

WHAT'S UP

di Gaspare Baglio  gasparebaglio

COOKING SHOW

A OTTOBRE IL PICCOLO SCHERMO SFORNA PROGRAMMI TUTTI DA ASSAGGIARE. NON MANCANO I LIBRI E UNA MOSTRA, CE N'È PER TUTTI I GUSTI

LA RINASCITA DI FOOD NETWORK

Il canale dedicato al cibo punta tutto su Antonino Cannavacciuolo: oltre a condurre le pillole giornaliere *Can Antonino c'è più gusto*, lo chef di Villa Crespi è anche volto di punta e direttore creativo. La food blogger Benedetta Rossi apre, invece, le porte della sua cascina nelle Marche per la trasmissione *Fatto in casa per voi*. E a novembre Simone Rugiati presenta *Cuochi e fiamme*, sfida tra due cuochi non professionisti giudicati dalla food blogger Chiara Maci, dall'attrice Debora Villa e dal reporter gourmet Lorenzo Sandano.



LA CARICA DEI 30

Dopo il successo dei quiz show *Boom!* e *Chi ti conosce?*, l'attore e comico Max Giusti è diventato il volto di punta del Nove. È fisiologico, quindi, vederlo sbarcare in prima serata, dal 7 ottobre, con *C'è posto per 30?*, divertentissimo programma itinerante dedicato alla buona tavola italiana. A giudicare i migliori ristoranti dello Stivale una giuria popolare di 30 persone. Una trasmissione da leccarsi i baffi.

PAROLA DI BORGHESE

Doppio impegno su TV8 per Alessandro Borghese. Dal 15 ottobre è al timone di *Cuochi d'Italia*, la sfida culinaria che, con l'aiuto degli chef Cristiano Tomei (a destra nella foto) e Gennaro Esposito, mira a scovare il Miglior cuoco regionale d'Italia. Inoltre, dal 26, arrivano sei nuovi episodi di *4 Ristoranti*, la competition che determina il miglior locale di una determinata area geografica: dall'Umbria al Lago di Como, passando per la Penisola Sorrentina, Padova, la Sardegna e il Parco del Pollino.





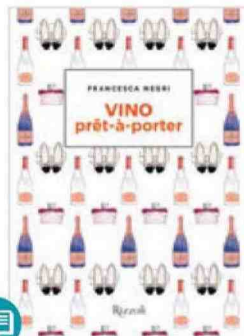
IL RISTORANTE DEGLI CHEF

Dal 20 novembre, in prime time su Rai2, arriva il format culinario argentino in cui dieci aspiranti chef si sfidano dietro i fornelli di un vero ristorante. Non mancheranno alcuni volti noti invitati a cena per degustare i piatti dei concorrenti. Giudici di questo format sono tre chef stellati: Andrea Berton (a sinistra nella foto), Philippe Leveille e Isabella Poti, giovanissima sous chef e pastry chef inserita dalla rivista americana *Forbes* nella classifica dei 30 personaggi under 30 più influenti al mondo.



CUCINA COREANA

Caroline Hwang
Guido Tommasi Editore, pp. 156 € 30
Per essere sani è necessario mangiare bene e considerare il cibo un'esperienza da condividere. Questo libro, inoltre, dimostra che la cucina coreana è una delle più semplici che esistano. Nelle ricette solo ingredienti essenziali: basterà riempire frigorifero e dispensa per essere pronti a sperimentarle.



VINO PRÊT-À-PORTER

Francesca Negri
Rizzoli, pp. 160 € 19,90
Un'opera che racconta il vino a misura di millennial una nuova generazione di donne che vivono il nettare degli dèi come farebbero con una storia d'amore: con curiosità, voglia di farsi conquistare e di sperimentare qualcosa di nuovo. Una guida smart, facile e completa, dedicata a tutte le wine lover.



SUBLIME, RICETTE IN #CIBOGRAFICA

9-10 NOVEMBRE
FONDERIA NAPOLEONICA
EUGENIA, MILANO

Dall'incontro fra design e alta cucina nasce il ritratto delle idee da cui prendono forma i piatti scelti, preparati e raccontati da 40 chef. Un progetto artistico che racconta il viaggio di due designer nei processi creativi che si nascondono dietro ai fornelli. Il risultato è una mostra pop up sul fascino dell'alta cucina. In più, il sito sublimeblog.it è una sorta di diario di bordo che ha raccolto storie, suggestioni e tecniche dei grandi cuochi.