



CIOCCOLATO MON AMOUR

MILANO

La terza edizione del **Salon du Chocolat**, la golosa manifestazione dedicata al cioccolato e alle sue eccellenze, torna a Milano da giovedì 15 a domenica 18 al MiCo Lab, con un programma... da leccarsi i baffi. Info su: www.salonduchocolat.it



TUTTO UN ALTRO RISO

Impiegato nelle cucine degli chef più illustri (ed esperti), **Riso Buono** riserva anche agli intenditori selezioni di chicchi pregiatissimi che, in tavola, sono proprio tutta un'altra cosa! Come il *Carnaroli Gran Riserva* – invecchiato un anno e mezzo per maturare al meglio le proprie caratteristiche organolettiche – o l'*Artemide* – un integrale aromatico che è tra le varietà più sane per valori nutrizionali. Per risi al vapore, pilaf, bolliti o risotti, esiti finali sempre strepitosi. www.risobuono.it

it's a WONDERFOOD WORLD

NOVITÀ, NEW OPENING, ATTUALITÀ DAL MAGICO MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA

DI GIULIA MACRÌ

EFFIMERO O QUASI

ROMA

Nel nuovo spazio romano di "movida culturale" *Guido Reni District*, ha aperto **Les Marionnettes Bio-Art**, un luogo "magico" dove, alla mostra botanica (la serra con le orchidee!) e al ristorante, alla pizzeria e alla caffetteria e sala da tè, si affiancheranno manifestazioni temporanee di attività ludiche, intrattenimento, laboratorio naturale, teatro, musica e quant'altro in tema di arte&ambiente... Effimero sì, ma solo il ricco programma degli eventi! info@lesmarionnettes.it



CONTAMINAZIONI

SORRENTO

Mettete l'arte di preparare il sushi, con l'uso di ingredienti mediterranei eccellenti come il limone *Massese*, e una location d'eccezione come la Costiera sorrentina: se c'è tutto questo, siete da **Misaki**, il sushi and japanese restaurant di tendenza appena sbarcato a **Sorrento**, e state gustando il nuovo Lemon roll di gamberi freschi, salmone e limone di Sorrento igp, creato in omaggio a questo straordinario territorio. Un mix raffinato, di tendenza, tutto da sperimentare. www.misakisushi.it

BISCOTTO SARÀ LEI

La qualità può rendere un biscotto molto buono, anzi eccellente; ma a farne un'esperienza sensoriale è la sua "specializzazione": accompagnare colazione o tè pomeridiano? Tisana o liquore? Uno snack? È così che **Loison**, premiata pasticceria vicentina dal 1938, propone la sua rinomata biscotteria, divisa in tre linee e 12 gusti (racchiuse in confezioni ultra chic), per altrettante memorabili degustazioni. www.loison.com

