



it's a WONDERFOOD WORLD

NOVITÀ, NEW OPENING, ATTUALITÀ DAL MAGICO
MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA

DI GIULIA MACRÌ



MISE EN PLACE, CHE PASSIONE

TIVOLI

Viste all'ultima edizione di Homi, le nuove collezioni tavola di **Villa D'este Home Tivoli** interpretano come non mai i mood più attuali per l'apparecchiatura, con praticità e soprattutto stile. 150 le nuove referenze tra piatti, bicchieri e accessori ricchi di suggestioni travel e fashion: Africa, Sudamerica, Mediterraneo, le ispirazioni degli stili tribe, jungle, maiolicato... ma è il materiale che s'impone per eleganza e contemporaneità. Colori profondi e morbidi e materiali e finiture diverse si fondono con le forme creando suggestioni tattili che amplificano l'effetto degli altri sensi. Gusto compreso, perché accolgono il cibo in uno spazio quasi "organico". In foto, l'apparecchiatura Royal Passion: molto moderna, molto attraente, molto chic. www.villadestehometivoli.it

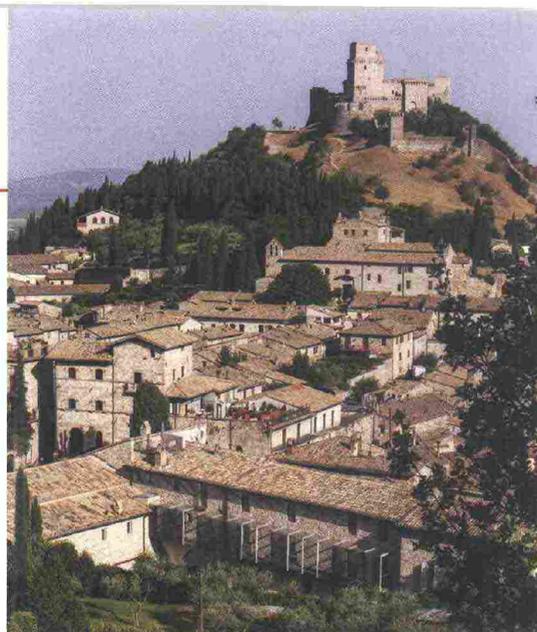
SIAMO QUELLO CHE MANGIAMO

MILANO



Appuntamento con la sedicesima edizione di *Fa' la cosa giusta!*, la fiera nazionale del consumo critico e degli stili di vita sostenibili, dall'8 al 10 marzo a **Fieramilanocity**, tema di sempre maggiore attenzione sociale in tutti i segmenti dei consumi. Quest'anno è la sostenibilità in cucina lo spunto centrale, declinato in tanti aspetti diversi: la cucina della felicità, la cucina terapeutica, la cucina con prodotti bio ed equosolidali. Ma si affrontano anche questioni sociali importanti, come il ruolo delle

donne nella società e nel lavoro; pesca ed ecosistema in relazione al crescente inquinamento; accoglienza e didattica... Ai padiglioni 3 e 4, ingresso gratuito; per info: www.falacosagiusta.org



MISTICO E SENSUALE

ASSISI

Nel cuore dell'Umbria più mistica, un luogo dove rigenerare corpo e mente, sensi (a cominciare dal palato) e spirito: **Nun** l'esclusivo relais nel centro storico di **Assisi**, con una spa fiabesca e il nuovo, prestigioso ristorante gourmet **Eat Emanuele Mazzella Chef**. Difficile descrivere con le sole parole la somma e austera eleganza degli ambienti, in cui la magistrale commistione di antico (siamo in un ex monastero benedettino) e moderno, ottenuta con arredi di design contemporaneo, crea un'atmosfera intima, accogliente e raffinatissima. Favoloso anche il centro benessere, nelle cisterne romane. Fiore all'occhiello di recente evoluzione, il ristorante guidato dal giovane stellato Emanuele Mazzella, che propone un'intrigante formula di cucina tradizionale, quasi "di casa", supportata da tecniche d'avanguardia e sperimentali. Il menu cambia ogni tre mesi e propone un ricco percorso à la carte e due menu degustazione decisamente "intensi". Pane fatto in casa, come i dolci del buffet della prima colazione... ospitalità squisita anche a tavola. www.nunassisi.com

AMMALIATI DALLE STELLE

BARI

Serata speciale, ricca di magiche suggestioni quella al Planetario di Bari, in calendario il 1° marzo: la "nostra" Susy Grassi, astrologa del canale e dei magazines Alice Cucina e Facile Cucina, parlerà del cielo notturno e delle sue costellazioni, di come e quando siano visibili, dei miti e dei segni zodiacali ad esse legati... A partire dalle 19.30; per info: www.associazionecastalia.it



AL CONGRESSO, AL CONGRESSO!

MILANO

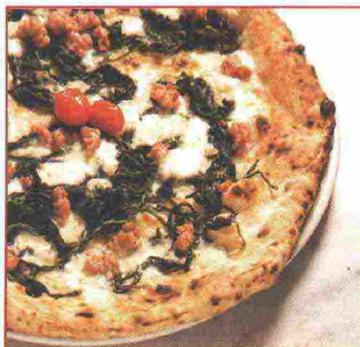
Dal 23 al 25 marzo, appuntamento a Milano Congressi per la quindicesima edizione di **Identità Golose**, dove chef, pasticceri, pizzaioli, artigiani, gelatieri producono in tutta la loro creatività e sapienza sul tema *Costruire Nuove Memorie*.
www.identitagolose.it



FRUTTA SECCA, QUANTE RISORSE

TORINO

Giunge da un'azienda specializzata in prodotti per l'alta cucina derivati dalla lavorazione e trasformazione della frutta secca (selezionata nei migliori frutteti di Piemonte, Veneto, Toscana e Sicilia) una nuova proposta di condimento a base vegetale 100%, in alternativa al burro vaccino: il **Burrolio**, Prodotto in forma spalmabile, è estratto da frutta secca o extravergine di oliva e burro di cacao. Si può utilizzare come ingrediente per impasti dolci e salati, e, impiegato per mantecare, soffriggere e dorare, manterrebbe intatto un alto profilo organolettico, nutrizionale e sensoriale. È disponibile nelle versioni all'oliva, nocciola, pistacchio, mandorla e noce in confezioni da 100 g. Si aggiunge al catalogo di prodotti firmati da **Pariani** per chef, pasticceri, gelatieri, ma anche gourmet e appassionati. www.pariani.org



SCUDO NATURALE (NUOVA APERTURA)

ROMA

Pizza e cucina di quartiere: così si presenta **Fornace Stella**, nuovo indirizzo romano "per tutti", purché buongustai. Nei pressi di Piazza Bologna, offre una ricca scelta di ottime pizze (preparate



dal mastro pizzaiolo romano Giancarlo Casa), bruschette, fritti, piatti di pasta generosi, piatti in coccio, carni fumanti e dolci da scegliere "in busta": lo spirito è allegro e giocoso, la cucina semplice, senza pretese, ma di qualità eccellente ed è coadiuvata da una selezione particolarmente pregiata di vini e birre artigianali. Una formula facile da amare, che si completa con il servizio di pizza e cucina da asporto: "buone" soluzioni contro il logorio della vita moderna! www.fornacestella.it