

saranno gli chef all'opera per ogni serata; dopo la cena ci si sposterà in un'altra area per degustare il dessert: una bomba gelato rivisitata dal pasticciere Franco Aliberti. Da lì in poi via alle danze a suon di musica cubana e cocktail a base di rum. Gli chef ospiti di questa edizione saranno gli italiani Cristiano Tomei, Moreno Cedroni, Pino Cuttaia, Davide Oldani, Andrea Berton, Massimo Bottura dall'Italia) e gli italiani attivi all'estero o stranieri come Pier Paolo Picchi, Giovanni Passerini, Mauro Colagreco, Cristian Puglisi, Rich Torrisi, Charlie Hallowell, Jon Pollard ed altri ancora a sorpresa!

LE GRAND FOODING MILANO

Nuova location, più chef



Dopo la prima edizione 2010, tenutasi a Parco Sempione, **Taste of Milano** torna a settembre per deliziare i palati di tutti i "foodies" italiani! L'edizione 2011, dal 15 al 18 settembre, presenta due importanti novità: una nuova location - l'Ippodromo del Galoppo di San Siro - e un maggior numero di chef e ristoranti - 20 fra i migliori della città - per proporre a tutti gli appassionati dell'alta cucina e

dell'enogastronomia di eccellenza un'indimenticabile esperienza gourmet. Quasi tutti i ristoranti protagonisti della prima edizione hanno riconfermato la loro presenza e sono nove le new entry di Taste of Milano 2011.

www.tasteofmilano.it

"UN PO DI STELLE"

Lunedì 30 maggio si è svolta la terza edizione dell'evento che celebra i sapori della Bassa Piacentina. Quest'anno, il tema principale della manifestazione riguardava l'evoluzione della cucina italiana e del turismo enogastronomico da 120 anni a questa parte, ovvero dalla data di pubblicazione del manuale-ricettario di Pellegrino Artusi a oggi. Nel centenario della morte dell'autore che "ha unito l'Italia a tavola", l'Associazione Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina ha omaggiato la memoria di questa figura storica dedicandogli l'edizione 2011 di "Un Po di stelle", la rassegna che lega l'enogastronomia territoriale alla cultura e alla tradizione locali. La serata, aperta da Gualtiero Marchesi, si è svolta nella cornice cinquecentesca del castello di San Pietro in Cerro. Sono scesi in campo, esaltando sapientemente i prodotti del piacentino, otto tra i cuochi più referenziati della zona, chef stellati compresi: Carla Aradelli del Ristorante "Riva" di Pontedellolio, Filippo Chiappini Dattilo dell'"Antica osteria del teatro" di Piacenza, Patrizia Dadomo de "La Fiaschetteria" di Besenzone e Daniele Repetti de "Il Nido del Picchio" di Carpaneto. Con loro Claudia ed Emanuela Cattivelli dell'omonima trattoria di Isola Serafini, Claudio Cesena dell'"Antica osteria della pesa" alla Scottina di Cadeo, Ettore e Stefano Ferri de "La Colonna" di San Nicolò, Isa Mazzocchi de "La Palta" di Borgonovo.