

MANGIARE & BERE

cibi, vini, menù
manifestazioni
ristorantiDA VENERDÌ 3 AL 5 A PARCO DORA
A TORINO LA "PRIMA"
DEL FESTIVAL VEGANO

● Vicina



● Bosca



● Susigan



● Ferrero

Cucine a cielo aperto e truck food, incontri sull'educazione alimentare e sul mangiar sano, concerti e proiezioni di film a tema. Arriva a Torino il primo Veg Street Food Festival: tre giorni di eventi a ingresso libero, da venerdì 3 a domenica 5 marzo all'Environment Park di Parco Dora, per un'immersione nel mondo del green e di una alimentazione rispettosa dell'ambiente.

Cucina vegana e vegetariana s'incontrano per diffondere le linee culturali, nutrizionistiche e salutiste, facendo parlare direttamente le proposte culinarie: i piatti semplici della tradizione regionale italiana si alterneranno ai sapori esotici della cucina indiana così come alle rivisitazioni veg di piatti tipici di altre cucine del mondo, come la paella vegetariana, la pita veg e

**Street food, cucine a cielo aperto
proiezioni a tema green e incontri
sul mangiar sano. L'ingresso è libero**

altre specialità greche. Tra le altre proposte, i panini di Flower Burger, la pasta fresca, gnocchi e focacce con le farine macinate a pietra e lievito madre di Verdegusto.

E, accanto allo street food, non potevano mancare incontri e conferenze con esperti del settore, come Alessandra Di Lenge, fondatrice delle Iene Vegane (venerdì 3 alle 18,30 in sala Kyoto) e la biologa Marilù Mengoni (domenica 5 alle 15,30). Presenti anche la chef raw Federica Rotta, protagonista sabato 4 alle 19 in sala Copenaghen di uno showcooking sulle torte vegane al cioccolato, così come Elena Albera per una dimostrazione di «Sushi veg e the giapponesi» (sabato 4 alle 18 in sala Kyoto) e Daniela Verduci con la sua «Cucina che stimola il metabolismo» (domenica 5 alle 17 in sala Copenaghen). Inoltre, proiezione dei film-documentari «Food ReLOVution», «Un altro mondo» e «Pa-



● Un hamburger vegano che si potrà assaggiare nel Veg Street Food Festival della città; sotto, l'Environment Park di Parco Dora che ospita la manifestazione



chamama» del regista Thomas Torelli.

I bimbi avranno un loro spazio grazie alle attività di Kasarcobaleno, babysparking dall'approccio montessoriano. E il Veg Festival - organizzato da To Business Agency e Soluzioni Artistiche - non ha voluto dimenticare anche gli amici animali: per loro c'è il truck di VeganGreen con la sua proposta culinaria per cani e gatti a base di alimenti rigorosamente veg.

L'appuntamento è quindi in via Livorno 60, a Torino, venerdì 3 dalle 18 a mezzanotte, sabato 4 e domenica 5 da mezzogiorno a mezzanotte: il programma completo è sulla pagina Facebook «Torino Veg Festival».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

LUNEDÌ 6 MARZO DA EATALY LINGOTTO
CINQUE CHEF AI FORNELLI?
SONO STELLE AL FEMMINILE

Per la 5a edizione la Cena a Dieci Mani si colora di rosa. E' tutta al femminile infatti la serata che si svolgerà lunedì 6 marzo nella Sala dei Duecento di Eataly Lingotto di via Nizza 230/14. Per l'evento «Stelle al femminile» prepareranno i loro piatti-firma cinque star della cucina piemontese: 4 chef stellate dalla Guida Michelin e una pastry chef, stella della pasticceria.

Sono Mariuccia Ferrero, chef del ristorante San Marco di Caneli, Elide Mollo del Ristorante Il Centro di Priocca, Mariangela Susigan della Gardenia di Caluso, Anna Vicina di Casa Vicina, il ristorante gastronomico di Eataly, e Wendy, al secolo Elena Bosca, figlia d'arte (suo padre è il famoso pasticciere Sergio Bosca di Caneli e, per la cronaca, suo fratello è l'attore Andrea Bosca) e pastry chef internazionale. Ognuna cucinerà un finger food servito all'aperitivo, a base di prodotti d'eccellenza, del territorio e non, dalle ostriche bretoni al sushi alla piemontese di carne, e poi battuta al coltello, salsiccia di Verduno, lumache e «blu» di bufala. Quindi una portata a chef, fra 1 antipasto, 2 primi, 1 secondo e 1 dolce, proposti in abbinamento con 5 grandi vini piemontesi.

Un evento «rosa» in tutto e per tutto: la «Cena a dieci mani delle Stelle» nasce in collaborazione con Just the woman I am, la corsa al femminile di domenica 5 marzo, e parte del ricavato andrà alla ricerca universitaria sul cancro. Il tutto per 180 ospiti, con appuntamento dalle 19 per l'aperitivo, seguito dalla cena.

I posti sono limitati ed è obbligatorio prenotare: costo della serata 130 euro, pagabili con bonifico bancario o in contanti nella sede di To-Be/Menù a porter (www.menuaporter.net) che organizza la cena, in Lungo Dora Colletta 67, tel. 011/19578575, 345/3059939.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

ROSALBAGRAGLIA



● Elide Mollo

Mercoledì 8 al Patzè
Mix di teatro e buona cucina

Il suono provvidenziale di un campanello, tra una portata e l'altra, salva da una serie di gaffe un ragazzo e una ragazza durante un corteggiamento. È la trama del divertente spettacolo «Game Lover, impreveduto d'amore» a cura di TeatròMovie che il cook&bar Patzè (piazza Cavour 2/b) ospita mercoledì 8 alle 20,30 per la «Festa della Donna». Una serata di teatro e buona cucina in cui lo spettacolo, scritto dal direttore artistico Calogero Marchese e interpretato da Alessandra Tartaglia e Marco De Martin Modolado, sarà accompagnato dalle gustose portate del menù: in tavola, tartare tiepida di verdure e riso Venere, linguine ai carciofi, salsiccia e zafferano, spezzatino di vitello impanato alla milanese, zucca, verza e patate, meringa al caffè con crema al mascarpone. Il costo è di 23 euro (bevande escluse), prenotazioni al 366/40.81.745. [M.MAS.]



www.maisonloisir.it



MAISON & Loisir

LA CASA 6 TU

6ª EDIZIONE

DESIGN
VERDE
BENESSERE & TEMPO LIBERO
CIBO
COSTRUZIONI
ENERGIA

IL SALONE DELL'ABITARE

Area ESPACE Aosta

AOSTA 21|25 • APRILE 2017



PROJEXPO

COPRO
aperture in evoluzioneVALLÉE D'AOSTE
STRUCTURE

Parco di Bard / Valle d'Aosta

Regione Autonoma
Vallée d'Aoste
Valle d'Aosta
Assessorato Attività
produttive, Energia
& Politiche del Territorio
Assessorato Territorio
& Ambiente

i.commerciale@projexpo.it • +39 340 6519010 • +39 0165 263426