

cucina ALICE



OTTOBRE 2019 - € 4,50

L'ACCADEMIA DI ALICE
5 TOP CHEF - 10 RICETTE ICONICHE
PER CUCINARE COME I GRANDI MAESTRI

100 RICETTE
6 SCUOLE DI CUCINA

TEMPO DI CASTAGNE
PRELIBATI ROTOLI DI PASTA FRESCA
VERTICALE DI BAKED POTATO
CARNE E FUNGHI ACCOPPIATA VINCENTE

GIANLUCA ARESU
MAÎTRE CHOCOLATIER

CIOCCOLATO AL QUADRATO

**TORTE BELLE FUORI
GOLOSE DENTRO**

*Cioccolato al latte
gianduia e arachidi*

*Cioccolato fondente
e lamponi*

I DOLCI DI RISO
I DESSERT DELLA DOMENICA
TIRAMISÙ DI STAGIONE

*Cioccolato bianco
e amarene*



BE 7,50 € - DE 9,50 € - LU 7,20 € - CH 9,90 CHF

CIBO... PER LA MENTE
BERGAMO



• Dal 5 al 20 ottobre, appuntamento con la XVII edizione di **BergamoScienza**, 16 giorni di incontri, conferenze, dialoghi e spettacoli – tutti gratuiti – dedicati alle neuroscienze e

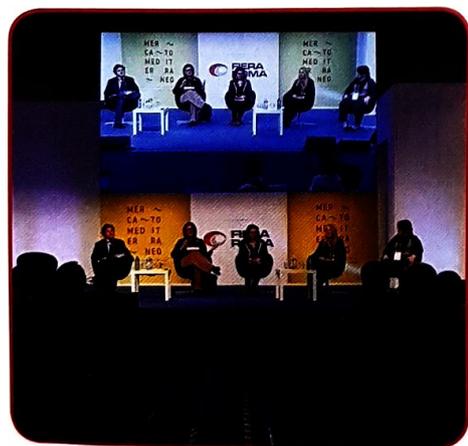
all'intelligenza artificiale, alla biologia e alla medicina, all'ambiente e alla sostenibilità. Ospiti e relatori illustri, compreso il Premio Nobel per la chimica Barry Sharpless. Il tutto in una delle città più raffinate in fatto di enogastronomia... mens sana in corpore sano.

www.bergamoscienza.it



• Dal 17 al 20 ottobre, sempre a Bergamo (Palazzo della Ragione e Promoberg – Fiera, **Forme**, grande appuntamento con i formaggi e le loro Olimpiadi. Non a caso, perché la città,

con 9 dop su 50 italiane, è stata proclamata capitale europea dei formaggi ed è stata candidata a diventare **Città Creativa Unesco per la Gastronomia**.



ANDAR PER ECCELLENZE

VALDOBBIADENE (TREVISO)

Quando si dice la vite giusta nel posto giusto... Glera, Bianchetta, Verdiso sono i vitigni dai quali l'azienda **La Tordera**, patrimonio della famiglia Vettoretti da oltre un secolo, ottiene una delle sue etichette-gioiello di prosecco: il **Brunei Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**. La zona di Brunei (nel comune di Vidor), prende il nome dall'antica località coltivata a prunus, il nome latino di prugna, e, non a caso, il vino presenta sentori di prugna selvatica poco matura del suo terroir. Siamo nel cuore di quell'area, le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, che costituiscono il 55° sito italiano proclamato **"Patrimonio dell'Umanità" Unesco**: se non val bene un tour enogastronomico questa concentrazione di eccellenze...

www.la-tordera.it



C'ERA UNA VOLTA

... la "più amata dagli italiani", cioè la cucina **Scavolini** felicemente definita da uno slogan pubblicitario che ha fatto epoca. E che oggi cambia formula, con i tempi, il pubblico, il mercato. Largo all'entertainment, cioè al programma televisivo sponsorizzato, che informa e intrattiene gli spettatori: appena andato in onda su rai 2, protagonista lo chef Carlo Cracco, testimonial del brand con la cucina Mia, alle prese con concorrenti di una sfida all'ultimo... fornello. Fan di Cracco e appassionati di cucine tecnologiche iper-specializzate, stay tuned! www.scavolini.com

com

ALLO STUDIO

ROMA

È giunto all'ottava edizione **Food, Wine & Co.**, il **Seminario di Formazione**, articolato in 6 Master Class e una Tavola Rotonda internazionale organizzato dal Master in Economia e Gestione della Comunicazione e dei Media dell'Università di Roma Tor Vergata. Il tema di questa edizione: il food brand, ovvero quando il cibo diventa marca, cui saranno dedicate tre intense giornate di formazione in cui il concetto di brand si unisce a quello del cibo, della birra e della gastronomia del made in Italy. Appuntamento il **9-10-11 novembre** presso la Fiera di Roma, nell'ambito di **Mercato Mediterraneo, Cibi, Culture, Mescolanze – Fiera dei prodotti agroalimentari del Mediterraneo**. Per info e iscrizioni: pignedoli@economia.uniroma2.it