



I N F O R M A Z I O N I



MADI VENTURA

ALLA TERZA EDIZIONE "LA MIA FRUTTA SECCA"

Importante appuntamento enogastronomico per tutti gli amanti della buona cucina, con cui Ventura si fa interprete di una nuova tendenza del gusto che mette in risalto le potenzialità e le applicazioni della frutta secca nell'alta cucina: Ventura Top Chef raggruppa oltre 30 Chef fra i più noti nel panorama gastronomico italiano e docenti di Alma (la prestigiosa Scuola di Cucina Italiana di Colorno) e uno fra i grandi pittori contemporanei italiani, Concetto Pozzati, che per il secondo anno consecutivo ha dedicato a Ventura e all'alta cucina un'opera inedita:

"Quasi dolce per Ventura" in acrilico, smalto e collage su tela raffigurante una torta decorata con frutta secca. Tutti gli Chef protagonisti dell'edizione 2012 hanno ricevuto un esemplare numerato dell'opera, da cui sono state tratte delle litografie in edizione limitata a disposizione dei clienti che degusteranno i piatti d'autore realizzati con la frutta secca Ventura. Da novembre 2012 infatti i Maestri Alma hanno introdotto nel menù dei loro ristoranti alcuni speciali "Piatti d'autore", ricette gourmet che interpretano il gusto e la qualità della frutta secca Ventura. Tra loro citiamo alcune eccellenze della ristorazione italiana, nomi del calibro di Heinz Beck, Antonino Cannavacciuolo, Enrico Cerea, Gianni D'Amato, Gennaro Esposito, Andrea Fusco, Alfio Chezzi, Antonia Klugmann, Pietro Leemann, Isa Mazzocchi, Massimo Spigaroli, Angelo Troiani, Gaetano Trovato e molti altri.
www.madiventura.it



GUIDA ALBERGHI E RISTORANTI 2013

NOVITÀ E CONFERME

La ventesima edizione della Guida Touring Alberghi e Ristoranti d'Italia per il 2013 racconta l'offerta nazionale con quasi seimila strutture tra alberghi, ristoranti, enoteche, locande, b&b, trattorie e residenze di campagna, tra le quali figurano oltre ottocento novità selezionate con la collaborazione di una squadra di recensori attenti alle tendenze e ai cambiamenti.

I migliori 8 sono stati così premiati: Premio Ruota d'Oro Stanze Italiane a Relais del Maro, Borgomaro (IM), Pupp, Bressanone (BZ), Novecamere, Sirolo (AN) e La Locanda del Mare, Paestum (SA); Premio Ruota d'Oro Buona Cucina ad Apricale da Delio, Apricale (IM), Ottocento Simply Food, Bassano del Grappa (VI), Da Armando al Pantheon, Roma, Al Convento, Cetara (SA); Premio Ruota d'Oro Top di Domani a Christian Milone, Zappatori, Pinerolo (TO), Lorenzo Cogo, El Coq, Marano Vicentino (VI), Damiano Donati, Serendepico, Capannori (LU) e Andrea Napolitano, Il Buco, Sorrento (NA). Confermate, inoltre, le 3 Medaglie Touring a 4 locali top: Osteria Brancescana, Enoteca Pinchiorri, Le Calandre e Vissani.

www.giunti.it

FORMAZIONE

CUOCHI E CHEF A SCUOLA DI BIO

Dalla volontà di Banca Etica e FederBio nasce Accademia Bio, nuova realtà per la promozione, la formazione, la sperimentazione e l'informazione sul biologico in Italia. Il primo corso ha avuto inizio il 10 dicembre presso La Costigliola - azienda agricola bio in provincia di Padova - sviluppato in 5 moduli indipendenti, dedicati

a differenti tipologie di prodotti. Ogni giornata prevede due moduli formativi, ciascuno dei quali è articolato in due parti: una teorica di conoscenza di specifici prodotti agricoli, con l'intervento di alcuni produttori, l'altra pratica in cui chef del calibro di Nicola Cavallaro ("Un posto a Milano"), Lorenzo Cogo (ristorante "El Coq", a Marano Vicentino) e Alessandro Miragoli (ristorante "Aretè", Bolzano) con creatività "interpretano" ai fornelli il prodotto protagonista. Ma questo è solo il primo di una serie di corsi che Accademia Bio intende lanciare su tutto il territorio italiano, per trasferire al mondo italiano dell'Horeca le conoscenze adeguate per servire sulle tavole piatti di qualità a base di prodotti biologici certificati.

www.lacostigliola.org

