

CANTINE SETTESOLI MODELLO DI UN SUD CHE FUNZIONA



Nata nel 1958 a Menfi (Agrigento), Cantine Settesoli, è la più grande azienda vitivinicola siciliana: i suoi 6.000 ettari le consentono di essere il vigneto più grande d'Europa e la rendono una grande fonte di occupazione. Il 70% delle famiglie della zona sono infatti coinvolte a vario titolo nell'attività dell'azienda. L'azienda è guidata dal presidente Vito Varvaro, che spiega così il tratto distintivo della cooperativa: "riconoscere il valore dei giovani talenti, fare gioco di squadra e applicare sempre una gestione meritocratica". Varvaro è orgoglioso che la cooperativa sia stata citata nel libro di Sergio Rizzo e Gian Antonio Stella *Se il Sud muore* (Rizzoli) come esempio di "Sud che funziona" e vuole che la sua azienda diventi un simbolo positivo e di speranza. Se il sud muore è un testo di denuncia dedicato alle occasioni mancate di sviluppo nel Meridione.

CORSI DI ALTA CUCINA CON LO CHEF FABIO BALDASSARRE

Lo spazio Presso di Via Paolo Sarpi 60 (Milano) offre corsi di cucina per migliorare le proprie capacità ai fornelli e realizzare piatti degni dei migliori ristoranti. L'iniziativa, nata da un'idea dello chef Fabio Baldassarre, si propone di insegnare le tecniche per valorizzare le materie prime con i semplici strumenti domestici. Ogni lezione prevede la preparazione di 4 ricette e si conclude con la degustazione di tutti i piatti realizzati. Il primo appuntamento è previsto per sabato 18 gennaio e i corsi si terranno fino a metà giugno il martedì e il sabato.



Per info e iscrizioni: chef@fabiodaldassarre.com o tel. al numero 342.7139718

IL PEPERONCINO DIVENTA AFRODISIACO PROTAGONISTA

Dopo *Sangue di rose* e *Oh mare nero...*, Andrea Gamannossi torna a dilettarsi tra libri e cucina. Il giallista fiorentino, infatti, è ora autore di 19 sfumature di peperoncino, dove, al centro di un appassionante triangolo tra cibo, amore e morte, lo scrittore pone il peperoncino, alimento intrigante e afrodisiaco. Il libro contiene tre racconti thriller e sedici ricette per una cena al lume di candela, per stupire e accendere la passione. Le storie sono una fusione di erotismo e sentimenti, che ben si sposano tra loro: la scomparsa della bella e misteriosa Luna, il caso del capitano dei carabinieri Amelia e un racconto che separa affetto e follia. Il tutto condito da gustose ricette, divise in quattro menù.

Andrea Gamannossi, 19 sfumature di peperoncino, Mauro Pagliai Editore, pp. 80, euro 6,50



LE "PARTY PLANNERS" DI FRISBEE



Ogni sabato alle ore 18:50 su Frisbee (canale 44 del digitale terrestre e 627 di Sky) le party planners Laura e Virginia vi invitano a feste fuori dall'ordinario. Le avevamo già conosciute su Real Time con i loro party da sogno e ora le vedremo in azione nel nuovo format Party planners Compleanni a sorpresa, dove a commissionare i party saranno i giovani amici dei festeggiati.

Sette puntate da mezz'ora che regaleranno un giorno indimenticabile ai più piccoli. Si va dalla musica, alla moda, passando per la danza, il basket, fino ad arrivare al classico pigiama party.

ACCADEMIA MONTERSINO, SCUOLA DI CUCINA



Luca Montersino, chef di fama internazionale e autore di numerosi libri di successo di pasticceria, ha pubblicato la sua nuova opera, incentrata totalmente sulla cucina più semplice. In Accademia Montersino si spazia dalle tecniche di base ai piatti più tipici della tradizione italiana. Accademia Montersino è un libro completo che si pone come una vera e propria scuola di cucina, con oltre cinquanta ricette tra riso, gnocchi, pasta fresca, zuppe e creme, salse, pane e pizza, frittura, pesce, cotture al cartoccio, taglio e cottura delle carni, patate, uova, pasticceria e impasti. In più, tanti trucchi e consigli dello chef.

Luca Montersino, Accademia Montersino, LT Editore, pagine 418, euro 24,90

TORNANO AL FOUR SEASONS I LUNEDÌ ALL'INSEGNA DEGLI "SPIRITS"

Inizia a gennaio la seconda edizione dei Monday Night Spirits. In queste serate, che si terranno come lo scorso anno al Four Seasons Hotel di Milano, saranno protagonisti i distillati di pregio. Di volta in volta, verranno presentati cocktail inediti, creati da Luca Marcellin e presentati direttamente dai Brand Ambassador, che guideranno la degustazione dei loro prodotti. Birra, sake e succo d'uva saranno la novità dell'anno. Ad accompagnare le pregiate bevande, le squisitezze salate e dolci dello chef Sergio Mei. Per ora è stato presentato un cocktail rinfrescante e delicato, leggero, ma inteso allo stesso tempo. A base di rum ambrato, ginger e succo di mela, si chiama Wow Me Now e si prepara pestando due foglie di basilico con due stecche di citronella.

Four Seasons Hotel, via Gesù, 6-8, 20121 Milano; tel 02/77088; www.fourseasons.com/it/milan

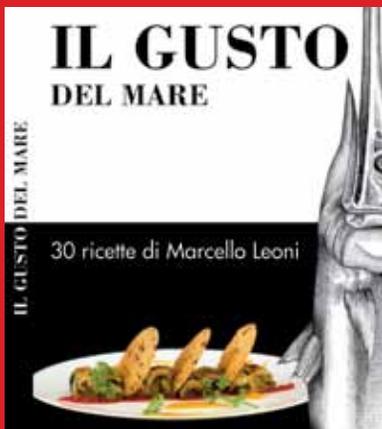


TUTTO IL GUSTO DEL MARE

Trenta preparazioni basate su altrettanti prodotti ittici pescati nel nostro mare, tutti ben radicati nella tradizione gastronomica italiana reinterpretati dallo chef Marcello Leoni.

L'esperto dei prodotti ittici Paolo Manzoni descrive le specie del nostro mare con efficaci immagini a colori appositamente realizzate e ne racconta interessanti curiosità. Valentina Tepedino, responsabile del progetto "L'Amo Italiano" descrive le caratteristiche organolettiche più rilevanti delle carni dei pesci, dei crostacei e dei molluschi utilizzati per le 30 ricette, tutti provenienti esclusivamente dai mari italiani. Per ogni piatto sono presenti una o più foto a colori di altissima qualità.

M. Leoni, P. Manzoni e V. Tepedino, Il gusto del mare, euro 29,90, Eurofishmarket



TUTTI GLI ALIMENTI... A PORTATA DI CLICK

Alimentipedia (consultabile in rete all'indirizzo www.alimentipedia.it) è uno dei database italiani di cucina più consultati in assoluto, una vera e propria enciclopedia enogastronomica - inaugurata nel 2006 e arrivata oggi a oltre 500 recensioni - che affronta in maniera sistematica e con autorevolezza tutto lo scibile sul cibo del Belpaese.

Fondato e diretto dalla giornalista Federica Spelta, nel primo anno di vita contemplava solo schede approfondite sugli alimenti; in seguito è stata aggiunta una sezione sui vini, incrementata con guide di degustazione, e schede sugli accessori. La sezione sulle biografie degli chef e sui "racconti" delle esperienze vissute nei vari ristoranti dagli autori, si affiancano alla parte dedicata ai libri enogastronomici. In omaggio alla filosofia "wiki", le voci non sono aperte nel vero senso della parola ma il lettore può lasciare un suo commento che viene puntualmente analizzato dalla redazione. Una risorsa preziosa sulle tradizioni culturali culinarie italiane a 360 gradi.



I VINI DELL'AZIENDA MASCIARELLI ARRIVANO SUL MERCATO

L'Azienda Masciarelli Tenute Agricole è nata nel

1981 dall'intuito imprenditoriale di Gianni Masciarelli, figura simbolo del panorama enologico italiano e protagonista dell'affermazione della vitivinicultura abruzzese moderna. Oggi è una delle realtà di maggiore spicco e prestigio nel panorama vitivinicolo italiano ed estero. Dal 16 dicembre è disponibile sul mercato internazionale il Bianco "La Botte di Gianni", fino ad allora assaggiato solo da alcuni critici nazionali e internazionali, in anteprima per le guide. Si tratta di 891 bottiglie, imbottigliate peraltro il giorno del compleanno di Gianni Masciarelli, proprietario dell'azienda. Oltre al Bianco, il Rosso "La Botte di Gianni": una novità assoluta; 869 bottiglie disponibili sul mercato da metà dicembre. Un degno omaggio ad uno dei grandi della viticoltura postbellica italiana" Daniel Thomases.

COLAZIONI DA TIFFANY: IL LIBRO CON LE PIÙ TRENDY DEL MOMENTO

Nutrizionisti ed esperti ci ricordano sempre che la colazione è il pasto più importante della giornata. E allora ecco una guida per cominciare la giornata nel modo migliore. L'ultimo libro della giornalista e scrittrice Isa Grassano, edito Newton Compton, Colazioni da Tiffany è un volumetto che s'ispira al celebre film di Blake Edwards e si rivolge a tutte quelle donne che, come l'iconica Holly (Audrey Hepburn), ogni mattina mangiano la propria brioche en passant, imbambolate davanti alle vetrine. Un elenco dei caffè, dei ristoranti e dei locali d'Italia legati da un fil rouge gastronomico gustoso e trendy. Una colazione di lavoro che abbia una certa atmosfera, un pranzo tra amici ricercato anche nel menù, un brunch che sia modaiolo ma non troppo affollato sono situazioni spesso difficili da organizzare al meglio. Isa Grassano vi insegna come scegliere il locale giusto.

