

## D La Repubblica delle Donne

30 ottobre 2004

Happy food

MAGAZINE, VINI BUDGET, TAVOLI CON VISTA  
di **Marielena Malinverni**

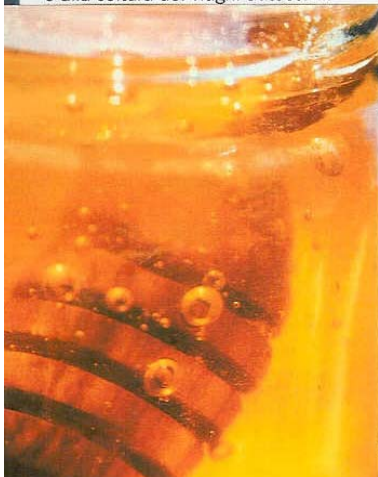


### Cibo per la mente

"Il cibo e l'impegno" è il tema del numero speciale di *MicroMega* appena pubblicato. Gustosi i racconti d'autore gastronomici: Erri De Luca sulla pasta, Lidia Ravera sulla mozzarella, Roberto Scarpinato sulla cassata siciliana, Andrea Tagliapietra sullo champagne, Carlo Lucarelli sui tortellini. In una tavola rotonda sette fra i più noti chef nazionali e internazionali discutono sul futuro del piacere alimentare, di cucina e territorio, del biologico, del mestiere di cuoco e delle contaminazioni culturali.

### Bottiglie & prezzi ottimi

Piacerà a molti lo slogan "Quality and budget" alla base di WineLove, il primo evento di degustazione dedicato ai vini italiani con un ottimo rapporto qualità/prezzo (5-9 euro), che si terrà a Milano a Villa Mozart, dal 20 al 22/11. Saranno presenti 30 cantine con particolare attenzione alle regioni emergenti e alla coltura dei vitigni autoctoni.



### Giorni di miele

La stagione produttiva 2004 del miele italiano è stimata in 10-11 mila tonnellate. Di miele e pappa reale si parlerà e si sveleranno i segreti dal 5 al 7/11 a Bagno di Romagna (Fo). E durante la tre giorni degli "Stati Generali del miele" nel Palazzo del Capitano del borgo sarà possibile degustare i mieli dei diversi produttori italiani, anche meno noti come quello di rododendro e cardo. Info: [www.bagnodiromagnaturismo.it](http://www.bagnodiromagnaturismo.it).



### Sushi al volo

Whuf whuf whuf... poi silenzio. I motori degli aerei vengono spenti e si entra al **The Hump**, il ristorante in fondo alla pista dell'aeroporto di Santa Monica (tel. 310.3130977). Décor Indocina, un patio da dove guardare il tramonto sul Pacifico e "the best sushi in Los Angeles", con pesce che "atterra" direttamente dai migliori mercati giapponesi Tsukiji & Fukuoka fish markets. **Roberto Croci**

### MINIMARKET CURIOSO

- Il grano *Taganrog*, agli inizi del '900 arrivava dalla Russia ed era amato dai pastai liguri e napoletani. Dimenticato per un secolo torna oggi negli *Spaghetti Latini*. Info: [www.latini.com](http://www.latini.com)
- *DolceDi* è uno zucchero liquido estratto da miele biologiche. (Confezione 500 g - 4,45 euro).
- Farina di frumento tipo 0 da coltivazioni biologiche 100% e acqua (niente lieviti, sale, zuccheri) per le gallette di *Pane Azzimo Nättúra*. (Confezione, anche kosher, da 200 g - 1,99 euro).
- Lo zucchero non c'è ma il sapore, e il piacere, non ne risentono, nei nuovi *Frollini tiVoglio*. In tre gusti: riso, avena e cacao (Confezione da 180 g - 1,65 euro).

### Dottor cioccolato

A Perugia ha appena inaugurato la prima Scuola del Cioccolato Perugia aperta al pubblico. Tre i corsi in programma: Master in cioccolatologia (4 ore, 50 euro), Degustatore (2 ore, 30 euro) e Artista del cioccolato (2 ore, 30 euro). Per il dettaglio dei corsi e iscrizioni telefonare al n. verde 800.800907 oppure collegarsi a [www.perugina.it](http://www.perugina.it). La sede delle lezioni è nello stabiliment di San Sisto.

