



APRILE 2022

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI SARA TIENI



RICETTA J. NÉDERLANTS, TESTI S. TIENI, FOTO R. LETTIERI, STYLING B. PRADA

LA TAVOLA DELLA PACE

NEL NOME DEL PANE

Sembrano fatti apposta per essere condivisi questi soffici *pampushki*, dall'appellativo *Pam-poo-shka!* che in Ucraina si riferisce, in genere, a una donna florida e solare. Lievitati per una notte e poi cotti insieme in un'unica teglia, si conducono appena sfornati con un'emulsione di prezzemolo fresco, aglio e olio di girasole. È un pane di casa che accompagna di solito il *borsch* rosso e che noi di *La Cucina Italiana* proponiamo alle nostre lettrici e ai nostri lettori in segno di solidarietà verso questo Paese travolto dalla guerra. La ricetta a cura della nostra Joëlle Néderlants si trova sul sito lacucinaitaliana.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

099164

NOTIZIE DI CIBO



La Minikitchen, il mobile da cucina disegnato nel 1963 da Joe Colombo per Boffi e il primo numero di *La Cucina Italiana*, 1929.



IN MOSTRA

C'È PIÙ GUSTO

Da Pellegrino Artusi al 2050: a Mestre si viaggia nel tempo attraverso il meglio della cultura culinaria italiana

Ci siamo anche noi di *La Cucina Italiana* (e il nostro primo numero) alla grande mostra **Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050**, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, che sarà allestita al terzo piano di M9 - Museo del '900 di Mestre (Venezia), dal 25 marzo al 25 settembre 2022. Non solo cuochi e chef al centro della scena ma «una grande casa fatta di stanze che raccontano il gusto degli italiani attraverso il paesaggio agricolo, la biodiversità dei prodotti, la cucina di casa, il cibo di strada, il design e i flussi migratori, le sfide dell'ambiente e della salute, l'ingegneria spaziale e le nuove filiere». Sotto, scatto dalla serie *Luoghi del Cibo, 2019-2022*, di Filippo Romano. Info: m9museum.it



PER FARE UN CALICE CI VUOLE UN FIORE

Celebrare la Terra (il 22 aprile è il World Earth Day, earthday.org, earthdayitalia.org) partendo dalla vigna. Lo dimostra Summa, appuntamento internazionale incentrato sui vignaioli sostenibili: il 9 e 10 aprile nella Tenuta Alois Lageder (a Magrè-Bolzano, sulla Strada del Vino) si potrà degustare e conoscere un centinaio tra etichette nazionali e internazionali green. E «verdi» sono anche le bollicine del Prosecco Doc Extra Dry Biologico di Ponte 1948, azienda veneta impegnata nella tutela delle specie endemiche vegetali e animali, utili a preservare la biodiversità e la salute delle vigne. ponte1948.it



PIZZA IN TEGLIA SÌ, MA D'AUTORE

È una delle più ghiotte novità del 2022. Un indirizzo? Quello dell'artigiano Daniele Campana. Nel suo laboratorio di Corigliano Calabro (Cosenza) propone 45 farciture stagionali ispirate alla tradizione locale, come alici, lardo e broccoletti. Info: tel. 0983 887524.

FOTO IVAN BORTONDELLO

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

099164