

## Spazio Cucina Novembre 2006

**blocknotes**

di Pierpaolo Antonelli

UN GRANDE CHEF ALLE PRESE CON UN GRANDE FORMAGGIO, E ALTRI LIBRI DEDICATI AL GUSTO. E GLI APPUNTAMENTI PIÙ GHIOTTI

**In Alto Adige per scoprire il Riesling**  
 Sei giorni dedicati alla varietà regina dei vini bianchi altoatesini sono in programma dall'11 al 18 novembre, a Naturns, in provincia di Bolzano. È il Cioci del Riesling, manifestazione che prevede tra l'altro degustazioni, visite guidate alle cantine e un corso di pasticceria sarnatale.  
[www.messinafond.com](http://www.messinafond.com)

**Cento vini da assaporare e conoscere**  
 Trenta cantine selezionate in tutta Italia e 100 vini in degustazione, tutti con un eccellente rapporto tra qualità e prezzo, sono a disposizione degli appassionati nel corso di WineLove, evento in programma il 19 e il 20 novembre a Milano. A Palazzo Serbelloni in corso Venezia 16, ingresso € 10.  
[www.winelove.it](http://www.winelove.it)

**La Tenera di Ascoli si mette in mostra**  
 Un viaggio tra stile e gusto, protagonista l'oliva della varietà Ascolana Tenera. In proprio Slow Food, sabato 18 novembre si troverà, nel centro di Ascoli Piceno, nel corso della manifestazione TENERA Ascoli, che prevede degustazioni, una collazione itinerante, workshop e laboratori del gusto.  
[www.teneraascoli.it](http://www.teneraascoli.it)

**Il tesoro bianco di San Miniato**  
 Tema anche quest'anno l'appuntamento con il tartufo bianco di San Miniato, grazie alla XXXIV Mostra Mercato che la cittadina toscana dedica al tuber Maggnum Rosa durante tre week end di novembre: 10/11, 18/19, 25/26.  
[www.cittadisaanminiato.it](http://www.cittadisaanminiato.it)

**Sua Maestà il Parmigiano**  
 Un formaggio tipicamente italiano, che "tradimento" l'abbiamo conosciuta a un certo punto, interpretato da un grande chef di Modena, Massimo Bottura. È risultato un grigliato libro di ricette, dall'artigianato di pasta, ai ravioli del grande formaggio Parmigiano Reggiano, di Massimo Bottura, edito da Edizioni della Cucina, pagg. 75, € 13,90.

**Immutabili piaceri**  
 Un avvincente viaggio di due secoli della gastronomia, il contemporaneo Lessmann e il cinese Yuan Mei, vissuto nel XVII secolo, offrono i primi fondamentali e immutabili che fanno la qualità della cucina. Il piacere della tavola nella cucina antica e oggi, di Pietro Lessmann, edito da Electa, pagg. 164, € 30.

## Cento vini da assaporare e conoscere

**Trenta cantine selezionate** in tutta Italia e 100 vini in degustazione, tutti con un eccellente rapporto tra qualità e prezzo, sono a disposizione degli appassionati nel corso di WineLove, evento in programma il 19 e il 20 novembre a Milano. A Palazzo Serbelloni in corso Venezia 16, ingresso € 10.



Per info: [www.winelove.it](http://www.winelove.it)