ERBA – **Si avvicina anche le festività e con loro la voglia di portare sulla tavola prodotti genuini e di qualità, soprattutto per il re delle feste, il panettone. Ma come riconoscere l'eccellenza gastronomica in questo dolce tradizionale? Domenica 23 novembre alle 17.30, alla Pasticceria Sartori, Roberta Schira, scrittrice, gourmet e psicologa del gusto, e Anna Sartori, cuore e mente del laboratorio Sartori, risponderanno a questa domanda presentando le 7 regole per individuare un panettone di qualità.**

L'appuntamento sarà inoltre l'occasione per Roberta Schira per presentare il suo ultimo libro "MANGIATO BENE? Le 7 regole per riconoscere la buona cucina" edito dalla casa editrice Salani e Ponte alle Grazie. Un libro utile e divertente in cui Roberta Schira, con l'autorevolezza di chi scrive professionalmente da anni di cultura del cibo e critica gastronomica, svela le 7 regole universali e sempre valide per riconoscere e valutare la bontà di un'esperienza gastronomica.

L'evento del 23 novembre sarà l'anteprima di "Appunti in cucina a Erba", un ciclo di laboratori incentrati su arte, cultura e prodotto una serie di incontri mensili di cultura del gusto con produttori, operatori e scrittori nata dalla collaborazione tra Pasticceria Sartori, La libreria di Via Volta ed Erbedaltro che si terranno a partire da gennaio 2015 con il patrocinio del Comune di Erba.