

Happy Food



Un palazzo storico della provincia di Lucca. A sinistra, produzione di caffè in Brasile. Sotto, il Food Lab di Torino e la preparazione dei cjarson, in Carnia. Nelle foto in basso, l'essiccazione delle aringhe a Bornholm, Danimarca.

VIAGGI GOURMET

Da Slow Food, al Gambero Rosso, alle piccole eco-cooperative: oggi si parte con gusto



- News**
- **Golosamente** è una nuova linea a marchio Extra, che unisce un gruppo di aziende agricole liguri. I prodotti del territorio finiscono in vasetto con una buona dose di fantasia innovativa: la composta di olive taggiasche e mele è all'aroma di zenzero e limone, il gelée di rosmarino è perfetto da gustare con i formaggi. Si ordinano alla mail commerciale@extrafood.it o al tel. 331.2323344.
 - **Aceto balsamico di Modena** in veste nuova: in confezione spray da spruzzare sulle insalate, come chutney per accompagnare carni o formaggi, come ripieno di cioccolatini dal gusto inconsueto. mussini.it
 - **Degust** (a Varna, Bolzano) è un creativo dei formaggi altoatesini. Affina formaggelle a pasta molle con una foglia di cioccolato fondente o con una pellicola di miele speziato, e ancora con la pimpinella. I camembert vengono avvolti in farina di mele e pere, mentre forme a pasta dura incontrano le alghe e la liquerizia. degust.com

Non c'è viaggio senza assaggio, purché sia di microzona e di microartigianalità. I tour operator si lanciano nel mondo del tipico mentre chi il tipico lo frequenta da sempre si reinventa tour operator. È il caso del Gambero Rosso che ha dato vita alla sua costola travel dedicata a itinerari eno-gastronomici, in collaborazione con **Viaggi dell'Elefante** (gamberorossostravel.it). Dalle cantine della Franciacorta alle locande di inizio '900 della Lucchesia, si spazia in tutto il mondo fino a raggiungere le fazendas storiche del caffè a Rio de Janeiro. Intanto la scuola di cucina di Torino FoodLab (accademiafoodlab.it) inizia a organizzare gustose trasferte, guidate dal suo chef Giovanni Naviglia che si diletta in corsi di cucina utilizzando i prodotti locali che scova sulla via: il primo tour è previsto dal 24 al 26 giugno in Maremma, a Campagnatico, con visita alla laguna di Orbetello celebre per la sua bottarga di cefalo, presidio Slow Food. Più su, in Carnia, grazie ai viaggi di Carnia Welcome (carnia.it) si può fare il giro della malghe per degustare cacio e ricotta, quest'ultima anche dentro i *cjarsòns*, agnolotti piatto-simbolo della zona. In Abruzzo, l'eco-cooperativa Camminare con gusto (camminarecongusto.it) è nata per unire il trekking alla scoperta di specialità del Gran Sasso e del Parco Nazionale d'Abruzzo. Ma non disdegna di uscire dai suoi confini naturali e dal 18 al 25 giugno organizza una visita alla distilleria Sarandrea di Colleparado, (Frosinone), per poi spingersi fino in Danimarca sull'isola di Bornholm dove l'aringa affumicata è la migliore del mondo.

