOW FOOD
Cubiu, Brasile

ECCELLENZA ITALIANA
Salame Cacciatore DOP

€ 4,50 MENSILE #48 Novembre 2018

gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

LA COLAZIONE DEI CAMPIONI

Iniziare la giornata
con la giusta
dose di energia

**+ più di
90**

ricette light

MERAVIGLIOSE ZUPPE

Calde, profumate e confortanti

GORGONZOLA DOP COLLEZIONE AUTUNNO-INVERNO

Abbinamenti di stagione con il verde delle erbe,
il rosso del radicchio e il giallo della zucca

*Sfogliette
al miele di
castagno*

INOLTRE

Piatti di pesce dai 5 continenti
Le radici: tesori celati
Il cestino della spesa si tinge di rosso
In cucina con i bambini
Il tè chai

PRIMA IMMISSIONE: 10/11/2018



LUNASTA EDIZIONI

2018
NOVEMBRE
DICEMBRE
GENNAIO

GITE ED EVENTI

consigliati da questo Sano



MERCATO NEL CAMPO

1 E 2 DICEMBRE - SIENA

Una delle piazze più belle del mondo, Piazza del Campo, torna alle sue origini medievali e ospita un singolare evento di vita quotidiana rievocando il "mercato grande" della Repubblica di Siena. I migliori prodotti della tradizione senese e alcune eccellenze provenienti da ogni parte d'Italia saranno in mostra in oltre 150 banchi seguendo le indicazioni date nel XIV secolo dalle autorità comunali. Giovani cuochi e chef di eccezione si alterneranno nelle esibizioni, mentre in uno specifico spazio di piazza del Campo sarà allestita "Sorsi d'Arte", una enoteca dove aziende vinicole e produttori di birra esporranno i loro "tesori". Tutto intorno, i ristoranti che affacciano sulla piazza interpreteranno le richieste di cibo da strada proponendo le loro pietanze in versione "da passeggio".

INFO: FACEBOOK: SIENA - MERCATO NEL CAMPO

FESTA DELLO ZAMPONE E DEL COTECHINO

MODENA IGP

7-9 DICEMBRE - MODENA

Anche quest'anno, come per le precedenti edizioni, tutta la città sarà pervasa dai profumi delle ricette a base di queste due eccellenze della tradizione modenese, che verranno realizzate in questi giorni per l'ottava edizione della Festa, organizzata dal Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP. Sono le ricette ideate dai giovani chef delle scuole alberghiere di tutta Italia che hanno preso parte al Concorso "Lo Zampone e il Cotechino Modena IGP degli chef di domani", promosso dal Consorzio. Di tutte le ricette pervenute in questi 5 mesi lo chef Massimo Bottura ne ha selezionate soltanto 10 che prenderanno parte alla finale nella giornata di sabato.

INFO: PIACEREMODENA.IT

TRENTINOWINEFEST E "LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI"

7-9 DICEMBRE - SANTA MASSENZA DI VALLELAGHI (TN)

Il Ponte dell'Immacolata rappresenta un'imperdibile occasione per visitare il caratteristico borgo di Santa Massenza di Valledaghi - culla della grappa artigianale trentina - grazie alla messa in scena de La notte degli alambicchi accesi. L'evento ha l'obiettivo di far conoscere e valorizzare la grappa artigianale trentina. Il tutto ruota attorno al coinvolgente spettacolo itinerante interpretato dagli attori della compagnia teatrale Koiné, guidati da Patrizio Roversi, e volto a illustrare al pubblico gli aspetti storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa. Inoltre, il borgo sarà arricchito da un mercatino con eccellenze artigiane ed enogastronomiche, ma anche spettacoli e intrattenimento.

INFO: TASTENTRENTINO.IT/NOTTEALAMBICCHI

