

TUTTOFOOD presenta gli In & Out delle feste e, in anteprima, innovazioni e curiosità per un 2021 healthy

December

11
2020



Mariella Belloni
Marketing Journal

- Scheda utente
- Altri testi utente
- RSS utente

Dalla viva voce di chef, maestri, blogger e influencer italiani ed esteri, suggerimenti per stupire con pochi ingredienti originali e tanta fantasia.



Forte della sua propensione all'internazionalità, TUTTOFOOD – la piattaforma internazionale e innovativa per tutto il settore agroalimentare, a **fieramilano** dal 17 al 20 maggio 2021 – propone uno sguardo innovativo sulle tradizioni festive non solo in Italia, ma anche di altri Paesi. Dalla viva voce di chef, maestri, blogger e influencer italiani ed esteri, sono stati raccolti i loro suggerimenti, tendenze e curiosità sugli ingredienti “in” e “out”. Il tutto accompagnato da interessanti suggestioni dal mondo e da un assaggio di quelli che saranno i must salutistici per ripartire col piede giusto nel 2021.

GLI IN & OUT DELLE FESTE

In questo anno così particolare non potevano che essere particolari anche le Festività a tavola, sebbene i grandi protagonisti di pranzi e cenoni restano i dolci da ricorrenza, con qualche incursione di ricette creative, rivisitate o non proprio natalizie. TUTTOFOOD si è fatta così portavoce delle riflessioni di alcune personalità, italiane ed estere, del mondo gastronomico, per proporre interessanti suggerimenti da riproporre per stupire i propri ospiti – rigorosamente congiunti – con pochi ingredienti originali e tanta fantasia.

MAURIZIO BONANOMI, titolare e pasticcere della Pasticceria Merlo a Pioltello (Milano), sceglie con minuziosa attenzione gli artigiani e i piccoli produttori dal quale si rifornisce per le materie prime: dalle bacche ai canditi, fino alla scelta del

ULTIME NEWS



GASTRONOMIA
Domino's Pizza sbarca a Roma con tre nuovi ristoranti



GASTRONOMIA
Il Covid19 si combatte a tavola, mangiando ciò che ti piace, basta cucinarlo e abbinarlo secondo Cucina Evolution. La ricerca dell'Associazione per la Sicurezza Nutrizionale in Cucina



GASTRONOMIA
Primitivo di Manduria: falsi in Svizzera, Sud Africa e Italia. Il Consorzio di Tutela blocca tutto

VEDI TUTTI

ULTIMI ARTICOLI



GASTRONOMIA
Intervista ai Consorzi di Tutela Pecorino Romano DOP, Pecorino sardo Dop, Fiore sardo Dop: l'emergenza sanitaria e le prospettive future



GASTRONOMIA
Da una barlady romana ecco il drink cinema GIULIETTA DEGLI SPIRITI



GASTRONOMIA
I consigli della nutrizionista per un sano smart working (anche a tavola)