

VERONA

Cucina internazionale per Yard Restaurant



La cucina internazionale sbarca a Verona. In corso Cavour ha aperto *Yard Restaurant*, un concept di cucina globetrotter che vede protagonisti astice, platano fritto, patatine al tartufo, granchio, carne con tagli internazionali, ma anche le paste della tradizione italiana. Non mancano piatti dalle cotture healthy e una sezione del menu dedicata al sushi. Il nome del ristorante prende spunto da *back-yard*, ovvero il cortiletto, il giardino

dietro casa tipico delle società anglosassoni, un richiamo a un ambiente familiare e rilassato in uno spaccato internazionale. La proprietà è giovane e globetrotter come il ristorante arredato con un originale Airstream portato direttamente dagli States, filari di luci che scendono dai soffitti e grandi piante. Un look industriale e di recupero caratterizza le due sale: da quella più ampia che si affaccia sulla strada con sedute imbottite e panchine in cemento vivo in stile industriale, a quella più riservata, che si affaccia sempre sulla strada con due tendoni da teatro all'ingresso e un grande tavolone social per cene di gruppo.

ASSOCIAZIONI

Vino, olio e sapori marciano insieme

Nasce il Coordinamento nazionale delle Strade del vino, dell'olio e dei sapori. Con questo accordo le Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori vogliono provare ad avere una voce sola nel confronto con le istituzioni e con gli altri interlocutori nazionali per lavorare insieme su progetti comuni di ampio respiro e di lungo periodo. Il protocollo d'intesa prevede lo scambio di buone pratiche, la condivisione di materiali, informazioni e dati di reciproco interesse; la creazione di un gruppo di lavoro per studiare pacchetti turistici congiunti, attività didattiche e formative, attività promozionali, educational tour per buyer, incentivare il raggiungimento di standard di qualità elevati per l'attività delle singole strade; lo studio e l'attuazione di accordi culturali, commerciali e promozionali incrociati; l'impegno a operare insieme nella ricerca delle risorse indispensabili per la realizzazione di progetti condivisi.



CONCORSI

Ricette & Zampone, vince l'Alberghiero di Perugia

Massimo Bottura, chef trisstellato, insieme alla giuria composta dall'assessore del Comune di Modena, Ludovica Carla Ferrari, e da Paolo Ferrari, presidente del Consorzio Zampone e Cotechino Modena Igp, ha assegnato i premi del Concorso "Lo Zampone e il Cotechino Modena Igp degli chef di domani" promosso dal Consorzio per la creazione di ricette a base di questi due prodotti. Il primo premio è stato dato all'Istituto Alberghiero G. De Carolis di Perugia che ha presentato uno *Zampone Modena Igp ai neri dell'Umbria*. Al secondo posto l'Istituto Costaggini di Rieti con *Un modenese in Cina* e, al terzo, l'Istituto Caterina De' Medici di Gardone Riviera (Bs), con il Tiramisù al Cotechino Modena. Oltre ai primi tre classificati, è stata conferita anche una menzione speciale alla Scuola Spallanzani di Modena.



SALONI

A Milano cioccolato in mostra e in assaggio

Torna a Milano il *Salon du Chocolat*. Da giovedì 15 a domenica 18 febbraio 2018 al Padiglione MiCoLAB, lo spazio di Fiera Milano adiacente al quartiere Citylife, torna la più grande manifestazione dedicata al cioccolato di eccellenza con repliche anche a Londra, Beirut, Mosca, Tokyo e Seul. Decine di stand, 3 palcoscenici e svariate attività programmate per conoscere il cioccolato e degustarlo costituiscono il ricco programma della manifestazione alla quale partecipano chef italiani e internazionali. Molti dei maître chocolatier prepareranno linee di prodotti esclusivi con ingredienti e abbinamenti raffinatissimi che potranno essere gustati durante l'evento.