

# Agenda di cucina

suggerimenti • consigli • spunti • indirizzi utili

## Appuntamenti

### Olio Officina Festival 2018

Si tratta del più grande happening dedicato all'olio da olive e ai condimenti, in programma dall'1 al 3 febbraio al Palazzo delle Stelline (Milano). Il tema portante è "Io sono un albero", con massima attenzione ovviamente agli olivi ma anche ampio spazio ad altri temi come il packaging e l'abbigliamento degli oli da olive (ovvero la fase finale del processo di imbottigliamento). Inoltre sono previsti focus approfonditi con esperti e la premiazione dei vincitori della V edizione del concorso internazionale "Le Forme dell'Olio". Non mancheranno spunti strettamente culturali con la presentazione di libri e una serie di mostre tematiche tra le quali "Arte da Mangiare" e "Olio d'Artista - Atto terzo". Ma grande rilevanza sarà data anche alle degustazioni guidate di oli extra vergini di oliva, italiani ed esteri, nonché di olive da tavola, e a un'istruttiva guida agli abbinamenti olio-cibo. Palazzo delle Stelline, C.so Magenta 61, Milano / 1-3 febbraio 2018  
Per informazioni: [www.olioofficina.com](http://www.olioofficina.com)



### Gusto in Scena

L'evento ideato e curato da Marcello Coronini, scrittore e giornalista, finalmente approderà a Venezia il 25 e 26 febbraio 2018. Cultura enogastronomica, nuovi stili di vita, chef, pasticciere, produttori e vip faranno rivivere la tradizione delle spezie di Venezia (che nella storia della Serenissima hanno sempre avuto un ruolo importantissimo anche dal punto di vista commerciale). Attraverso la cosiddetta "Cucina del Senza®" si scoprirà così quanto possano essere gustose e saporite le ricette anche "senza" l'aggiunta di sale, grassi e zucchero. Inoltre verranno valorizzate le spezie in base al loro utilizzo, ai benefici che apportano e alle peculiari caratteristiche di ognuna di esse. Scuola Grande San Giovanni Evangelista di Venezia, Sestiere di San Polo, Venezia / 25-26 febbraio 2018  
Per informazioni: [www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)

# GU<sub>STO</sub> in SCENA

## Accessori

### Grigliare in casa

Light Grill di Hotpoint è l'alleato della cucina sana. Si tratta infatti di un grill verticale con doppia resistenza che non solo assicura risultati uniformi ma permette anche di ridurre i grassi fino a 3 volte rispetto alla cottura tradizionale. L'unto scivola nel vassoio di raccolta, favorendo una cottura più leggera e riducendo il fumo e gli odori. Una volta finito di cucinare, basterà rimuovere griglia e vassoio e riporli in lavastoviglie, per una pulizia rapida e senza fatica. [www.hotpoint.it](http://www.hotpoint.it)



### Gusto e benessere

L'estrattore di succo Kuvings lancia lo spremiagrumi, compatibile con i modelli C9500 e BM600, che sfrutta la potenza del motore dell'estrattore e la bassa velocità di 50 giri/al minuto, per preservare le proprietà degli alimenti e garantire così una dieta ricca di vitamine, proteine e sali minerali. [www.kunzi.it](http://www.kunzi.it)



### Colpo d'occhio

Per impreziosire le cucine e le zone living moderne, eleganti e ricercate, non possono mancare i centrotavola, soprattutto se versatili, originali e dal design accattivante come quelli di Casa Bugatti. Dallo stile semplice ma di forte impatto è Petalo (design: Innocenzo Rifino e Lorenzo Ruggieri), che affascina con la leggerezza delle sue forme. Poggia su una lastra d'acciaio e possiede una forma cinetica, in sospensione, all'apparenza delicata e quasi effimera. Si abbina egregiamente a ogni stile e si può scegliere tra diverse varianti: nella versione cromo o colorato (nelle tonalità del bianco, del rosso o del nero). [www.casabugatti.it](http://www.casabugatti.it)

