

**ORA CUCINA**  
N. 8 - aprile 2019  
anno 2 - mercoledì  
€ 0,80 in Italia  
supplemento a ORA settimanale

**NUOVO a soli € 0,80**

**50**  
ricette  
originali

**L'UOVO FAL-DA-TE**  
Con l'aiuto di un  
mître chocolatier  
realizziamo insieme  
il dolce più amato

**STEFANO GAVADA**  
È partita sul web  
la sua speck (r)evolution

**VERDICCHIO DEI COLLI DI JESI**  
Il bianco più amato sta vivendo  
una seconda giovinezza

**IL VIAGGIO DEL GUSTO**  
Forisalone: l'occasione per  
scoprire una Milano diversa

**UN'INSOLITA  
Pasqua!**

**SIMONE RUGIATI**  
Lo chef toscano  
ci racconta  
la sua vita in  
"moto perpetuo"

**MENU ALTERNATIVI**  
Ricette "veg" che  
piacciono a tutti



ISSN 2284245-X 00006  
9 772284 228424



**A CENA CON I MIGLIORI CHEF DEL TICINO**

**S.Pellegrino Saperi Ticino** è il festival enogastronomico che porta grandi chef nelle più prestigiose location della Svizzera Italiana, per un itinerario di gusto e stile scandito da cene esclusive nelle più belle strutture di città come Lugano, Ginevra o Zurigo. Quest'anno si va dall'**8 aprile** al **16 giugno**, e il focus è tutto sull'alta cucina svizzera, per molti una vera scoperta.



**INNOVAZIONE IN CUCINA? CE LA SPIEGANO GLI CHEF**

Si chiama **FoodExp - food life experience**, l'evento in scena a Locarno dal 16 al 17 aprile, che ha come protagonisti chef accomunati dalla passione per l'innovazione. Cuochi che amano sperimentare e che incontreranno curiosi e appassionati durante lezioni, degustazioni e cene nelle storiche sale di Torre Del Parco.

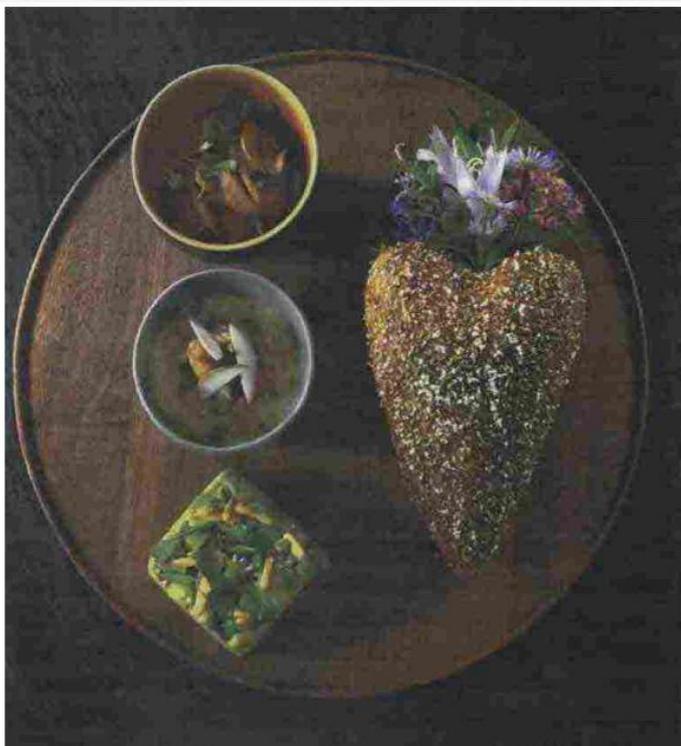


**DUE GIORNI GOLOSI AL CASTELLO**

Il millenario **Castello di Tabbiano** e il suo suggestivo borgo in Provincia di Parma si adornano di piante, in riferimento al cibo e al decorano di vari pezzi di artigianato per la prima edizione di **Fieri, Saperi, Saggi**, il 6 e 7 aprile. I migliori esperti tra fornovisti, esperti di liquori e di antiche ricette daranno infatti vita a un evento coinvolgente. In vecchie stalle del maniero, in particolare, sarà allestito il prodotto tipico del territorio, come cubivola, fangh e il cuore del ristorante del Castello di Tabbiano sarà specialità tradizionali. Per i visitatori, la possibilità di varietà, provare prelibatezze e scoprirne le origini, variazioni degli artigiani, sarà al privilegio di scoprire importanti monumenti di storia dell'epoca feudale.

**PIC NICO COLLETTIVO NEL CUORE DELL'UMBERIA**

Nelle giornate di **27 e 28 aprile** torna **Picivola o Fievi**, appuntamento che unisce il piacere della scoperta di luoghi incantati alla possibilità di degustare i prodotti tipici del territorio umbro, tra passeggiate, momenti di intrattenimento e degustazioni dedicate principalmente all'ottimo olio locale.



**A CENA CON I MIGLIORI CHEF DEL TICINO**

**S.Pellegrino Saperi Ticino** è il festival enogastronomico che porta grandi chef nelle più prestigiose location della Svizzera Italiana, per un itinerario di gusto e stile scandito da cene esclusive nelle più belle strutture di città come Lugano, Ginevra o Zurigo. Quest'anno si va dall'**8 aprile** al **16 giugno**, e il focus è tutto sull'alta cucina svizzera, per molti una vera scoperta.