

15-11-2012

A scuola di bio

Accademia Bio, la struttura formativa nata dall'accordo tra *Banca Etica* e *FederBio*, in collaborazione con *Enaip Veneto*, il 10 dicembre dà il via a un corso dedicato a cuochi sui prodotti bio del territorio e il loro utilizzo. Ogni giornata prevede una parte teorica sui prodotti e una pratica con chef del calibro di **Nicola Cavallaro** e **Lorenzo Cogo**, il tutto presso *La Costigliola* a Rovolon (Padova). [Qui tutte le info](#)

14-11-2012

Ladner chef dell'anno per Gvci

E' **Mark Ladner** del ristorante *Del Posto* a New York lo chef dell'anno secondo *Gvci*, [Gruppo virtuale dei cuochi italiani](#), «Nelle passate edizioni», si legge nella motivazione ufficiale del presidente dell'associazione **Mario Caramella**, «abbiamo premiato chi si è ritrovato in mezzo ad attentati. Oggi invece premiamo uno chef non italiano che fa cucina italiana, quelli che noi chiamiamo 'chef di cucina italiana della terza generazione'»

14-11-2012

3/Michelin Italia: Crippa sull'Olimpo

Michelin Italia 2013: Il ristorante *Piazza Duomo* di Alba (Cuneo) conferma le indiscrezioni della vigilia e porta a casa la terza stella. Massima onoreficenza, dunque, per l'insegna del cuoco **Enrico Crippa**, di proprietà della famiglia **Ceretto**. Il totale dei 3-stelle italiani rimane tuttavia a 7 perché *Il Sorriso* di Soriso (Novara), chef **Luisa Valazza**, perde la terza stella dopo 25 anni

14-11-2012

2/Michelin Italia: i nuovi due-stelle

Michelin Italia 2013, guadagnano la seconda stella tre ristoranti: *Agli Amici* di **Emanuele Scarello** a Godia (Udine), *Antica Osteria Cera* a Campagna Lupia (Venezia), *La Trota* di Rivodutri (Rieti). Scendono da 2 a 1 stella *La Taverna del Capitano* di Massa Lubrense (Napoli) e *Trussardi alla Scala* a Milano

14-11-2012

1/Michelin Italia: i nuovi una-stella