

linea diretta

APRILE 2015

LE SPECIALITÀ

Assenzio,
il fascino della "Fata verde"

FORMAZIONE

Scuole per barman:
non sono tutte uguali

SPECIALE FUORI CASA

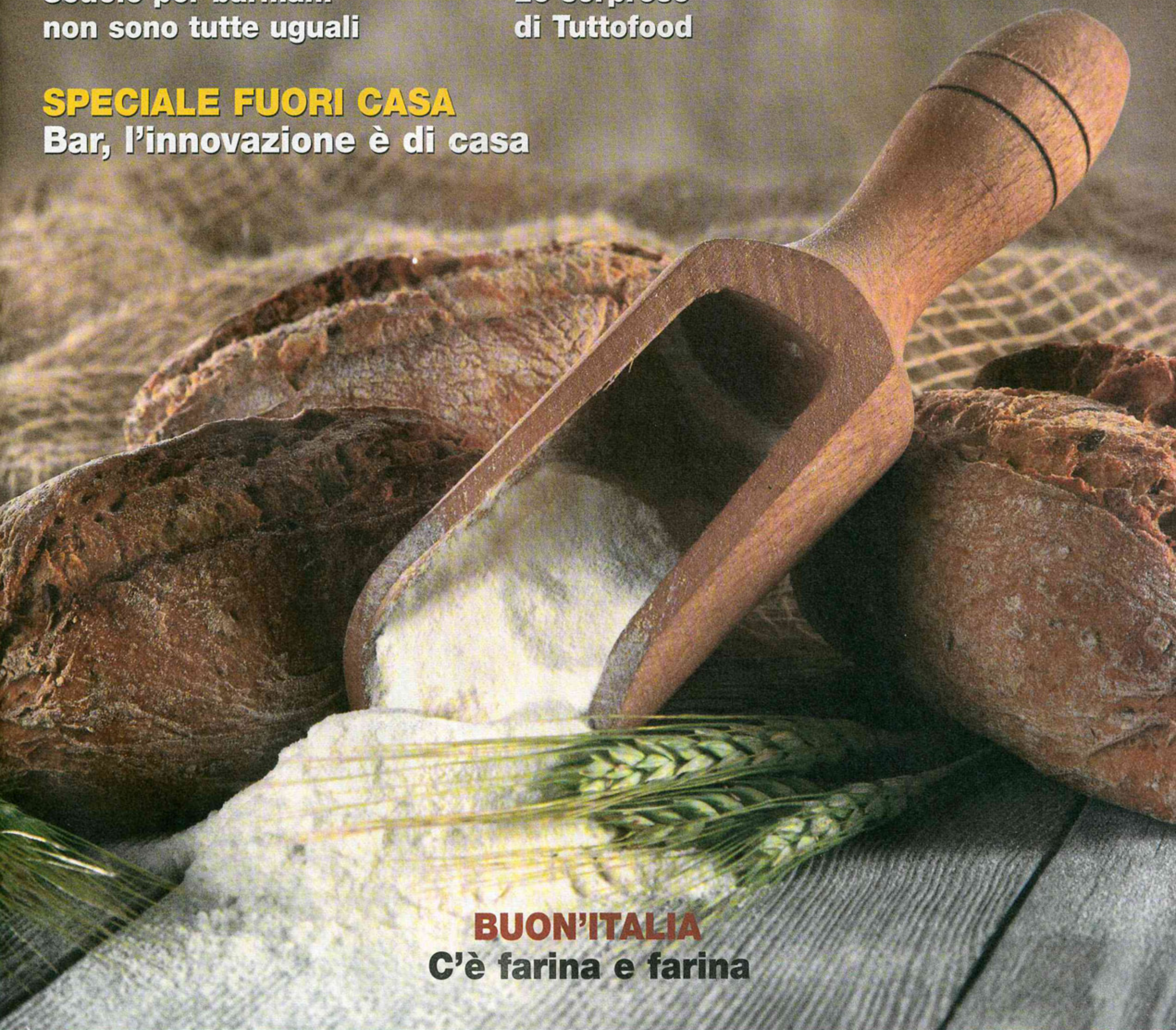
Bar, l'innovazione è di casa

APPETITI LETTERARI

Riflessioni
sulle seppie con i piselli

APPUNTAMENTI

Le sorprese
di Tuttofood



BUON'ITALIA
C'è farina e farina

**EXPO MILANO 2015,
IL PIÙ GRANDE EVENTO SULL'ALIMENTAZIONE**

Expo Milano 2015 è l'Esposizione Universale che l'Italia ospiterà dal primo maggio al 31 ottobre e sarà il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione.

Per sei mesi Milano diventerà una vetrina mondiale in cui i Paesi mostreranno il meglio delle tecnologie per dare una risposta concreta a un'esigenza vitale: riuscire a garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri.

Un'area espositiva di 1,1 milioni di metri quadrati, più di 140 Paesi e Organizzazioni internazionali coinvolti, oltre 20 milioni di visitatori attesi. Sono questi i numeri dell'evento internazionale più importante che si terrà nel nostro Paese. Expo Milano 2015 sarà la piattaforma di un confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, stimolerà la creatività dei Paesi e promuoverà le innovazioni per un futuro sostenibile. Ma non solo. Offrirà a tutti la possibilità di conoscere e assaggiare i migliori piatti del mondo e scoprire le eccellenze della tradizione agroalimentare e gastronomica di ogni Paese.

Per la durata della manifestazione, la città di Milano e il sito espositivo saranno animati da eventi artistici e musicali, convegni, spettacoli, laboratori creativi e mostre.



MILANO 2015

**ALL'ANTICA CORTE PALLAVICINA
SALUMI DA RE**

Che del maiale non si butti via niente è cosa nota e sostenuta da una secolare tradizione che, specie in Italia, ha contribuito a creare una vera e propria cultura fondata sulla lavorazione del suino e sul culto dei prodotti che da essa si ottengono.

Il risultato, oggi, è un'industria della creatività gastronomica che Gambero Rosso, in collaborazione con l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (Pr), intende celebrare da sabato 18 a lunedì 20 aprile, con la seconda edizione di Salumi da Re.

Nel corso di una tre giorni che - alla vigilia dell'Expo e in concomitanza con "Cento Mani di questa terra", evento promosso dall'Associazione Chef To Chef - porterà in uno dei luoghi sacri del gusto made in Italy aziende norcine di tutta la Penisola, Luciano e Massimo Spigaroli faranno gli onori di casa, aprendo le porte di questo laboratorio dell'arte della lavorazione del maiale alle eccellenze della salumeria nazionale, ma anche a semplici appassionati, che potranno avventurarsi nella "Via dei Salumi", percorso a tema tra gli stand dei produttori, associazioni ed enti del settore e aziende legate al mondo della norcineria.

Il tutto all'interno di un programma che prevede momenti di confronto e dibattito, laboratori e convegni riservati agli addetti ai lavori, ma anche pranzi, cene e aperitivi a base di salumi al relais Antica Corte Pallavicina e al ristorante Al Cavallino Bianco. Inoltre eventi e iniziative che coinvolgeranno anche le strade di Polesine Parmense.

Per informazioni:
www.acpallavicina.com/relais

