## MANGIARE (BENISSIMO) SOTTO IL LIVELLO DEL MARE DA UNDER, IN NORVEGIA

a pagina 34

## L'HARD ROCK CAFÉ TORNA A LONDRA, E APRE IL LOCALE PIÙ GRANDE DELLA CATENA A PICCADILLY

a pagina 18

SPECIALE ESTATE
n. 45 - 2019

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa
MOTOPERPETUOPRESS srl

www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub

# Mr Food & Mrs Wine ®

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

- Sine, ristorante gastrocratico - Sapere è sapore a Frosinone - Paella d'autore
- Napoli, boom di novità - Austria, le cene segrete - Parma, non solo prosciutto
- Cheese, il mondo del formaggio - Christopher Hay, ambasciatore del gusto
- Un Porto d'eccezione - Arcane, il Rum ideale - Dubai, le meraviglie di Atlantis
- Jole, i sapori della nonna - Riedel, il bicchiere adatto - Il panino più gustoso
- I segreti del barbecue perfetto - 1898 The Post, dormire nella storia a Gand
- L'albergo? È un cinema! - Pellegrino, alla scoperta di cibo e vino siciliani
- Cucina cinese a domicilio - Taglio Reale, i piaceri della carne a Roma

e molto altro...

HILTON
MOLINO STUCKY
VENEZIA

1898 THE POST
GAND

## NUMERO SPECIALE - 80 PAGINE

# ESTATE

CHRISTOPHE HAY,
LA MAISON D'À CÔTÉ,
MONTLIVAULT

**A Milano, zona Garibaldi, un luogo unico, esclusivo, in cui sentirsi bene e vivere un concept di lifestyle a tutto tondo, in un clima di "composta vitalità"...**

# Ceresio7, composta vitalità

Ceresio7 è, nelle parole dei suoi creatori, *un accurato mix di buon gusto, materia prima, classe, design, sostanza e abilità*. Un luogo unico, esclusivo, in cui sentirsi bene e aver voglia di trascorrere del tempo, lontani dall'*hustle and bustle* della metropoli milanese. Parola d'ordine: qualità.
Un assai impegnativo, ma al quarto piano di via Ceresio 7, zona Garibaldi, sanno il fatto loro. Lo si capisce già dal design del locale, curato in ogni dettaglio, dagli interni ai complementi d'arredo e dal calibro dell'offerta sensoriale, che recita "cocktail, piatti, musica e composta vitalità". Proprio così, "composta vitalità", lontano dal brusio del mondo e dal trash che impera, in un ossimoro che vuole essere riscoperta di valori che parlano di lifestyle a tutto tondo.
La storia inizia nel 2013. Tre professionisti del settore, Edoardo Grassi, Luca Pardini e Marco Civitelli, insieme agli stilisti di Dsquared2 e allo chef Elio Sironi, danno vita a questo esempio italiano di Cocktail Bar & Restaurant, inteso nella sua accezione più internazionale.
La sensazione è quella di entrare in un locale anni Quaranta, ma l'offerta è del tutto contemporanea: cocktail d'autore, piatti di grande impatto visivo e gustativo, servizio attento e *mise en table* minimal, da bistrot parigino, con fiori freschi e colorati che completano il quadro e lo addolciscono.
L'idea: un luogo per vivere l'intera giornata, dalla colazione al dopo cena: un ambiente sofisticato ma confortevole, dove sentirsi a casa, con una cucina e un bar affidati da chef e bartender di alto profilo.
La zona lounge poi, in perfetto stile newyorkese, continua nello spazio esterno, composto da due terrazze con piscine dove è possibile gustare piatti leggeri e cocktail.
Elio Sironi è il deus ex machina della cucina, che ha come segno distintivo il concetto di "semplicità esigente".
Un altro ossimoro, quindi, ma che nasconde una sua verità di fondo: il menu cambia almeno quattro volte all'anno, attento alla riscoperta di grandi classici della cucina italiana, alla scelta delle materie prime, alle tecniche di cottura.
Da questa filosofia nascono i Vermicelli all'arrabbiata, broccoli e scampi crudi, il Risotto zafferano e 'nduja, gli Spaghetti alla carbonara, curcuma e ragù di capesante, l'Anatra e foie gras, carota e arancia amara, i Ravioli di bufala, cipolla alla brace e fumetto di amatriciana, ma anche Granchio, avocado, rape dolci e lemon grass, Brodo di zucca, curry e plin di capra, Pasta e porcini, Burrata e fumetto di Gricia, mentre tra i dessert troviamo Lampone, yogurt e miele di acacia e Cioccolato 70%, tè nero, nocciola e sorbetto al cacao.
La carta dei vini conta più di 800 referenze, con focus sulle etichette italiane e francesi e una estensione su Champagne e vini di Borgogna.
La nuova cocktail list ha invece il nome di Sartorial, perché ispirata ai tessuti della moda (e, non a caso, ci troviamo a Milano...), in due sezioni, fra nuove scoperte e classici della mixology.
Infine, è possibile portare a casa i prodotti a marchio Ceresio7 (olio EVO ed altro).
**www.ceresio7.com**

# Spirits & Soul Club, la cucina dell'anima

## A Fregene, a pochi chilometri da Roma, nasce un nuovo ristorante dove sentirsi a casa e assaporare tutto il bello della vita: per soddisfare il corpo sì, ma anche lo spirito

Ognuno di noi ha il proprio posto del cuore: la casa al mare o quella in montagna, il campeggio di ogni estate, il bar in piazzetta. Un posto dove sentirsi a casa e assaporare tutto il bello della vita.
Per la pastry chef Alessandra D'Amato - uscita dalla scuola di pasticceria Les Chefs Blanc, con esperienze presso De Bellis e Bonci - questo luogo è Fregene, nei pressi di Roma, dove è cresciuta e ha trascorso tutta la sua adolescenza.
Logico che, quando si è trattato di intraprendere una nuova avventura ristorativa insieme al compagno Antonio Torrisi, la scelta sia stata immediata e spontanea: Fregene.
Qui i due hanno aperto Spirits & Soul Club, uno spazio esclusivo aperto tutto l'anno, con un servizio che, al momento, è attivo solo a cena.
Da settembre, però, si andrà a pieno regime: si inizia con il brunch all'americana nel weekend, mentre durante la settimana Antonio si prenderà cura degli ospiti con ricche merende e una variegata offerta di tè, punch e dolci. Alessandra continuerà a coltivare la sua grande passione per i dolci, mentre Daniel Celso curerà la nuova carta di Spirits & Soul Club.

La proposta è fresca e speziata in un menu che unisce preparazioni mediterranee e piatti fusion: ceviche di pescato locale con gazpacho di melone piccante e briciole di feta greca, zuppetta thai con latte di cocco, zenzero, lemongrass, curry verde, julienne di verdure, germogli di soia, coriandolo, lime e olio di sesamo tostato sono solo due delle proposte.
Tra i grandi classici, invece, ecco panzanella e burrata oppure rosetta croccante e polpette al sugo.
Più orientali il filetto di tonno scottato con salsa teriyaki, il bun al vapore con pulled lamb, i tacos con maiale in agrodolce, la ceviche di zucchine e pesche, melone, avocado e feta. All'ora dell'aperitivo vengono serviti taglieri, stuzzichini, fritti, nachos e pizza, accompagnati da vini, birre e vari cocktail.
**Spirits & Soul Club, via Castellammare 42b, Fregene (Roma) tel. 06.61964956**

***Un ambiente naturale e rilassato, di impostazione decisamente informale, a due passi dal mare e a pochi km da Roma: questo - in poche parole - è lo Spirits & Soul Club di Fregene, da vivere tutto il giorno con il conforto di un menu ricco e variegato, tra cucina mediterranea e fusion.***

Huelva, Andalusia

# Alla ricerca della paella d'autore

**Arrozante (da *arroz*, riso) è il nome del ristorante dell'Hotel Barceló Punta Umbría Mar, in Andalusia, quasi al confine con il Portogallo.
Qui è possibile, in un'atmosfera particolare e a un passo dalla spiaggia, assaggiare una paella davvero d'autore, preparata con le ricette di due maestri, il sivigliano Carlos Otaola e il valenciano José Luis Chaparro**

Qual è il piatto spagnolo più noto ed apprezzato in tutto il mondo?
Esatto, la paella… che, come tante altre specialità-icone (pensiamo alla nostra carbonara, ad esempio) può essere realizzata in teoria secondo una sola ricetta 'autentica', ma in pratica vede tante varianti quanti sono i cuochi...
Non a caso se un turista in viaggio in Spagna, in particolare nell'area a sud, chiede a un tassista o a un vigile urbano dove si mangia la migliore paella, questi gli indicherà uno dei tanti ristoranti specializzati, ma non mancherà di aggiungere che a lui piace molto quella che gli prepara la moglie, per non parlare di quella della suocera… che arriva quasi al livello della paella che cucina lui stesso!

**Un albergo immerso nella Natura**

Una, nessuna e centomila paelle, insomma, che naturalmente resta uno dei piatti più richiesti dai viaggiatori che visitano le coste spagnole in estate.
Ecco allora una proposta d'autore per il prossimo periodo per chi si recasse in Andalusia, e precisamente a Huelva, a breve distanza dal confine portoghese.
Qui si trova l'hotel Barceló Punta Umbría Mar, un accogliente albergo realizzato in stile locale, situato su una magnifica spiaggia incontaminata tra la Riserva di Marismas del Odiel e il Parco Naturale degli Enebrales, e all'ingresso del villaggio di pescatori che porta lo stesso nome, Punta Umbría.
Una struttura con camere ampie e luminose - a pochi passi dalla spiaggia, grazie alla passerella che la unisce all'hotel - che dispone di un centro salute e benessere con programmi completi di massaggi, piscina climatizzata con getti a collo di cigno e cascate, mini piscina con idromassaggio, sauna e bagno turco.
In un tale contesto, all'Hotel Barceló Punta Umbría Mar non poteva mancare un ristorante all'altezza, l'Arrozante, conosciuto come "la casa del riso" (*arroz* in spagnolo significa per l'appunto "riso").

**Il riso dei maestri**

Qui operano due dei migliori 'maestri di riso' della Spagna, Carlos Otaola (Otaola, Siviglia) e José Luis Chaparro (Casa Chaparro, Valencia), i cui locali hanno ricevuto prestigiosi premi gastronomici nazionali e internazionali. I due chef sono gli artefici del nuovo menu di Arrozante, che propone un concetto gastronomico inedito in questa provincia andalusa, con una grande varietà di paella, da quella classica "valenciana", fino a proposte uniche e singolari come "boletus e carciofi" o "gamberi e aglio", che rende omaggio ai prodotti tipici della regione.
Una conferma del fatto che non tutte le paelle sono uguali, ma non solo: i fantastici due offrono anche altre proposte di riso in brodo o al miele, come anche un altro piatto

classico, la fideuà (una sorta di paella, ma realizzata con la pasta - *fideos* in lingua locale - al posto del riso), e tante altre proposte che combinano il meglio del ricco orto di Huelva con i frutti di mare, tanti piatti tipici di carne e pesce (come la presa ibérica, il tonno o il choco). Insomma, un posto adatto ai gourmet, ma anche agli amanti del buon bere: i pasti infatti possono essere convenientemente accompagnati da una delle tante etichette presenti in una carta dei vini davvero completa, che copre le principali aree vitivinicole della Spagna.

**Sì, ma il prezzo?**

La sistemazione a Barceló Punta Umbría Mar, a Huelva, prevede la camera doppia a partire da 215 euro (a notte, compresa colazione) e da 228 euro a notte con servizio di mezza pensione.
Un'occhiata al sito, poi, permette di scoprire eventuali offerte speciali last minute.
La paella d'autore, elaborata con le ricette di Carlos Otaola e José Luis Chaparro, ha invece un prezzo a partire da 25 euro a persona.
**Barceló Punta Umbría Mar, Huelva, Andalusia**
**www.barcelo.com**

# Le novità di Sine ristorante gastrocratico

## Il lunedì tra regioni e cantine. Nuove figure professionali in sala. Aperitivo siciliano durante la settimana. in attesa di festeggiare il primo compleanno, tutte le novità di Sine

*In queste pagine, Sine, fra piatti creativi e specialità della tradizione come i classici casatiello e pastiera, al centro a destra.*

Il prossimo 8 dicembre, Sant'Ambrogio, Sine (il ristorante in viale Umbria 126, angolo Corso XXII Marzo)festeggerà il suo primo compleanno. Parliamo di un locale che già nel nome (in latino, significa 'senza', qui inteso nel senso di eliminare tutto ciò che rappresenta un 'peso inutile' sul piatto e sul conto del cliente) costituisce una sfida. Un'idea del patron Roberto Di Pinto, cuoco, ideatore del concept e della linea in cucina di quello che si definisce un "Ristorante Gastrocratico". Un luogo deputato alla cucina gourmet per tutti, non per una ristretta élite, con un "Menù Gastrocratico" con varie proposte a prezzo contenuto, opzioni per clienti under 25, e formula "business lunch" con piatti suggeriti dal mercato. Piatti che parlano di tradizione e di sogni, ma con un aggancio alla realtà, con richiami alle origini partenopee di Di Pinto e alla grande cucina francese, mediate con il passare del tempo e delle esperienze di Roberto. La cucina nasce dalla conoscenza delle materie prime, dalla varietà degli ingredienti, da piatti della enorme tradizione popolare che hanno giustamente reso grande e ricercato il made in Italy. Oggi la cucina italiana è diventata gourmet, ma è fondamentale che ai giovani sia data la possibilità di avvicinarsi a una tavola di qualità, attraverso prezzi accessibili e un linguaggio diretto e comprensibile che parli di passato, presente e futuro della cucina.

Con l'estate, ecco alcune novità. Nello staff sono arrivate Laura, restaurant manager, e Martina, responsabile eventi ed accoglienza, nonché titolare: grazia e competenza per un servizio nel segno della precisione e del rigore Nel contempo sono da segnalare alcuni passi vòlti ad una crescita dell'offerta, alla ricerca ed all'allargamento non solo della carta dei vini, ma anche di amari, distillati ed alcolici in genere.

La nuova proposta relativa alla cena del lunedì si inserisce proprio in tale direzione: ogni mese sarà protagonista una regione con una cantina di vino che presenterà un proprio percorso degustativo, accompagnato da altrettanti piatti pensati ad hoc dallo chef Di Pinto.

Anche questa formula avrà un approccio - inutile sottolinearlo - 100% "gastrocratico": 65 euro per 5 piatti e 4 calici da degustazione.

Per i primi appuntamenti, in scena la Sicilia e Tasca d'Almerita come produttore.

Il menu? È tutto un programma: Pane di tumminia e olio di tonda iblea; Carpaccio di tonno,

gelato al cappero e dressing agli agrumi; Risotto alla norma; Tagliolini al nero e ricci di mare; Filetto di spada, zucchine in fiore; Dolcezze siciliane.
Sempre per tutto il mese, ma durante la settimana, sarà possibile ordinare l'aperitivo siciliano a 15 euro, con un cocktail studiato ad hoc per l'occasione, oppure sorseggiare un Tasca d'Almerita Brut, magari accompagnato da cannolo con caponata di melanzana, arancina alla palermitana, panelle con gel di limone e crumble di pane, panino al vapore con salsa al prezzemolo e milza.
**www.sinerestaurant.com**

## Roberto Di Pinto, da Napoli a Napoli

*Napoletano, ha scelto di frequentare la scuola alberghiera a metà degli anni Novanta affascinato da quello che leggeva nella rivista "Grand Gourmet". Ha iniziato ad interessarsi giovanissimo, come garzone nella nota pasticceria Scaturchio, e poi ha girato il mondo con la catena alberghiera Starwood, a partire dai ristoranti stellati "Fiore" e "Conservatory" di Londra per poi tornare in Italia a Firenze al Grand Hotel. Altre tappa importante a Milano con il Diana Majestic e soprattutto con Nobu, e poi a Parigi nel 2000 con Beltramelli, allievo di Marchesi e di Adrià, con cui scopre nuove tecniche legate alla cucina molecolare, quella sognata da piccolo guardando le grandi riviste.*
*Prima sous-chef e poi ecco la grande occasione come Chef Executive al Bulgari, con l'incontro che gli ha fatto riscoprire il valore e la meraviglia della cucina di casa, uno stage da Gennaro Esposito nella Torre del Saracino.*
*Ancora, a voler continuare la sua visione curiosa ed aperta, brevi esperienze con grandissimi chef come Yannick Alleno a Parigi, Dominique Crenn a San Francisco e Thompson a Bangkok.*
*Ed ora, è il momento di Sine!*

# Sapore è Sapere

## a Frosinone apre il primo ristorante gourmet

### Marco Taglione sfida la tavola della Ciociaria. Dopo esperienze internazionali e stellate, lo chef laziale porta finalmente l'alta cucina nella sua città

A 23 anni è uscito dal Campus Etoile Academy in Tuscania per entrare per uno stage al Boscolo Exedra di Nizza; da qui è volato a Londra.
Nella capitale britannica ha collaborato con Cafe Murano, bistrot segnalato dalla Michelin, e poi con il gruppo Jumeirah Carlton Tower. Tornato in patria, ha proseguito il percorso nell'hotellerie di lusso, fino a diventare capo partita di primi e secondi.
A Roma ha lavorato al Magnolia e al Time del Grand Hotel Via Veneto, oltre che con Antonello Colonna, sia a Labico che all'Open Colonna, nella capitale. L'ultimo servizio in brigata è stato a fine marzo 2019 al bistrot di Cannavacciuolo.

**La pancia & il cuore**

Questo, in poche righe, il notevole curriculum del giovane (appena 28 anni) chef Marco Taglione, la mente e la mano del nuovo progetto gastronomico *Sapore è Sapere* a Frosinone, sua città natale.
Un progetto importante, che ha l'ambizione di portare nel capoluogo della Ciociaria l'alta cucina che mancava.
Marco ha solo 28 anni e dopo esperienze internazionali e stellate, ha deciso di tornare nella sua città natale con la rivoluzione nella pancia e nel cuore.
"*Sapore è Sapere è la sfida gourmet che a Frosinone nessuno aveva mai lanciato*" racconta.
Il nome viene dalla lettura di un libro dedicato alla storia della cucina italiana che Marco ha letteralmente divorato.
"*Mi affascina pensare che il lemma* sapore *possa essere inteso sia come sapere che come gusto*".
Insomma, una doppia

interpretazione che nasce dalla sensibilità di cuoco con la quale ogni giorno realizza i piatti.
La doppia interpretazione è una sfumatura che Marco propone anche nella sua carta con due menu degustazione: Saperi e Sapori, appunto. Il primo, Saperi, è - in qualche modo - più tecnico e comprende sette portate selezionate dalla cucina in cui ci si affida completamente allo chef. Sapori, invece, articolato in due ramificazioni (normale o vegetariana, in ossequio ad una tendenza sempre più popolare ai nostri giorni) conta 5 portate.

**La prevalenza del gusto**
Scriveva Muriel Barbery nel best seller "L'eleganza del riccio": "*una pietanza deve essere una gioia per la vista, per l'olfatto, per il gusto, certo, ma anche per il tatto, che così spesso orienta le scelte dello chef e ha il suo ruolo nella festa gastronomica*".
Qui a prevalere è, infatti, il gusto che trionfa sull'abilità tecnica: non è una selezione da manuale e non vuole evidenziare la bravura dello chef ma gioca sul piacere di mangiare e sulla semplicità del boccone.
Come antipasti una Tagliatella di seppia, due primi come il Risotto piselli, gambero rosso e polvere di lime e i Cavatelli basilico, noci e spuma di limone, il Baccalà, Blu del Moncenisio e zucchine alla scapece per secondo e si conclude con il dessert al gusto Cocco, banana e lime. La variante vegetariana sostituisce l'inizio con delle verdure di stagione, i Cavatelli con i Ravioli ripieni di brodo di radici, mantecati con burro dolce e foglie di liquirizia, e come unico secondo propone il Cannolo patate affumicate, gel di aglio nero e rabarbaro.
La carta dei vini al momento ha una trentina di referenze tutte italiane e anche tra i fornitori si privilegiano produttori del territorio: ad esempio, l'olio extravergine d'oliva è del frantoio Quattrociocchi di Alatri.

**L'anima gourmet**
In pasticceria Marika Urbani, compagna di Marco, anche lei under trenta e originaria di Frosinone: dopo un anno e mezzo all'Hotel De Russie e un breve passaggio da Acquolina, ha perseguito il sogno di sconvolgere il panorama ristorativo di Frosinone con Sapore è Sapere.
Aperto a pranzo e a cena (chiuso il lunedì), Sapore è Sapere è l'anima gourmet della Ciociaria: l'obiettivo di Marco Taglione è uscire dagli stereotipi e dalla standardizzazione della ristorazione locale con un'offerta contemporanea e creativa.

**Sapore è Sapere**
**via Marcello Mastroianni 2**
**Frosinone**
**tel. 0775.1561428**

***L'alta cucina sbarca nel cuore della Ciociaria, per merito di due giovani frusinati doc: una sfida gourmet, perché "sapore è sapere"...***

# Christophe Hay: chef, anzi ambasciatore gastronomico

**Tra Blois e Chambord, nella Loira, si trova il sorprendente hotel La Maison d'à Coté e il suo ristorante gastronomico con lo stesso nome, gestito dallo chef Christophe Hay e sua moglie Emmanuelle.**
**Ad appena 5 minuti di distanza dallo spettacolare Château de Chambord, lo chef - oggi anche ambasciatore gastronomico del gruppo Hotels & Préférence - apre le porte della sua cucina francese gourmet, premiata con una stella Michelin nel 2015 e una seconda nel 2019**

Nato il 13 giugno 1977 a Vendôme, Christophe Hay è cresciuto a Cloyes-sur-le-Loir in una famiglia e un ambiente vicini al mondo della gastronomia (padre macellaio, nonno e zio agricoltori). Dopo aver studiato al Lycée Hotelier de Blois, Christophe si unisce alla brigata di Eric Reithler al ristorante stellato: un incontro che sarà decisivo per lo Chef, sia dal punto di vista professionale che umano. Nel 2002, Reithler lo presenta a Paul Bocuse, che stava cercando uno Chef per il suo ristorante Le Bistro de Paris a Orlando, in Florida. Qui Christophe promuoverà la cucina francese per 5 anni, allo stesso modo di Paul

Bocuse, accompagnando allo stesso tempo lo sviluppo di prodotti biologici negli Stati Uniti. Tornato in Francia, Christophe Hay si stabilisce nelle cucine dell'Hotel de Sers nel cuore del Triangolo d'oro di Parigi, nel 2008. Due anni dopo, lo chef accompagna l'espansione del gruppo alberghiero Bessé Signature sotto la presidenza di Madame Jousse, supervisionando gradualmente le cucine di Edouard VII e poi quelle di Bel-Ami.
Investendo nel progetto La Maison d'à Coté, Hay ora ha realizzato il suo desiderio di tornare nella sua regione natale, il più vicino possibile ai prodotti regionali che seleziona.
L'hotel ha due ristoranti: Le Bistro, dove la cucina è aperta e gustosa, e La Maison, che offre un menu creativo e floreale.
Già premiato con una stella Michelin nel 2015, lo chef ha ottenuto poi una seconda stella nel 2019 proprio per il suo ristorante gourmet La Maison, che è diventato una sosta gastronomica essenziale nella Val de Loire.

**Uno chef vicino al pubblico**

Lo Chef offre la possibilità di condividere il suo pasto con i suoi ospiti, al fine di sperimentare il servizio al ritmo delle cucine, tra l'intensa preparazione e l'allenamento. Vengono offerti anche corsi di cucina originali e di alta qualità: consigli, suggerimenti e cordialità sono al centro dell'attenzione per vivere un momento speciale nella cucina di Christophe Hay.

*Nella pagina di apertura, lo chef Christophe Hay e un'immagine del suo locale. Qui sopra, altri due scorci del ristorante, lo chef al lavoro nell'orto e in cucina, e un piatto a base di carne Wagyu. A sinistra, infine, un momento di relax del personale impegnato a La Maison d'à Coté.*

*In questa pagina, dall'alto, da sinistra verso destra, Carpe de chambord, Rhubarbe pochée, Anguille, un piatto a base di tartufo e, qui a ainistra variante sul tema caviale.*

**Rispetto per l'ambiente**
Nel suo ristorante gourmet, Christophe sublima la regione della Loira e i suoi produttori locali per offrire una cucina creativa e golosa, in un ambiente decisamente moderno. È garantita un'esperienza culinaria unica, grazie anche al rispetto per i prodotti e le stagioni. La piccola collezione di erbe e fiori selvatici, del resto, in qualche modo costituisce una vera fonte di ispirazione per lo Chef e la forza trainante dietro i suoi menu.

**Chef Ambassador**
Qualche anno fa un nuovo capitolo si apre per questo talentuoso personaggio e la catena alberghiera partner. Christophe Hay è infatti diventato l'ambasciatore gastronomico del gruppo Hotels & Préférence, del quale condivide la stessa passione per l'eccellenza e l'arte di vivere.
Lo Chef Ambassador sarà a disposizione degli albergatori Hotels & Préférences come consulente esclusivo. Farà parte della gestione degli eventi della catena, come consulente attivo per importanti Chef e aziende gastronomiche.
Al tempo stesso, Christophe beneficerà dell'universo e della storia di Hotels & Préférence, che incarna i valori del marchio attraverso esperienza e competenza. Insomma, sollecitato, impegnato e al centro del Gruppo, diventerà una vera figura gastronomica sulla scena internazionale.

*In questa pagina, dall'alto, da sinistra verso destra, un piatto a base di funghi Morille, una Pôchouse, un'elaborazione in tema 'miele', un dessert a base di cioccolato Sao Tomé, e, qui a destra, un dessert alla vaniglia.*

# Cuori di Sfogliatella, ecco la Fritta

**Dopo le classiche riccia e frolla, nasce a Napoli una nuova gustosa versione, che innova proprio il più classico dei dolci napoletani**

La tradizione, d'accordo. Ma se aggiungiamo a tutti i valori della memoria gastronomica anche un pizzico di creatività, il mix può risultare davvero eccitante: ecco perché rivisitare un ultra-classico come la sfogliatella napoletana può essere un'idea vincente, oltre che molto interessante, tutta da provare.
È quello che devono aver pensato a Cuori di Sfogliatella, il marchio che da trent'anni ha fatto del classico dolce partenopeo la propria bandiera: dopo la versione riccia e quella frolla (creata in almeno trenta gusti diversi e molteplici varianti: salata, a forma di Vesuvio, ripiena di ricotta e babà, la sfogliatella gelato... pensate ad una qualsiasi combinazione: probabilemente è stata già realizzata!), ecco dunque l'arrivo della sfogliatella fritta.
Una ricetta golosissima e fragrante, mai immaginata prima. Una sfogliatella da mangiare calda, arricchita solo con una spolverata di zucchero a velo, per preservarne il gusto e gli aromi.
Gli ingredienti, in realtà, sono quelli consueti: ricotta, scorzette d'arancia candita, semola e vaniglia, tutti racchiusi insieme in uno scrigno di pasta cui la frittura conferisce un'inedita croccantezza.
Perché è inutile girarci intorno: "*Tutto è più buono se è fritto*" - afferma senza tentennamenti Antonio Ferrieri, fondatore di Cuori di Sfogliatella e ideatore della Fritta, e del resto questo è un pensiero condiviso da molti, anche per tante ricette salate.
In ogni caso, continua Ferrieri, "*la creazione di questa sfogliatella, apparentemente semplice, è stata tutt'altro che breve. I nostri pasticcieri hanno lavorato a lungo per perfezionare la ricetta tradizionale e adattarla alla frittura*".
A vedere le immagini, vien proprio voglia di provarla: la Fritta sarà disponibile nelle pasticcerie di corso Novara e piazza Garibaldi a Napoli.
**www.cuoridisfogliatella.it**

# Labelon, una dining experience in giro per il mondo

**Un solo luogo per un viaggio nei sapori del mondo, dalle aragoste dell'Atlantico alle rare ostriche bretoni, dalla cucina tradizionale alle variazioni nipponiche di sushi e sashimi. Questo vi offre il beach club sul litorale flegreo**

Viaggiare, si sa, è la cosa più bella che esista, anche per la gioia di scoprire nuovi cibi e tradizioni del gusto, nuove usanze a tavola. E se fosse possibile riunire in un sol luogo tutti i sapori del mondo per un tour gastronomico tanto divertente e piacevole al palato quanto comodo? Questo è Labelon, un beach club che è anche dining experience, con i suoi due ristoranti d'alta gamma per un'offerta davvero completa: il Mediterraneo, con menu firmato da Fenesta Verde, lo storico ristorante di Giugliano (NA) - pescato fresco del mare nostro, carni e sapori dell'orto, profumi di agrumi e ricette che si tramandano da secoli - e l'Oceanico, chic e sofisticato, con un menu à la carte di ostriche e crudi di mare dal mondo, aragoste dell'Atlantico e molluschi bretoni, variazioni di sushi e sashimi, realizzato da due brand di cucina fusion internazionale come Métis e Kiss Kiss Bang Bang, avendo come parole chiave contaminazione e ricerca di abbinamenti inesplorati. Labelon - un nome che richiama la Belon, l'ostrica nativa del Mediterraneo che è diventata una leggenda gastronomica per la sua rarità - si trova a Bacoli, sul litorale flegreo in provincia di Napoli.

**www.labelon.it**

# Lombardi a Santa Chiara, la tradizione si rinnova

**Dopo quasi cento anni di attività - è stata fondata nel lontano 1922 - la storica pizzeria a pochi passi dall'arcifamoso Monastero di Santa Chiara cambia aspetto, ora più contemporaneo, ma non la sua offerta gastronomica, fatta di pizza e cucina tradizionale**

Una tradizione che si rinnova dal 1922: dopo quasi cento anni di attività, e in seguito a un attento lavoro di restyling, l'antica pizzeria Lombardi - situata a pochi passi dal famoso Monastero di Santa Chiara - è pronta per un'altra avventura.
Apre infatti al pubblico in una veste nuova, dallo stile contemporaneo, realizzando così uno spazio dove passato e presente convivono in un ambiente moderno e raffinato nel cuore della Napoli più antica.

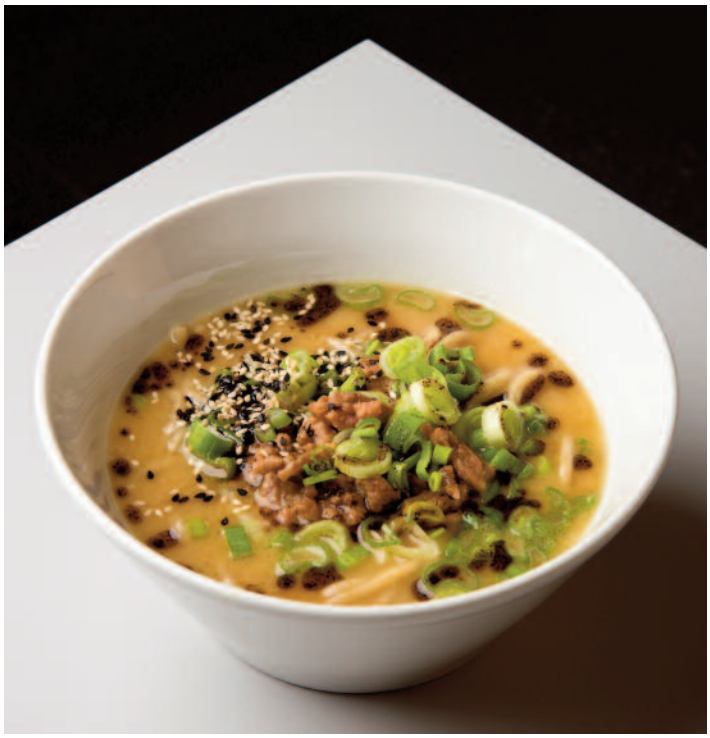
Se il locale è moderno e trendy, l'offerta gastronomica continua a celebrare i capisaldi della tradizione napoletana: pizza e cucina classica.
La pizza vede impasti con farine attentamente selezionate, per la massima leggerezza e digeribilità, e materie prime ricercate, dal San Marzano Dop alla mozzarella di bufala campana Dop.
Una vasta scelta di birre artigianali e vini - in prevalenza campani - completa la proposta sul fronte 'bere'.
Il forno è a vista, e ci si può sedere al tavolo o al bancone per gustare una montanara fritta o una pizza verace.
A vista è anche la cucina dove gli chef preparano i piatti della tradizione partenopea come gli ziti alla genovese, le candele spezzate al ragù, la pasta e patate con la provola oppure secondi a base di pescato fresco, salsicce e friarielli.
Al piano superiore si apre invece un'ampia sala, anche questa frutto di restyling, dalle pareti con foto d'epoca che raccontano la storia di un luogo che festeggia i cent'anni di vita.

**Pizzeria Lombardi a Santa Chiara**
**via Benedetto Croce 59**
**80134 Napoli**

# Staj, l'Oriente a Napoli

**Apre a Napoli il primo Noodle Bar della città. Un locale con sapori d'Oriente, dove trovare noodles, bao, ramen, e tante altre specialità da Vietnam, Corea, Giappone, Thailandia, Filippine. Il suo stesso nome - Staj - del resto, è un invito ad andare e a rimanere...**

Un noodle bar a Napoli? Sì, il primo: si chiama Staj, ed è nel cuore elegante della città, in via Bisignano, a Chiaia.
Un piccolo ristorante dal design semplice e minimale, aperto a pranzo e cena, con una carta di piatti di tradizione asiatica e comfort food di ispirazione internazionale. Staj è infatti una parola Thay, ma anche un invito a stare, indugiare per scoprire e assaporare un'altra cucina, diversa ma dall'identità chiara e precisa. Al centro dell'offerta, i piatti più identitari della cucina orientale: i noodle, le tagliatelle di frumento che sono cibo di strada per eccellenza, diffusissimo in Giappone, Thailandia, Corea, Vietnam e Filippine. Noodles serviti in brodo (il più che mai trendy Ramen: brodo caldo di carne di pollo, maiale o pesce essiccato, con vari condimenti) o saltati nel wok, oppure ancora saltati in padella al wok (stir fry), con verdure, carne o pesce e altri piatti asiatici come i gyoza e dumplings (ravioli), il pollo fritto, un'ampia varietà di bao, i panini morbidi cotti al vapore farciti di carne, pesce e verdure, tipico street food taiwanese, sia salati che dolci.
In cucina uno chef napoletano - ma di formazione internazionale - come Lucio Paciello, che ne è anche gestore insieme a Rosario del Priore, per un progetto che nasce a Napoli ma ha un'anima cosmopolita.
**Staj, via Bisignano 27 80121 Napoli**



# Hard Rock Cafe apre a Piccadilly Circus

**Open for business: a quasi mezzo secolo di distanza dall'apertura della prima, storica sede di Park Lane, l'Hard Rock Cafe torna a Londra con una sede grande ed aggiornata nel design e nel menu, al centro del centro, a Piccadilly Circus**

1971. Londra. Secondo la storia ufficiale, e un pizzico di leggenda, Isaac Tigrett e Peter Morton, due appassionati di musica americani residenti nella capitale inglese, a quel tempo erano costantemente alla ricerca di un hamburgher come quello che erano abituati a mangiare in patria, un classico American Burgher. Non riuscendo a trovarlo, i due amici optano per una soluzione drastica: l'apertura di un Diner nel tipico 'American Style'.
A tal scopo iniziano la ricerca del luogo adatto, poi identificato in un locale in precedenza occupato da un rivenditore di Rolls Royce a Park Lane, a pochi passi da Hyde Park Corner. Uno spazio ampio, in realtà ben più grande di quello di un tradizionale Diner, preso in affitto per appena sei mesi, e chiamato - con una felice intuizione - Hard Rock Cafe.
Questo è stato l'inizio un po' casuale, un po' romantico, di una storia che è durata ben oltre il periodo di affitto previsto, e, in quasi 50 anni, è cresciuta nel tempo sino alla situazione attuale, con 185 cafe, 237 Rock Shop, 28 hotel e 11 casino distribuiti in 73 diverse nazioni in tutto il mondo. Un vero impero di locali di varia natura, con un'impronta di famiglia ben riconoscibile, un family feeling in qualche modo riunito sotto il famoso logo.
Un logo che è un'icona dei nostri tempi, disegnato dall'illustratore inglese Alan Aldridge (noto per le sue opere di impronta psichedelica legate ai Beatles). Curiosamente, l'idea ispiratrice di quello che sarebbe diventato uno dei simboli dei nostri giorni è però nata dalla mente di Isaac, che si è vagamente ispirato da un ornamento del cofano di una Chevrolet dell'epoca. Dal punto di vista cromatico, si era pensato di omaggiare gli Stati Uniti con una colorazione rosso,

*In questa pagina, l'ingresso (in alto) e alcuni scorci degli ambienti interni. L'installazione occupa in totale ben 1900 metri quadrati su due piani.*
*Nell'altra pagina, cocktail e drink preparatio nel locale, con infinite soluzioni per un aperitivo oppure accompagnare degnamente un pasto.*

bianca e blu, ma poi si è deciso di scartare questa soluzione, forse troppo vincolante, troppo legata all'America, e scegliere coppie di colori con il bianco.

**Musica, merchandising, memorabilia**

Gli anni successivi all'apertura hanno visto piano piano sviluppi diversi che hanno tutti contribuito alla formazione del concetto 'Hard Rock Cafe' come lo conosciamo oggi.
Il primo concerto live, a suggellare l'incontro fra musica e tavola, e in definitiva il nome stesso dell'esercizio, è del 1973, con una sessione 'warm up' addirittura di Paul Mc Cartney & The Wings in coincidenza con la partenza del tour di quell'anno.
L'anno successivo viene deciso di sponsorizzare una squadra locale di football, e di fornire ai giocatori la maglia con il logo Hard Rock Cafe. Vengono prodotte in abbondanza T-shirt ad hoc, e quelle avanzate sono regalate ai clienti più fedeli. Inutile aggiungere che tali magliette riscuotono un enorme successo, e diventano la base di partenza per la creazione di un vasto merchandising venduto nei negozi, i Rock Shop , che oggi offrono diversi capi di abbigliamento, gadget, bicchieri, pins e molto altro…
Arriviamo al 1979, quattro decenni esatti fa, ed inizia il fenomeno 'memorabilia', l'inizio di una collezione di cimeli autentici posseduti da musicisti, cantanti, discografici, esposti nei locali per l'apprezzamento dei clienti; in questo modo ogni esercizio diventa un piccolo museo della musica rock & dintorni, diverso da tutti gli altri.
Ancora una volta, per questa evoluzione, la storia si mischia alla leggenda, e una casualità positiva influenza il futuro. Un bel giorno infatti sua maestà Eric Clapton, frequentatore abituale del locale, chiede ad Isaac di attaccare la sua chitarra al muro in corrispondenza dello sgabello che occupa di solito, per marcare il 'suo' posto. Passa una settimana, ed arriva una chitarra da Peter Townshend degli Who, accompagnata da un biglietto del tenore '… *la mia chitarra è buona quanto quella di Eric*…'.
E così, quasi per caso, è iniziata una collezione di memorabilia di assoluto valore, che ha raggiunto - considerando tutti gli esercizi sparsi per il pianeta - lo stratosferico numero di 80.000 unità.

**L'ombelico del mondo**

Gli anni '80 vedono la crescita degli esercizi in tutto il mondo, dagli Stati Uniti all'Asia, ma in Italia in quegli anni - prima dei voli low cost e di internet - per i giovani cresciuti a Led Zeppelin, Genesis e dintorni, Hard Rock Cafe è un nome legato soprattutto a Londra, del resto meta fra le più frequentate, per studio o diletto, allora come oggi.
E così, fatalmente, tutti o quasi sono giunti qui, all'originale Hard Rock Cafe London, 150 Old Park Lane, W1K, magari anche solo per acquistare una maglietta o bere una birra. Un traguardo dei tempi, addirittura quasi un cammino iniziatico, per chi sceglieva (pur con il locale a poca distanza dalla stazione Underground High Park) di muoversi a piedi da Piccadilly - tradizionalmente l'inizio di tutto, per chi visita Londra - e passeggiare in direzione 'go west' per un buon quarto d'ora. Ma ora, proprio a Piccadilly, è successo qualcosa...
Dalla fondazione è passato quasi mezzo secolo, e l'Hard Rock Cafe infatti è tornato sui suoi passi, a casa, a Londra. Anzi, al centro della città, in quello che molti hanno definito l'ombelico del mondo: Piccadilly Circus. È qui che apre le sue porte il nuovissimo Hard Rock Cafe London Piccadilly Circus (Criterion Building 225-229 Piccadilly London W1J 9HR GB), che si aggiunge allo storico esercizio di Park Lane e all'altro locale aperto qualche mese fa, l'Hard Rock Cafe London Oxford Street Great Cumberland Place, vicino a Marble Arch.
Un locale che oggi è la nave ammiraglia del gruppo, una installazione davvero over the top, 'oltre', la sintesi di un concetto vecchio di mezzo secolo ma che offre una visione moderna della filosofia aziendale.
Il tutto si sviluppa su una superficie di oltre 1.900 metri quadrati su due piani, con un nuovo stile di design, il più grande Rock

*Qui sotto, il Cedar Plank Salmon, nuovo piatto disponibile nel locale di Piccadilly; a destra il Pink Piccadilly Pimms, con il 'timbro' HRC sulla superficie. In basso, un angolo del Rock Shop*

Shop del mondo, cimeli muicali contemporanei, con una collezione aggiornata agli idoli di oggi, e un menu con piatti esclusivi esclusivi per la location.

**Omaggio rock a Londra**

Sotto il profilo del design, curato da Fuse Studios, il tentativo è quello di combinare l'atmosfera eclettica, inimitabile di Piccadilly Circus e del West End, rendendo omaggio al prestigioso patrimonio del Criterion Building, con lo spirito 'rock'. Il nuovo stile si ispira alla città con piastrelle, tessuti e colori vittoriani smaltati della metropolitana di Londra, e spazi caratteristici con tavoli e ambientazione che ricorda un po' le stazioni della metro.

Uno spettacolare soffitto digitale scende a cascata sulla scalinata tra il Rock Shop al piano terra e il ristorante al piano seminterrato; il video mostrato su queste superfici curve flessibili è stato girato nel Regno Unito ed è disponibile solo in questo esercizio.

Il ristorante permette di ospitare ben 320 posti a sedere, con cucina aperta, a vista, con il tradizionale marchio-mantra "Love All - Serve All" ben esposto, a ricordare il 'dovere morale' che da sempre è alla base dell'HRC.

Da segnalare un palcoscenico nella sala da pranzo principale, e una sala eventi privata per un massimo di 40 ospiti.

Torniamo al ristorante. La proposta gastronomica è, al solito, di impostazione americana, ma con importanti aperture verso quella tex-mex e non solo. In questa ottica, ad esempio, va vista la presenza di un forno per pizza in pietra e una stazione per la preparazione dei frullati (con la possibilità per gli ospiti di guardare mentre cibo e frullato sono in preparazione).

**Food & Wine**

Come accennato, il menu offre qualche novità per cibo e bevande, talvolta in esclusiva europea per l'Hard Rock Cafe Piccadilly Circus. Fra questi citiamo la Tomahawk Steak, una bistecca Tomahawk da 1 chilo condita e grigliata a puntino, servita con salsa di bistecca Hard Rock Signature, burro alle erbe con aglio e scelta di due contorni.

Interessante anche il Pollo Barbecue, mezzo pollo arrostito con spezie e salsa BBQ firmata Hard Rock, servito con fagiolini e maccheroni e formaggio.

Per chi preferisce il pesce, da provare il Cedar Plank Salmon, salmone fresco scozzese arrostito e servito su una tavola di cedro, con salsa di mango e ananas, pannocchie grigliate e insalata di barbabietole fresche con semi di zucca tostati.

Naturalmente agli avventori possono anche scegliere i piatti introdotti nel nuovo menu dell'Hard Rock Cafe, tra cui vari hamburger come il 24-Karat Gold Leaf Steak Burger oppure l'Original Legendary Burger, ma anche il piatto di gamberi One Night in Bangkok Spicy Shrimp, la New York Cheesecake, i frullati alcolici, e molto altro (fra cui una curiosa Three-Cheese Roma Tomato Flatbread, una sorta di bruschetta).

In quanto al bere, oltre ad una selezione ampia di birre e vino, anche in questo caso ci sono preparazioni in esclusiva europea per la nuova location, fra cui cocktail che sono autentici classici e nuove proposte in sintonia con le ultime tendenze della mixologia:

per gli amanti del gin, ad esempio, ecco il Pink Piccadilly Pimm's (gin Beefeater Pink, Pimm's No. 1, succo di limone fresco, fico d'India schiumato e freddo) e il Gin & Tonic Infused (Sipsmith London Dry Gin infuso con fragole fresche, cetrioli e finocchio versato al tavolo con acqua tonica Fever-Tree), ma fra le tante proposte si può anche scegliere un Old Fashioned (Jack Daniel's Rye Whisky, bitter Angostura e sciroppo di zucchero di canna fatto in casa) oppure - tutt'altro genere - un Espresso Martini (vodka Grey Goose, Kahlúa, caffè espresso appena macinato shakerato fino a diventare schiumoso e freddo).
Il tutto, immersi in un vero museo degli strumenti e gadget musicali, utilizzati o posseduti da tantissimi artisti, ed esposti su tutte le pareti. Un sorta di passeggiata attraverso decenni di storia della musica, con il 70 percento degli articoli mai esposti in nessun'altra sede Hard Rock in tutto il mondo. Ci sono oggetti appartenuti a leggende del Regno Unito come Freddie Mercury, David Bowie e George Michael, al fianco di materiale di altri artisti contemporanei come Ed Sheeran, Charli XCX, Ellie Goulding e Amy Winehouse.

**The Rock Shop**
Resta qualcosa da aggiungere su The Rock Shop all'Hard Rock Cafe Piccadilly Circus, il più grande del mondo della catena (circa 700 metri quadrati), che strizza l'occhio alla cultura britannica: la City Collection ad esempio presenta i prodotti ispirati a Union Jack e Piccadilly Circus, disponibili esclusivamente nel locale. Ci sono le spillette come quelle chiamate Bus Guitar Pick Pin (un autobus a due piani rosso che passa a Piccadilly Circus), Go Go Girl Pin (una ragazza anni '60 oscillante sullo sfondo di un'insegna di Piccadilly Circus), o City Tee Pin (una chitarra con una vista panoramica di Piccadilly Circus e London Eye). Un design simile è disponibile anche nella City Tee più venduta.

**Ieri, oggi, e domani**
Hard Rock Cafe Piccadilly Circus si trova ai numeri 225-229 di Piccadilly. A quasi mezzo secolo di distanza dalla nascita del primo Hard Rock Cafe su Old Park Lane (che resta aperto mantenendo intatti i suoi elementi decorativi per rendere omaggio alle radici dell'Hard Rock) costituisce il nuovo che avanza, nel continuum della storia della tradizione di un concetto, quello dell'Hard Rock Cafe, che costituisce un fenomeno sociale planetario. Un fenomeno nato a Londra e oggi rilanciato in grande stile proprio a Londra, a Piccadilly Circus, l'ombelico del mondo. In attesa della festa ufficiale di apertura, l'Official Gran Opening Party, che si svolgerà entro la fine dell'anno, e naturalmente del centenario…
**www.hardrockcafe.com**

# Questo hamburger è d'oro

**Come è indicato nell'articolo, tutto è iniziato con due americani appassionati di musica che volevano trovare un buon hamburger mentre vivevano a Londra e si sono trovati a fondare l'Hard Rock Cafe: una combinazione di musica, cimeli e saporiti piatti americani per un'esperienza unica nel suo genere. Quest'anno, per festeggiare il 48° compleanno, il 14 giugno 2019 è stato lanciato un party in grande stile, la prima festa "Burgers & Beats" .**
**Con una colonna sonora della serata che ha proposto in chiave moderna i classici brani rock conosciuti ed amati dai fan, si sono avvicendati DJ set ed altri eventi nell'evento, mentre gli ospiti hanno iniziato ad appezzare il nuovo menu, più ampio di sempre e ricco di gustose novità, ad iniziare dal 24-Karat Gold Leaf Steak Burger: un burger da 227 grammi è sormontato da una foglia d'oro commestibile a 24 carati, con formaggio cheddar, lattuga, pomodoro maturo e cipolla rossa. Non solo un omaggio - forse involontario - al Riso Oro e Zafferano di Gualtiero Marchesi, o un'occasione per realizzare qualcosa di diverso con un hamburger, ma anche soprattutto uno strumento di beneficenza: attraverso la Fondazione Hard Rock Heals, Gold Leaf Steak Burger si aiuta infatti a combattere contro la fame nel mondo.**
**Naturalmente, oltre al Gold Leaf Steak Burger, ci sono tanti altri burger fra cui scegliere, dal nuovo Original Legendary Burger, ai vari The Big Cheeseburger, Double Deckers Double Cheeseburger o BBQ Bacon Cheeseburger... Ai quali aggiungere magari, dulcis in fundo, un *boozy dessert* nei classici gusti come Strawberry Cheesecake oppure Cookies & Cream**
**Provare per credere!**

# Kufsteinerland,
## fra cene segrete e specialità gastronomiche

**Festival culinari, mercatini contadini, escursioni gastronomiche: ecco tutti gli appuntamenti golosi per scoprire la regione del Kufsteinerland, in Austria**

Facilmente raggiungibile dal Nord Italia, il Kufsteinerland si estende nel Tirolo nordorientale, al confine con la Baviera. Un piccolo, delizioso angolo di Austria, tra montagne e laghi, con un centro di importanza storica come Kufstein, ed altri caratteristici villaggi (in ordine alfabetico: Bad Häring, Ebbs, Erl, Langkampfen, Niederndorf, e ancora Niederndorferberg, Schwoich e Thiersee), davvero a misura d'uomo. Un'area abitualmente frequentata per le tante proposte sportive, ricreative, di wellness e culturali, che però offre anche suggestioni gastronomiche di vario genere. Sono diversi infatti gli eventi studiati per il gourmet, a partire dalle esperienze culinarie uniche presso luoghi mantenuti nascosti fino all'ultimo (le cosiddette 'cene segrete' di cui parliamo più avanti) e alle sagre tradizionali nelle intime piazze dei paesi.

**Le cene segrete**

Il Kufsteinerland ama stupire gli ospiti: fino al 13 settembre 2019, per iniziare, una volta al mese viene organizzata un'insolita cena, in un luogo magico con un menu speciale. Si può cenare in un antico maso, in una fortezza, in un attico: di certo, non in un tradizionale ristorante. Chi può dirlo? L'indirizzo (e il menu) sono svelati solo all'ultimo momento…

La cena diventa dunque un appuntamento originale, riservato a chi apprezza l'autenticità del territorio, che invita a lasciarsi andare e affidarsi all'arte dell'ospitalità tirolese, senza prevenzioni di sorta.

Questo evento si chiama Natur.Küche e comprende una cena di 4 portate, vino compreso, a base di ingredienti tipici a Km 0.

I prossimi appuntamenti?

*Cene 'segrete', specialità tradizionali e molto altro: il Kufsteinerland ha tanto da offrire al turista-gourmet.*

Tutto quello che possiamo dire - altrimenti, che segreto sarebbe? - è che il 2 agosto, a Bad Häring la cucina è "vitale" mentre il 13 settembre l'ultimo appuntamento con la cena misteriosa torna a Kufstein e i piatti vengono dedicati alle montagne circostanti, la catena del Kaisergebirge (costo: 65 euro a persona).

**"Dietro le quinte": serata culinaria a Niederndorf**
Specialità tirolesi, ricette tipiche tradizionali e soprattutto profumo di pane: quello che si scopre entrando nel laboratorio del fornaio del paese, dove ci si sente immersi nel rassicurante profumo di pane appena sfornato. Il 12 settembre è il giorno giusto per sbirciare dietro le quinte, entrare nelle piccole aziende artigianali di Niederndorf e vedere come si producono i vari manufatti. Questo è l'unico giorno dell'anno dove immergersi nella cultura e nella tradizione del piccolo paese tirolese. Ogni imprenditore cerca un "alleato culinario" per sorprendere i visitatori con prelibatezze regionali al di fuori del proprio negozio. E così può accadere che uno chef gourmet cucini tra i banchetti del falegname, che diventa per questa occasione speciale una destinazione gourmet. Tante iniziative a base di ingredienti della regione per scoprire ed approfondire la ricca gastronomia e l'artigianato degli otto paesi di Kufsteinerland.
**www.kufstein.com**

**PRODOTTI TIPICI: I FORMAGGI**
Tra i prodotti del territorio meritano almeno una citazione i gustosi formaggi prodotti con il latte delle mucche che pascolano in libertà: a Niederndorf, la malga Hatzenstädt produce da oltre 70 anni Emmental e formaggio d'alpe di altissima qualità, con ingredienti biologici di origine controllata, rispettando sempre la stessa ricetta e utilizzando acqua di fonte pura e incontaminata, latte senza insilati, caglio naturale e sale. Sempre a Niederndorf, il caseificio Plangger utilizza un latte biologico grazie alla coltivazione dei pascoli senza prodotti fertilizzanti chimici: le mucche si nutrono di fieno ricco e nutriente, essiccato in modo lento.
Il formaggio è poi affinato e lasciato maturare in speciali casere per acquisire un sapore unico e particolare.
Un altro caseificio rinomato è Ackernalm a Thiersee, il più grande e moderno caseificio di tutta l'Austria, un vero tempio dei formaggi, pluripremiato.

**LA GRAPPA: L'ORO DI KUFSTEINERLAND**
Anche l'arte della preparazione dei distillati, che risale a molti secoli fa, è una antica tradizione della Kufsteinerland.
La "Tiroler Schnapsroute", la via delle grappe, è un emozionante itinerario dove assaggiare i diversi distillati, spesso a base di frutta. La via si dirama in 4 percorsi che si snodano portando complessivamente a 37 aziende, dove scoprire il meticoloso lavoro della distillazione. Non solo si assaggiano i distillati: alcune distillerie organizzano veri e propri corsi per imparare questa antica arte. "Zum Messerschmied" di Ebbs è tra le più attive: partecipando al corso o assistendo alla visita guidata si impara tutto sulla raccolta della frutta autoctona, sul macero e sull'attenta estrazione dei nobili distillati e liquori pregiati. Con la degustazione guidata si inizia a distinguere e descrivere i vari aromi, assaggiando o solo annusando il distillato.
Altri indirizzi da non perdere: "Bliem" di Langkampfen, "Höck" e "Stix" a Thiersee.

# CaBaRET, molto più di un cafè

**A Milano, nei pressi della Stazione Centrale e di Porta Nuova, nasce un luogo trasversale per vivere la dinamicità di oggi. Un locale creativo dove assaporare il gusto e vivere un'esperienza di lifestyle**

CaBarET si autodefinisce un locale che racconta una nuova storia di passione, creatività e trasversalità, un microcosmo creativo, un un posto dall'anima complessa e versatile.
Già dal nome, volutamente ambivalente, traspare la sua inclinazione: CaBarET è un omaggio al mondo della musica e dello spettacolo, ma riporta anche all'immagine del classico cabaret di paste, punto forte del nuovo locale milanese.
Nato da un'intuizione dell'imprenditore Gilberto Stucchi, CaBarET accompagna i clienti per l'intero arco della giornata: dalla colazione al pranzo, dalla golosa merenda ai gustosi aperitivi e oltre, con pregevoli signature cocktail fino alla mezzanotte inoltrata, immersi in un ambiente curato anche nel design.
La pasticceria ad esempio è interpretata in una chiave contemporanea, con un spinta innovativa frutto dell'attenta ricerca del pasticciere Gianmarco Stifani - giovane ma già esperto (arriva dalla scuola di Ernst Knam) - che ha le sue basi nella tradizione italiana e francese: monoporzioni creative, divertenti ed esteticamente perfette, tra cui brioche dolci e salate, cannoncini e bigné farciti al momento.

**Aperitivo e...**
Pasticceria e prodotti salati anche per la sera, in accompagnamento all'aperitivo, con quiche, salatini e tartare prodotti nel laboratorio.
In particolare per il pranzo troviamo focacce farcite con jamon serrano o salmone, toast rolls, tre tipi di tartare, una selezione di salumi, ma anche, nel nome della leggerezza, insalate e vellutate di verdure a rotazione.
Analoga cura e attenzione ai dettagli sono imprescindibili anche per il reparto caffetteria, condotto da Rita Varisto e Mattia Barbano, esperti ed appassionati del mondo del caffè, degli infusi e delle varie modalità di filtrazione della materia prima. La caffetteria di CaBarET è infatti incentrata su caffè di altissima qualità monorigine, in versione espresso oppure filtrato, ma anche su un'attenta selezione di tè pregiati del mondo.
Per l'aperitivo e l'after dinner, troviamo una drink list studiata in abbinamento alla pasticceria salata e dolce, oltre ai vari classici della miscelazione, da gustare magari nei momenti di intrattenimento di live music e dj-set.
Da non sottovalutare infine il design del locale (che si trova in via Cornalia 13), capace di creare un'atmosfera piacevole, sobriamente elegante, con le pareti arricchite da esposizioni temporanee di giovani artisti.
**www.cabaretmi.com**

# Regent Seven Seas, una crociera plant-based

**C'è un menù tutto particolare - più di 200 ricette - a bordo delle navi da crociera RSS, che rivisita un'ampia serie di tradizioni culinarie con creatività e immaginazione. Roba da vegani? Non diremmo proprio...**

Regent Seven Seas è una compagnia di crociera con sede a Miami, specializzata in crociere di lusso in più di 450 destinazioni in tutto il mondo.
In questa caratteristica de luxe uno dei punti di forza è rappresentato ovviamente da un'offerta gastronomica da veri gourmet, che si aggiorna periodicamente, offrendo nuovi menù e nuove suggestioni per tutti i gusti.
L'ultima novità riguarda l'allestimento di un ampio e innovativo menù "plant-based", ideale per chi vuole seguire uno stile di vita vegetariano o vegano, curato dallo chef Christophe Berg, che sarà a disposizione a partire da ottobre su tutta la flotta Regent Seven Seas.
Più di 200 gli speciali piatti offerti a colazione, pranzo e cena, mutuati da un ventaglio di tradizioni culinarie che vanno dall'Italia alla Grecia, dal Medio Oriente al Messico, dalla cucina Thai a quella coreana e via dicendo.
Come afferma Bernhard Klotz, vicepresidente di Regent Food and Beverage "la cucina plant-based si rivolge a un vasto pubblico di viaggiatori di lusso: è una cucina moderna ed emergente, che permette ai nostri ospiti di gustare cibi saporiti in armonia con i loro gusti, con creatività e immaginazione".
Si va dalla Crostata ai funghi selvatici e frutti di bosco al Couscous di funghi e peperoncino rosso, dalle Frittelle di Falafel con harissa, cetriolo, menta e capperi alle Patate speziate con piselli verdi e salsa al tamarindo, dal Pudding Chantilly e frutti di bosco al Cobbler pesca e mirtilli con mandorle e farina di mais (e c'è anche un "Impossible Cheeseburger"...), senza trascurare le più semplici - ma non per questo meno salutari e gustose - insalate, i noodles e vari tipi di pasta.
Insomma, ce n'è per tutti i gusti e siamo sicuri che anche i non-veggie sapranno apprezzare!
**www.rssc.com**

# Sweet Parma

# la Food Valley è anche dolce

**Dici Parma, e già ti predisponi al gusto. Non solo Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Culatello di Zibello, per citare tre note specialità di queste parti, ma anche...**

*In apertura, la pasticceria Tosi di Salsomaggiore dal 1962 propone i dolci più rappresentativi del territorio; qui sopra, la torta Duchessa della pasticceria Tabiano.*

…la Notte dei Maestri del Lievito Madre, giunta alla quinta edizione alla fine di luglio, che costituisce il centro focale di una community di appassionati, fra 'impastatori' dilettanti e professionisti, e molto altro ancora.
Ogni occasione è buona infatti per esplorare un territorio votato al culto dei sensi, delle eccellenze gastronomiche da scoprire davanti a una tavola imbandita, o anche "on the road", visitando i migliori artigiani del cibo. Senza contare che la Città creativa Unesco per la gastronomia - cuore della Food Valley - possiede pure un insospettabile "lato dolce".
Se durante la Notte dei Maestri del Lievito Madre, infatti, è possibile non solo conoscere i segreti di quella che a tutti gli effetti è un'arte manuale, ed anche in anteprima assoluta, quali saranno i panettoni e i dolci del prossimo Natale firmati dai pastry chef più titolati, Parma merita di essere assaporata anche attraverso le tante produzioni meno note, ma figlie di una tradizione ricca di gusto e storia.

**Partire dal cioccolato**

Un tour ideale può partire in pieno centro, dall'insegna della storica cioccolateria gelateria Banchini: aperta nel 1879, ha conosciuto il suo rilancio da qualche anno, grazie ai tris-nipoti del fondatore, ispirati dal ritrovamento del prezioso ricettario manoscritto originale.
Oggi i fratelli Giacomo ed Alberto aprono le porte sia del negozio che del laboratorio, per visite guidate e degustazioni.
A pochi passi di distanza c'è un altro tempio della tradizione, Anima di

Parma, il meglio della Pasticceria San Biagio. La famiglia Zambelli da 4 generazioni ha saputo proseguire un percorso basato sui prodotti di Parma a km 0, biologici, a filiera corta e controllata, garantendo freschezza e qualità, dando voce a un legame profondo con il territorio.
Spingendosi oltre le mura della città si scoprono altre gemme del ricco panorama gastronomico locale. Sulle colline, altre due tappe golose. La prima è a Salsomaggiore Terme, alla Pasticceria Tosi, che fin dal 1962 propone i dolci più rappresentativi del territorio e dei dintorni, frutto di una grande sapienza artigiana. Ci sono quelli legati a Maria Luigia, la spongata, i semifreddi, le produzioni speciali per le Feste, la pasticceria, e molto altro. Concludiamo questa prima esplorazione del territorio nella vicina località di Tabiano Terme, con la Pasticceria Tabiano. Un esercizio votato alla rivisitazione dei grandi classici attraverso proposte che celebrano la cultura, la storia e l'arte, come i dolci verdiani.

**Dolce Sweet Tour**

Tradizione locale, ma anche influenze d'Oltralpe, se pensiamo a Maria Luigia d'Asburgo Lorena, duchessa di Parma, imperatrice dei francesi e moglie di Napoleone, il cui ricordo riecheggia anche nelle specialità a lei dedicate. Come il Dolce Maria Luigia, un connubio di cioccolato e amarene, la cui ricetta, antichissima, è stata rinvenuta all'interno della biblioteca del Castello Meli Lupi di Soragna, o la torta Duchessa, profumata di cioccolato e zabaione, come dessert da fine pasto, ma anche in versione mignon.
Per scoprire queste specialità, appuntamento ogni sabato pomeriggio per il Dolce Sweet Tour: si parte dal museo Glauco Lombardi sulle tracce della Signora della città per conoscere questa figura centrale per la vita cittadina, e poi si sosta per assaggiare una prelibatezza che la stessa Maria Luigia aveva importato da Parigi, i tortelli verdi dolci. Il tutto, in attesa del 2020, anno in cui la città sarà incoronata Capitale Italiana della Cultura, per il quale già fervono i preparativi...
**parmacityofgastronomy.it**

***In alto, nel centro di Parma la storica cioccolateria gelateria Banchini dal 1879 propone la sua torta; a destra i biscotti della Duchessa, di Tabiano. Qui sopra due diverse focacce, in alto quella della pasticceria Tosi e, sopra, la Focaccia Verdi, un classico dolce "verdiano" riproposto dalla pasticceria di Tabiano Terme, da cui proviene anche la Francigena morbida di Claudio Gatti (a sinistra) a conferma che Parma e provincia vantano dunque una tradizione ricca di gusto e storia.***

# Trapizzino raddoppia a Torino, anche in versione Vineria

**Non solo gli ormai classici angoli di pizza farciti in mille modi con le ricette simbolo della cucina italiana: oggi nel capoluogo piemontese il marchio apre anche all'enoteca, con una ricca selezione di etichette (per non parlar del vermouth...)**

Gustosa novità in quel di Torino: Trapizzino raddoppia nel capoluogo piemontese.
È nato, infatti, proprio nel cuore della città - a piazza Carlo Emanuele II - un nuovo locale con enoteca, Trapizzino - La Vineria, che offre una capacità totale di ben 160 coperti.

Una location d'eccezione che rispecchia le due anime di Trapizzino: una bottega con vineria.
Qui i torinesi potranno trovare le classiche ricette, 5 gusti classici e 3 gusti del giorno a rotazione tra le 30 che compongono la proposta del Trapizzino: dal pollo alla cacciatora alla coda alla vaccinara, senza dimenticare la Parmigiana di melanzane e il doppia panna e alici.
Non mancherà poi il supplì: dal classico "al telefono" al supplì al tortellino, e poi le versioni all'amatriciana, porri e taleggio, cacio e pepe, e al sugo di melanzane.

Dulcis in fundo, per concludere degnamente, si può ordinare il dolce Trapizzino 'triplo cioccolato', servito anche al piatto con gelato, come una sacher con il ripieno del cuneese, pan di spagna al cioccolato, ganache al rhum, ricoperta di cioccolato fondente croccante.
In più una importante novità, come incursioni di chef e produttori che proporranno Trapizzini con farciture espresse.
Qualche idea in anteprima? Il Trapizzino Torino-Roma di Stefano Callegari con salsiccia di Bra, tuorlo, pepe e

Castelmagno - una sorta di carbonara sui generis, insomma - o il Trapizzino con le ostriche nell'interpretazione di Corrado Tenace.
In altre parole, siamo in un luogo da vivere in ogni momento della giornata, visto che la Vineria sarà aperta tutti i giorni con orario continuativo dalle 11 della mattina fino all'una di notte, con proposte che spaziano quindi dalla caffetteria al dopocena.

Da notare la Carta dei vini che ospita oltre 120 etichette scelte con passione e competenza: troviamo Champagne e tante proposte italiane, con un'attenzione particolare al Piemonte, cui è dedicata una sezione specifica della Carta.
E poi anche cocktail, Gin tonic, Martini e un omaggio particolare al Vermouth, altra vera istituzione torinese.
**www.trapizzino.it**

# Wagamama,
## tutto il buono dell'Oriente

**Nei ristoranti del noto marchio di cucina pan-asiatica arrivano, in aggiunta ai piatti storici, i nuovi menù vegetariani e vegani... che provano a dimostare che il giusto comunque non manca!**

Una parola giapponese, che può essere tradotta in vario modo, da egocentrico a capriccioso, fino ad arrivare a birichino, monello e via dicendo.
Ma Wagamama è anche un brand di successo nella ristorazione, nato nel 1992 in Gran Bretagna e diffuso in tutto il mondo, basato su un'offerta di cucina pan-asiatica, essenzialmente made in Japan, e su un servizio amichevole e un buon rapporto qualità-prezzo.
Anche in Italia - Milano, Malpensa, Azzano San Paolo (BG) - Wagamama propone pietanze sane, con un menù declinato in due nuove varianti, vegetariana e vegana.
Piatti unici, combinazione di sapori e princìpi nutritivi per soddisfare il corpo e deliziare il palato, a dimostrazione che la tavola

"meat free" può non essere sinonimo di "taste free".
I nuovi menù prevedono l'utilizzo del tofu, come nel Kare Burosu Ramen, dove è fritto, coperto di shichimi e funghi grigliati e adagiato su un letto di udon noodles bagnati in brodo vegetale al curry.
Il tutto accompagnato da una ricca proposta di centrifughe fresche preparate al momento o in abbinamento a una serie di tè selezionati per incrociare al meglio i sapori delle pietanze orientali.
**www.wagamama.it**

# Cheese 2019

## naturale è possibile... e anche buono

**Una grande manifestazione internazionale dedicata ai formaggi e non solo: di scena a Bra, dal 20 al 23 settembre, ci saranno anche salumi, pane, pizza, pasticceria e 600 etichette di vini**

L'appuntamento è a Bra (CN), dal 20 al 23 settembre 2019, con la 12° edizione di Cheese: la più importante manifestazione internazionale dedicata ai formaggi a latte crudo e ai latticini, organizzata dalla città di Bra e Slow Food, con oltre 300 espositori. Un evento che segna un ulteriore passo avanti, puntando sul tema "Naturale è possibile" e accendendo i riflettori su tutta quella biodiversità invisibile fatta di batteri, enzimi e lieviti, sotto attacco dall'utilizzo sempre più diffuso di colture selezionate dall'industria. Ecco quindi la nuova area dedicata ai prodotti "fermier", cioè rigorosamente artigianali: piccole, a volte piccolissime aziende agricole che trasformano solo il latte dei propri animali, praticano prevalentemente il pascolo e producono formaggi senza fermenti selezionati o con fermenti autoprodotti.

**Non solo formaggio**

Ma Cheese non è più solo formaggio, dato che in questo 2019 amplia la finestra sulle produzioni eccellenti di salumi senza nitriti e nitrati e di pani a lievitazione naturale, così come debutterà la Fucina Pizza Pane e Pasticceria, uno spazio didattico sulle

connessioni tra lievitazioni e latticini, realizzato in collaborazione con Agugiaro & Figna Molini. I visitatori troveranno dunque i caci naturali in degustazione nella Gran sala dei Formaggi, mentre l'Enoteca, tra le 600 etichette proposte, offrirà anche una selezione delle migliori Triple A (i vini prodotti in base al movimento Agricoltori, Artigiani, Artisti); ci saranno anche tre conferenze, dedicate a formaggi, salumi e pani naturali. Come sempre, poi, non mancheranno a Cheese le Cucine di strada e i Food truck, la Piazza della Birra e i Chioschi regionali, la Piazza del Gelato e la Casa libera del Burro… Insomma, tutto quello che è necessario per stare insieme all'insegna del cibo buono, pulito e giusto.

**www.slowfood.it**

***Nell'altra pagina, un'immagine della scorsa edizione di Cheese, caratterizzata da un grande successo di 'critica e di pubblico'.***
***In questa pagina e in questa colonna, quattro piccoli produttori mostrano con orgoglio i propri prodotti; a destra, alcune delle tante specialità in vendita.***

**Un ristorante di carne, ma non solo. Ai Parioli un nuovo nome della ristorazione romana, nei locali che occupava lo storico La Scala**

# Taglio Reale

## i piaceri della carne

Firmato Santucci, famiglia che già gestisce il sempreverde Caminetto a viale Parioli, oltre al recente ristorante di pesce Santucci a viale Bruno Buozzi, nasce ora un nuovo locale, ancora in viale Parioli.
Il nome, 'taglio reale', in qualche modo traccia la linea della cucina, improntata in gran parte a quelli che abbiamo definito 'i piaceri della carne'. Qui infatti l'impostazione generale- frutto di esperienze provate in tanti viaggi gastronomici in giro per il mondo - è orientata principalmente ai secondi piatti, in particolare di carne. Una scelta un po' controcorrente per un paese che punta molto su pasta e pizza, ma che ha la sua ragion d'essere in una formula studiata per assecondare i gusti dei carnivori: così, ad iniziare dalla scelta dei migliori tagli in circolazione, per finire alla cottura - alla griglia, in umido o in padella - tutto è concepito per la piena soddisfazione dell'avventore.
In ogni caso, eccezione alla regola, il menu ospita anche un unico, primo piatto: una classica fettuccina, tirata a mano con 20 tuorli d'uovo, e condita semplicemente con pomodoro e basilico, mantecata direttamente in tavola con olio extravergine d'oliva.

**Classici e novità**
Non solo fettuccine e carne, in ogni caso; è possibile scegliere anche altri piatti, molti dei quali ormai classici della lunga storia del Caminetto. Citiamo ad esempio lo Strudel di zucchine, la Caprese calda, le

*Gli ambienti di Taglio Reale sono caratterizzati da una sobria eleganza. In questa pagina, in alto, il delicato momento del taglio della carne...*

melanzane preparate alla parmigiana o la piccola focaccia ai quattro formaggi, ma non mancano i taglieri composti da selezioni di affettati (Patanegra, Praga affumicato, Prosciutto di Parma, Mortadella…) e di formaggi (mozzarella di bufala, burrata e pecorino), magari da accompagnare con un po' di focaccia sfornata espressa.
Tornando ai secondi, c'è ampia scelta di piatti, preparati con varie tecniche di lavorazione e tipologie di carne: manzo, vitella, maiale, pollo o agnello… una risposta per ogni gusto.

**Hamburger speciale**
Da segnalare anche le carni danesi della nota Macelleria Feroci, come il filetto e la bistecca Tomahawk, ma non è da trascurare l'hamburger da 180 gr, che qui considerano una vera specialità della casa. Questo hamburger, infatti, viene preparato ricavando la carne dalla pulitura del filetto e delle fiorentine di manzo, con l'aggiunta del grasso della copertina del controfiletto; appena pronto, viene impiattato con pane e salse (tutte rigorosamente home made, come del resto anche la pasticceria).

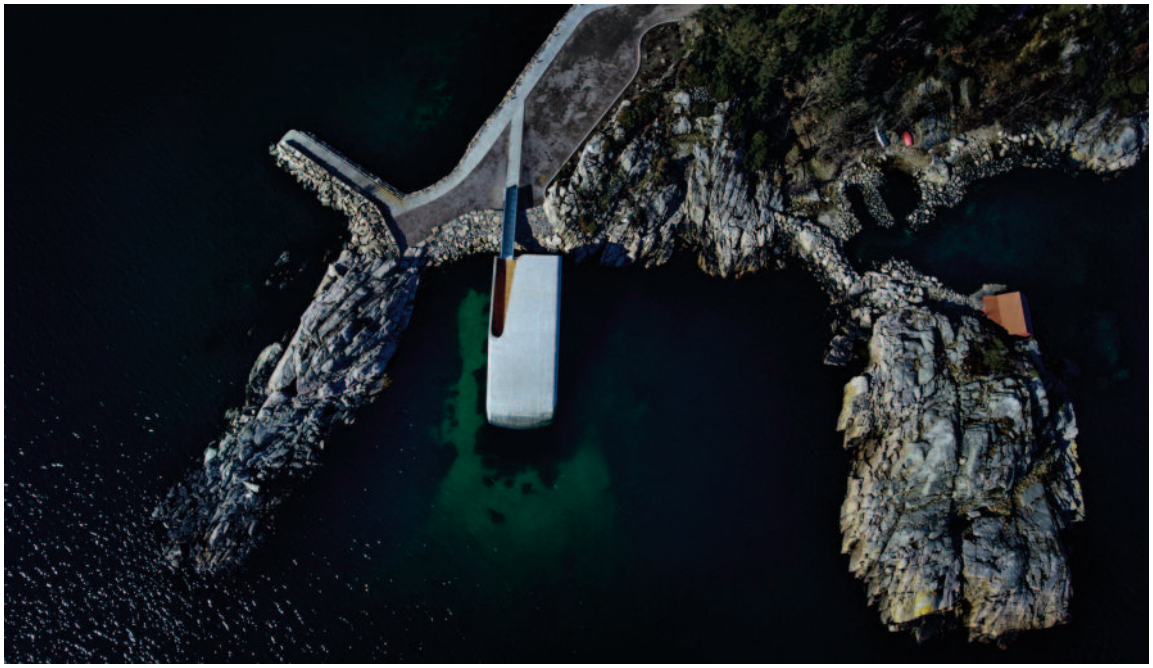
**Il segreto è nella cottura**
Taglio Reale ritiene che - materia prima ovviamente a parte - il segreto per una buona carne sia la cottura: non a caso il locale, oltre alle griglie particolari per fare la brace, dispone di una postazione per la pietra lavica e del classico fuoco per la padella, ma anche di forni a bassa temperatura per le pezzature più grandi. Per finire, due parole sul locale, caratterizzato da un ambiente moderno, luminoso, quasi un loft, con comode poltrone e una mise en place tradizionale.

**Taglio Reale**
**Viale Parioli 79/A, Roma -**
**Tel. 06.83951814**
**aperto tutti i giorni a cena tranne la domenica**

*Tante specialità di carne nel menu di Taglio Reale, ma non solo: ci sono anche le fettuccine pomodoro e basilico mantecate a tavola.*

# Under, il ristorante sotto il mare

# A cena ad Atlantide



**Unico in Europa, elegante, scenografico e molto curato nella sua offerta gastronomica, il norvegese Under è un ardito progetto di design declinato a mo' di ristorante. Da provare assolutamente (lista d'attesa permettendo...)**

*Design monolitico ed atmosfera 'profonda' per un ristorante davvero unico al mondo.*

Nel titolo abbiamo volutamente parafrasato il famoso libro di racconti di Stefano Benni, perché in fondo questo ristorante ha molte cose in comune con l'autore bolognese.
La fantasia, la creatività, il suo essere altrove, la sensazione di vivere in una favola, in un altro spazio-tempo.
Intendiamoci, sotto il mare Under ci sta davvero, ma non è questo il punto, perché una visita - d'obbligo - a questo ristorante può essere un'esperienza sia fisica che metafisica, quasi mistica diremmo, in un'atmosfera di stupore e di mistero che certamente vi affascinerà.

**Un vero prodigio**
Non a caso, come è scritto nella presentazione ufficiale, in norvegese la parola "under" ha un doppio significato: "sotto" sì, ma anche miracolo, prodigio, evento eccezionale.
E infatti, come ha detto Thorsen Trædal Kjetil (fondatore dello studio Snøhetta di Oslo, che ha concepito, progettato e realizzato l'opera), a sostegno di questa tesi "*in questo edificio potreste trovarvi sul fondo del mare, tra terra e acqua.*
*Una sfida alla vostra posizione ambientale che vi darà nuove prospettive e differenti occasioni di guardare il mondo*"...

***Mangiare in questa sala sotto il livello dell'acqua costituisce un'esperienza unica, quasi magica....***

Insomma, a Lindesnes, sulla affascinante costa sud della Norvegia, da marzo scorso ha aperto - con immediato successo - il primo ristorante europeo "underwater", la cui filosofia creativa si ispira a un connubio tra originalità e tradizione, paesaggio e artificio.

**Benvenuti nel monolite**
E Under questo connubio lo realizza appieno, dato che nasce dalla terraferma per inabissarsi subito nelle acque del mare del Nord, fino a raggiungere il fondale a una profondità di 5 metri.
Un monolito in cemento armato lungo 34 metri, con mura spesse 50 centimetri, perfettamente integrato con la natura circostante, grazie anche a una parete di vetro, larga 11 metri e alta 3 e mezzo, che consente ai visitatori di avere ogni giorno, a colpo d'occhio, una finestra panoramica sul mare che li circonda,

illuminata anche di notte, per un effetto immersivo mozzafiato.

**Mangiare, e osservare...**
E già questo potrebbe appagare anche gli ospiti più esigenti, ma c'è ovviamente dell'altro, perché - non dimentichiamolo - Under è soprattutto un ristorante e il buon cibo è il suo *core business*. Del resto, c'è poco da stupirsi, visto che il Grande Nord, da Copenhaghen in su, è oggi una delle mete mondiali preferite dai gourmet, e la tendenza sembra inarrestabile... Ecco allora una specialissima dining experience per un massimo di 40 coperti sotto la guida dello chef Nicolai Ellitsgaard, già al Måltid Restaurant di Kristiansand, che coordina un team di 16 persone. Il menù non poteva che essere basato su prodotti di alta qualità e provenienti dal territorio: pesce, crostacei, molluschi, alghe e frutti di mare speciali che si trovano solo a quelle latitudini, ma non solo (in tardo autunno è disponibile anche un menù di selvaggina), con un occhio più che attento alla sostenibilità ambientale. Il tutto, ma è inutile sottolinearlo, senza trascurare l'aspetto visivo, come dimostrano le immagini a sinistra. Prenotare è d'obbligo, ma - a quanto pare - la lista d'attesa è già davvero chilometrica...
**www.under.no**

***Rigore formale nella presentazione dei piatti, caratterizzati da sapori indimenticabili: in sostanza è questa la scommessa del ristorante norvegese.***

# Pizza Lover Club,

## il cibo cult per eccellenza secondo Briscola

**"In pizza we trust" è lo slogan della pizzeria milanese, che la vede ricca non solo di gusto, ma anche di valori. Un perfetto aggregatore sociale, come è espresso dalla nuova campagna pubblicitaria**

Briscola Pizza Society ha presentato la nuova campagna pubblicitaria per il suo"Pizza Lover Club", una celebrazione dei valori milanesi tanto cari a Briscola: molteplicità, condivisione, diversità.
Tanti dunque i soggetti rappresentati, accomunati dall'atto di tagliare la pizza usando una rotella, lo strumento che è il perfetto attivatore del pizza sharing.
Le protagoniste indiscusse del nuovo trend sono le pizzine e la pizza di Briscola: ogni foto completa le altre e fa emergere l'attitudine dei soggetti, in una serie di scatti che parlano di individualità, varietà, inclusione. Il claim infatti è "Briscola is not for anybody, Briscola is for everybody".
Briscola Pizza Society, con le sue sette sedi - sei location a Milano e una a Firenze - nasce dall'idea che la pizza sia un perfetto aggregatore sociale, capace di unire chiunque attorno ad un tavolo, di connettere e amalgamare usando il gusto come strumento, e il tondo della pizza come veicolo.
Pizze fuori dagli schemi, anche da comporre a piacimento o assaggiare in condivisione con gli amici, per una social experience destinata ad un pubblico trasversale.
Per finire, i credits della campagna. Il progetto è nato da un'idea di Riccardo Cortese e Federico Pinna. Le foto sono di Marco Varoli; la produzione e direzione artistica di Antitetico Agency, il set director è Chiara Fiscon.
**www.briscolapizza.it**

# Festa del bacalà

## 30 chef in piazza per il re del mare

**Torna a settembre lo storico appuntamento di Sandrigo, caratterizzato da un ricco programma di eventi culturali e uno speciale gemellaggio con la Norvegia nel nome della pietanza simbolo della cucina vicentina**

Il baccalà (o bacalà, come si dice in Veneto) è un piatto antico e diffuso in tutto il Mediterraneo, simbolo di una civiltà che non ha espresso solo grandi ricette, ma anche navigatori ed esploratori passati alla Storia.
Al bacalà è dedicata una kermesse, la Festa del Bacalà, giunta alla sua 32° edizione che si terrà a Sandrigo (Vicenza) dal 17 settembre - data che vedrà il Gran Galà del Bacalà, caratterizzato da suggestivi allestimenti scenografici - al 6 ottobre. Gli stand gastronomici si troveranno nel campo sportivo Arena adiacente piazza SS. Filippo e Giacomo, piazza che ospiterà il palco per gli eventi e gli spettacoli, oltre ai mercatini.

Il tema del 2019 sarà appunto la celebrazione dell'impresa di Antonio Pigafetta (vicentino doc) e Ferdinando Magellano, a 500 anni dalla circumnavigazione del globo, nel quadro di quella riscoperta della cultura marinara cui accenavamo prima.

**Bacalà a tutto tondo**
Protagonista indiscusso, come è ovvio, sarà il piatto forte del Vicentino, servito in diverse declinazioni durante i fine settimana della manifestazione, tutte le sere a cena e le domeniche anche a pranzo.
Nel menù, ideato da esperti gastronomi, prevarranno, oltre ovviamente allo stoccafisso, il baccalà, il merluzzo e alcuni richiami all'Oriente, in particolare all'Indonesia, come omaggio agli avventurieri che scoprirono le isole Molucche.

**Bacco&Bacalà**
La preparazione sarà affidata a 30 chef vestiti di grigio e giallo, a richiamare i colori dello stoccafisso e della polenta. Non mancheranno poi i consueti appuntamenti con il banco d'assaggio enologico Bacco&Bacalà.
Altra interessante caratteristica di questa edizione sarà il gemellaggio con la Norvegia (con una folta delegazione composta da pescatori, commercianti, ma anche uomini di cultura), paese da cui proviene il pescato che la festa celebra, per sancire l'incontro tra la tradizione veneta e quella nordica.

## FESTA DEL BACALÀ

**Quando:**
- **martedì 17 settembre Gran Galà del bacalà**
- **Da venerdì 20 a domenica 22 settembre**
- **Da giovedì 26 a lunedì 30 settembre**
- **Da venerdì 4 a domenica 6 ottobre**

**Dove:**
- **Piazza centrale di Sandrigo (Vicenza) e campo sport Arena**

**Orario:**
- **venerdì e giovedì dalle 19.00 alle 22.30, sabato dalle 18.30 alle 22.30, domenica dalle 12.00 alle 14.30 e dalle 19.00 alle 22.30**

**www.festadelbaccala.it**

# Cresci, a Roma

# Cucina & cicchetti

**Forno con cucina e Cicchetti all'ombra del Cupolone: benvenuti da Cresci, che vi aspetta tutti i giorni dalle 7 di mattina fino a tarda sera, un locale multifunzionale con laboratorio del pane e della pizza, cucina attrezzata e un banco da mescita, da caffetteria, da cocktail**

Forno, Osteria, Pizza e Cocktail: è questo il poker di proposte di casa Cresci, un locale di recente apertura (pochi mesi appena) di Danilo Frisone e Saverio Crescente - già proprietari e rispettivamente Chef e Patron del Ristorante Grano - a cui i Romani hanno riservato fin da subito un'accoglienza calorosa.
Il segreto? Diamo un'occhiata da vicino alle quattro carte del poker…
… ma prima vediamo come si è sviluppato il progetto, nato dal desiderio di offrire la cucina di casa "fuori casa", con un menu lontano dai tecnicismi di moda oggi per tornare al (buon) gusto di una volta, in una cucina che abbraccia le tradizioni, curato dallo chef Danilo Frisone, mentre Saverio Crescente si occupa dell'accoglienza, della gestione della sala, e della selezione dei Vini in Carta.
In più, l'aiuto di un amico e professionista di lunga data, Giuseppe "Pino" Mondello, Sabero è a tutti gli effetti l'anima e il responsabile del banco.
Il locale si affaccia su ben quattro vetrine in un palazzo storico di Roma dei primi '900, ed offre una sala da 50 posti (con un prossimo dehors da 30); come tanti altri locali della capitale, è stato curato dall'architetto Roberto Liorni che ha voluto creare un posto vero, familiare, conviviale.
Torniamo al poker. Per iniziare, il forno, che apre tutti i giorni alle 7 di mattina con una piccola proposta di pane romano, e quindi con le varie pizze curate in prima persona dallo Chef Danilo Frisone.
Pizza al taglio, o meglio, pizze in teglia, anche con farciture originali.
Naturalmente, vengono usate farine non raffinate, lievito naturale per pane e pizza, e tanta sapienza artigiana - apprezzabile dal laboratorio a vista - per offrire varie proposte diverse, sfiziose, golose.
Direttamente collegata al forno, ecco poi l'osteria, per una colazione con cornetti artigianali o magari pane, burro e marmellata e il servizio per pranzo e cena.

**Buon appetito!**
Il menu è semplice e curato, legato alla tradizione e alla convivialità della cucina di Roma. Qualche idea?
Una selezione di formaggi di allevatori e casari della campagna romana, il primo sale fritto con salsa di alici, le crocchette di brasato con zucchine alla scapece, la

pappa al pomodoro con stracciatella di bufala, pane e baccalà mantecato...
Poi, i primi della tradizione, o magari anche Ravioli di misticanza, pomodoro e pane saporito e Fettuccine con gamberi rossi e funghi cardoncelli.
A seguire, Polpette fritte al sugo, Abbacchio scottadito con battuto di erbe, Fettina panata, Steccata di Morolo con funghi cardoncelli.
E poi, naturalmente, accanto alle proposte di cucina, quella della Pizza in Teglia.
Per finire, due parole sul lungo bancone in legno che accoglie gli ospiti dalla mattina fino a notte fonda, con colazione, caffetteria e mescita, anche se il momento di maggior vivacità è a partire dalle 17:30, con i Cocktail di Pino Mondello e una Carta in 5 sezioni (Aperitivo, Cocktail Martini, Gin and Tonic, Intramontabili, Long Drink) che è un po' la prova dell'esperienza del barman.
E non è finita qui. Il passo successivo è con il nuovo Menu Estivo e uno spazio speciali dedicato ai Cicchetti, formato che permette di divertirsi, condividere e provare i piatti dello Chef , scegliendo la formula più adatta al proprio appetito (5, 10 o 15 cicchetti con proposte di Cucina, Pizza e Banco).
Cicchetti che trovano spazio anche all'ora dell'aperitivo: fino alle 20, una proposta di 5 cicchetti accompagna la scelta di vino al calice e i cocktail di Pino Mondello.

**Cresci, via Alcide de Gasperi 11/17, Roma telefono 06 518 426 94 - cresciroma.it**

# Assoluto,

## pasta madre e birra nel cuore di Testaccio

Assoluto è di certo un nome impegnativo per un locale: vuol dire ambire sempre e comunque al massimo e offrire ai propri clienti un prodotto no-compromise.
Assoluto è appunto il nome che Maurizio Valentini - che celebra i suoi primi vent'anni di attività nel mondo delle pizzerie di qualità, come Magnifica - ha voluto per il suo nuovo forno a Testaccio, nato in collaborazione esclusiva con Raffaele Pignataro, il "maestro" dei lievitati. Napoletano di nascita e romano di adozione, Raffaele ha imparato l'arte della panificazione sin da bambino, carpendo con lo sguardo i segreti da sua nonna, finché nel 2009 è venuto in possesso di una pasta madre, che è tuttora viva e vegeta, a cui stato imposto il nome "Ciro".

**Nello storico rione romano, l'ambizioso progetto di un forno che vuole essere il punto di riferimento a tutto tondo della panificazione di qualità**

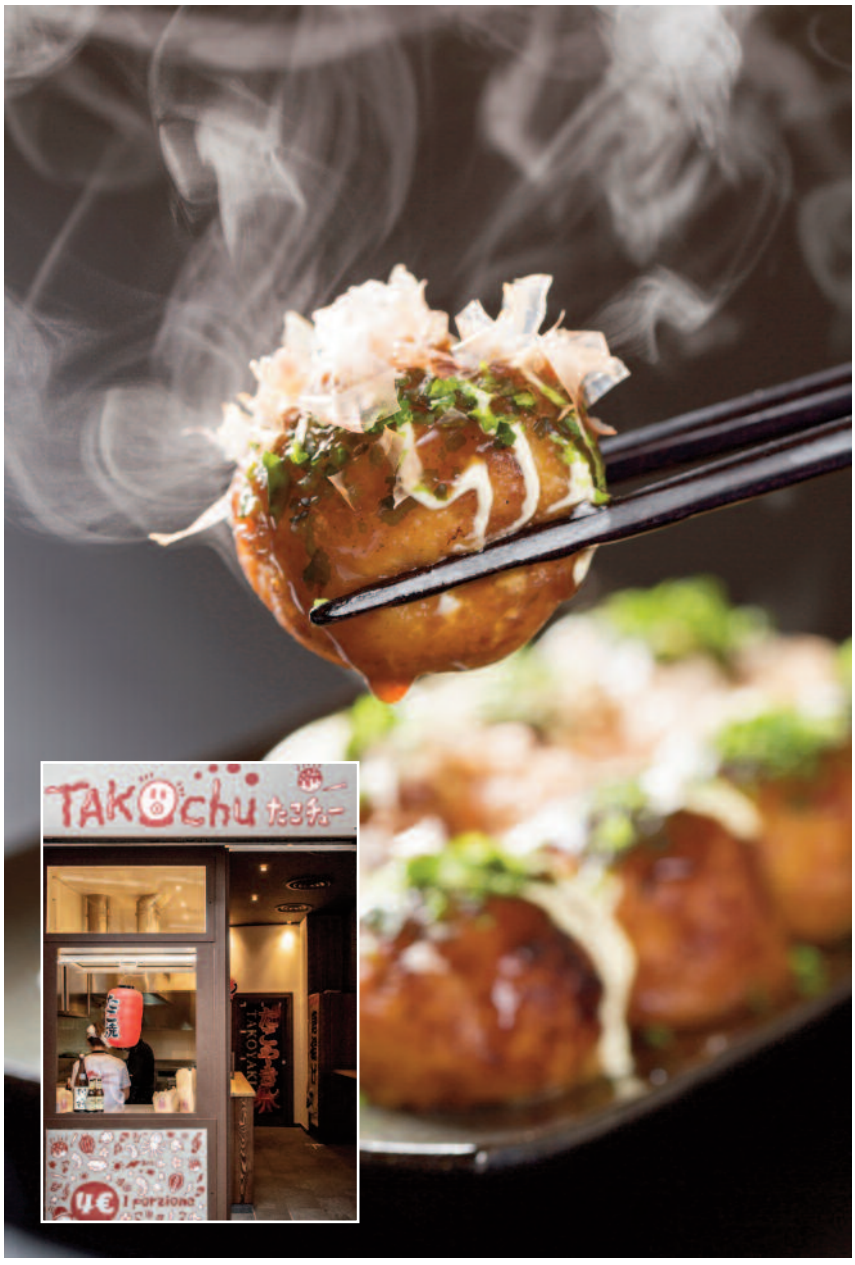
Assoluto prevede il laboratorio a vista la somministrazione al banco, come si conviene a un forno artigianale con profumi e fragranze di una volta, dove ricerca ed evoluzione riportano al gusto di un tempo: quello del buon pane che non mancava mai sulle nostre tavole. Nel menu troviamo pani classici e speciali (rigorosamente con pasta madre), dolci da forno e pizza al taglio, ma anche gastronomia ideale per la pausa pranzo; non mancano poi angoli dedicati alle eccellenze alimentari italiane, come olio extravergine d'oliva, passate di pomodoro, pasta, sott'olii, confetture e merende. Quanto al buon bere, a disposizione l'esclusiva birra Aeffe, l'artigianale di Assoluto. Un posto dall'atmosfera conviviale e rilassata, insomma, caratterizzato anche da un design eclettico e creativo, fortemente legato nel suo stile al contesto urbano dello storico rione.

**Forno Assoluto**
**Via Galvani 35 - 00153**
**Roma - Tel. 393.9084700**

# Takochu,
## lo street food giapponese a Milano

**Il goloso street food made in Japan, come i Takoyaki - le classiche polpettine di polpo - è approdato per la prima volta in Italia, a Milano**

Nell'immaginario occidentale Takoyaki è un nome - tipicamente giapponese - che corrisponde ad un alimento altrettanto tipicamente giapponese. Stiamo parlando delle classiche polpette di polpo, che sono parte dello street food made in Japan per eccellenza. Polpettine preparate con una semplice pastella a base di farina, brodo dashi, uova, sale e zucchero, all'interno della quale vengono mescolati diversi ingredienti come zenzero sott'aceto e cipollotto.
Il tutto arricchito dalla salsa Otafuku, realizzata con maionese e katsuobushi, i fiocchi di pesce disidratato che sembrano muoversi con il calore.
Per scoprire questo aspetto della cucina nipponica, a meno di dirigersi su Osaka (la capitale indiscussa del jap food), si può provare l'offerta a Milano, da Takochu, che si vanta di proporre alimenti '*tali e quali agli originali*'!
Come per tutte le realtà legate alla famiglia di Sakè Company, Lorenzo Ferraboschi e Maiko Takashima propongono solo ciò che è davvero un'autenticità giapponese (come il ristorante Sakeya, Wagyu Company, Sake Sommelier Association).
Le polpettine di polpo fritte completano il panorama del classico street food milanese con un nuovo concept semplice e giovane, sulla falsariga di quanto avviene nel paese del Sol Levante: code veloci in strada, frittura, birretta e via, tra le strade dei Navigli con il Giappone chiuso in un cartoccio. Le polpette sono proposte anche in versione vegetale e dolce.
Come a Tokyo, il locale è senza cassa, con un totem per ordinare i cartoccini di takoyaki desiderati, 6 pezzi a 4 euro.
Per accompagnare il cibo, si può scegliere tra sake, birra giapponese, tè verde, soft drink, il tutto take away.
**Takochu,**
**via Casale 3/A – Milano**



# Jole, a Roma nuova cucina popolare

**A Roma, a Testaccio, davanti all'ex mattatoio, arriva una nuova trattoria con cucina romana che omaggia la tradizione e l'abilità delle 'nonne di casa' con un accento contemporaneo**

Con una grande passione nei confronti della cucina romana, e in generale della tradizione culinaria della città, Luca De Medio, e Luca Piperno, da tempo assai attivi sul fronte della ristorazione, hanno creato un locale accogliente, con ricette semplici che rispecchiano i sapori di un tempo ma che vogliono essere quanto mai attuali. Una cucina, in qualche modo, ispirata dalle mani d'oro delle nonne dei proprietari, il cui ricordo è ancora vivo.
Il nuovo locale, abitato precedentemente da un altro esercizio, è stato oggetto di un restyling che ha coinvolto impostazione ed arredi, e vuole rilanciare la classica trattoria in chiave moderna. In altre parole, mantenendo viva l'anima spontanea, verace, tipica della romanità, ma con una nota moderna, con un tocco di indispensabile leggerezza.
Nella presentazione si legge che '*Jole è un luogo dove respirare la cucina delle nostre nonne attraverso ricette di famiglia, tramandate di generazione in generazione, con piatti che comunicano un territorio e la specificità dei suoi prodotti, ma anche valori autentici e porzioni pantagrueliche. Sullo sfondo, la cucina italiana con le sue più ricche sfaccettature*'.
In altre parole, una classica ristorazione casalinga, senza particolari invenzioni o voli pindarici. Una proposta totalmente italiana, nelle quale non è difficile cogliere l'accento sulla cucina giudaico-romanesca e quella di regioni limitrofe, comunque regolata dal ritmo delle stagioni.
Fra l'altro, qui la pasta all'uovo è fatta in casa, tirata rigorosamente a mano, ed una delle ricette più rappresentative di Jole è costituita dai ravioli, ripiena di coda alla vaccinara: un piatto festoso, perfetto per il pranzo della domenica!
Da segnalare anche la linea degli antipasti, la formula dell'originale pre-antipasto (in abbinamento a cinque drink dal sapore e dalla forma "come una volta") e tanti piccoli piatti che sono quasi una

raccolta di simboli della tradizione, come i pomodori al riso mignon, panzanella e verdure tagliate su misura o la vignarola con uovo in camicia.
Per accompagnare il tutto, una piccola cantina in evoluzione con qualche decina di etichette e una selezione di birre.
Il prezzo per mangiare in questo locale accogliente e informale è accessibile: un pasto completo, bevande escluse, costa mediamente circa 25 euro a persona.
Jole è aperto tutti i giorni, a pranzo (tranne il sabato) e a cena, oltre che per il classico pranzo domenicale in famiglia; dal lunedì al venerdì è disponibile un light lunch.
**Jole**
**Piazza Orazio Giustiniani 2, Roma**
**Tel. 06.5741382**

***Nella pagina a sinistra, un piatto di carbonara ed uno di polpette; qui sopra, immagini del locale.***

# Crisommola, il panino dell'estate

## Un omaggio al territorio, all'albicocca così dolce e pregiata che cresce sul Vesuvio: una delle eccellenze dell'agricoltura napoletana rivisitata in forma di snack

Un panino ideale per gli spuntini estivi? Basta chiedere ai fratelli De Luca di Sciuè - il Paninovesuviano, e avrete la risposta giusta: Crisommola.
E se a prima vista questa parola vi dirà poco - a meno che non siate napoletani doc - sappiate che la crisommola (una parola di origine greca, che significa "frutto d'oro") è un particolare tipo di albicocca, dalla polpa zuccherina e dall'intenso profumo, che cresce sui terreni fertili del Vesuvio.
Oggi la crisommola diventa ingrediente speciale di un panino dall'accostamento tanto ardito quanto invitante, composto da 200 gr di hamburger di suino selezione Sciuè, rucola da campo, pecorino bagnolese e confettura di albicocche vesuviane.
Invitante perché la nota dolce e zuccherina della crisommola stempera la sapidità del suino e del pecorino e conferisce, insieme alla rucola, una decisa freschezza.
La ricetta porta nel panino le tipicità del territorio campano da cui nasce - non solo la crisommola, ma anche il pecorino bagnolese, proveniente dall'altopiano di Laceno (AV) - ed è merito dello chef Giuseppe De Luca che, con il fratello Marco, guida l'hamburgheria di famiglia a Pomigliano d'Arco, per l'appunto di nome Sciuè, il Panino vesuviano: un burger loft con cucina a vista incapsulata in una scatola di vetro, nato nel 2015 e aperto a pranzo e cena.
Il menu estivo è un tripudio di sapori nuovi, di abbinamenti insoliti e tante novità, come il panino con polpo all'insalata, misticanza selvatica e scorza di limone di Sorrento, il Pollo crunch con hamburger di pollo con panatura croccante, pecorino bagnolese e peperoni arrostiti, o lo Zio Peppo con hamburger di suino, stracciata di bufala, peperoncini verdi, senape e pomodorini.
**Sciuè**
**Il Paninovesuviano**
**via G. Boccaccio 18, Pomigliano d'Arco (NA)**
**tel. 081.0480662**

# Bao & Ravioli a domicilio la cucina orientale

**Se amate le specialità della cucina cinese come i ravioli e dintorni, Just Eat vi offre un'ampia scelta di specialità da gustare comodamente a casa vostra: un food concept che - dati alla mano - potrebbe costituire una delle tendenze del futuro legate al cibo**

Bao e Baozi sono due nomi che identificano varie tipologie dei famosi ravioli cinesi, un vero must per tutti gli amanti della cucina orientale, ora anche in versione street food e delivery.
Il trend parte da Milano - ma anche Torino, Bologna, Roma e Genova - ed è sicuramente in sviluppo.
Nel 2018 i numeri mostrano una grande crescita per i baozi, e addirittura ancora superiore per bao e ravioli. Di conseguenza, crescono i nuovi locali per provare questi food concept e Just Eat - l'app per ordinare on-line pranzo e cena a domicilio - porta per prima sulla piattaforma la cucina Bao&Ravioli: preparazioni e ricette tradizionali, realizzate da chef ed esperti, che riproducono fedelmente piatti e ricette,

*Nella foto in alto, un piatto di Baozi. Qui sopra, a sinistra dei ravioli, mentre a destra vediamo il meno noto Bao.*

raccontando in qualche modo sapori diversi dai nostri.
I bao sono paninetti che si distinguono per la morbidezza dell'impasto e per il caratteristico gusto leggermente dolce: il ripieno preferito nella delivery è quello classico con manzo e salse, ma anche il ripieno all'anatra è in crescita, insieme a quelli totally veg, dolci o alla griglia.
I baozi, con la loro chiusura a fiore e il loro sapore unico, piacciono agli italiani in versione al vapore (con ripieno di carne, brasati, dolci, con pollo, veggie) e anche fritti.
I ravioli poi sono invece da sempre il piatto più conosciuto di cucina cinese: i più ordinati sono quelli alla griglia, seguiti da quelli al vapore, entrambi di carne, ma anche con gamberi, alla piastra, con verdure al vapore e in mix con pollo e curry, con cavolo cinese, funghi, spinaci, pesce bianco, ripieno di edamame, fritti e anche in brodo.
Infine, una citazione anche per i Dim Sum, bocconcini cotti al vapore o fritti, in tante varietà, amatissimi in Oriente come street food.
I preferiti sono alla griglia, con carne, seguiti dalle versioni con gamberi e verdura, o con ripieni di ricette della tradizione italiana: gusto piemontese (carne di fassona, pomodoro, scalogno e cipolla caramellata) o alla Norma (pomodoro, melanzane e ricotta salata).
**www.justeat.it**

# Panini d'Italia, panini d'autore

**La Finocchiona IGP è la regina indiscussa dei taglieri toscani, ma può essere anche esaltata in unione alle principali IGP nazionali. Così la pensa chef Shady e per dimostrarlo...**

Ci vuole davvero poco - basta un pizzico di ingegno e di fantasia - per preparare un buon panino all'italiana, perché sono tali e tante le ricchezze gastronomiche che ogni regione offre che gli accostamenti e gli abbinamenti giusti - magari anche insoliti o, in apparenza, azzardati - non mancano mai.
Se poi alle spalle c'è uno chef televisivo come il toscano Shady, allora il panino, oltre che buono, è anche d'autore.
E se alla base del suo percorso gastronomico c'è un prodottto 'di casa', la Finocchiona IGP, con le sue note fresche di finocchietto selvatico, non manca l'accoppiata alle principali IGP e DOP italiane, alla scoperta dei tanti, unici, sapori tradizionali della nostra penisola.
Dalla Lombardia arrivano la Michetta, icona milanese, il cremoso Gorgonzola DOP, le dolci Pere di Mantova IGP e le croccanti noci, in unione con la freschezza del finocchietto della Finocchiona IGP; la Piadina Romagnola IGP si sposa al Grana Padano DOP e all'Aceto di Modena IGP: anche l'Emilia Romagna incontra la Finocchiona.
E che dire della Campania: un bel filoncino croccante, un'ottima Mozzarella di Bufala DOP, le nocciole di Giffoni IGP, l'olio delle colline salernitane DOP e, per finire, lo stesso salume...
E poi ancora il delicato Pane Toscano DOP, la Cipolla rossa di Tropea IGP, simbolo e orgoglio calabrese, il Pecorino Toscano DOP, il Provolone Valpadana DOP...
Tanti deliziosi panini che ci invitano a scoprire l'unicità gastronomica della penisola, giocando tra abbinamenti insoliti e tradizioni profonde, per un viaggio tra i veri sapori italiani.
Ecco tutte le eccellenze DOP e IGP abbinate alla Finocchiona IGP per la realizzazione dei panini:

*Prodotti di panetteria*
Pane Toscano DOP
Piadina Romagnola IGP
Pane di Altamura DOP

*Formaggi*
Grana Padano DOP
Mozzarella di Bufala Campana DOP
Pecorino Toscano DOP
Gorgonzola DOP
Piave DOP
Provolone Valpadana DOP
Cacio Cavallo Sillano DOP
Ragusano DOP
Pecorino Crotonese DOP

*Olii e condimenti*
Aceto balsamico di Modena IGP
Olio Dauno DOP
Olio Toscano IGP
Olio Val di Mazara DOP

*Ortofrutticoli*
Pera Mantovana IGP
Mele Alto Adige IGP
Oliva Bella d. Daunia DOP
Nocciole di Giffoni IGP
Fungo di Borgataro IGP
Pomodoro di Pachino IGP
Pistacchio verde Bronte DOP
Radicchio Rosso Treviso IGP
Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP
Liquirizia di Calabria DOP
Non resta che provare gli abbinamenti, per credere!
**www.finocchionaigp.it/ricette-e-piatti/panini-ditalia**

**Lo chef Alberto Canton svela i segreti per cucinare alla griglia 'presto e bene'**

# Un Barbecue a regola d'arte

Un bellissimo momento di convivialità da condividere con amici e parenti: è questo un modo appropriato di definire le classiche grigliate estive, in giardino, in terrazzo o in qualsiasi luogo all'aperto. In effetti, cosa c'è di meglio del passare una serata con gli affetti più cari, in una cornice tranquilla e piacevole, organizzando incontri, con la scusa di preparare e gustare buon cibo?
Questo è lo stesso pensiero dello chef Alberto Canton, patron del ristorante Bocon Divino di Camposampiero (PD), che al barbecue dedica tante attenzioni. Lo chef è un amante ed esperto di carne irlandese da ormai 25 anni, dall'epoca in cui ne ha scoperto le qualità intrinseche, dalla tenerezza al profumo passando per il grasso edibile (una prerogativa esclusiva nel suo genere). Non meraviglia quindi che Canton, per la passione nei confronti di questo alimento, abbia scelto di entrare a far parte dello Chefs' Irish Beef Club (CIBC): un'iniziativa gestita da Bord Bia, l'ente governativo che promuove l'industria del food & beverage irlandese. Quali sono le regole per un barbecue a regola d'arte? Naturalmente, prima di organizzare una grigliata bisogna in primis assicurarsi di avere a disposizione una quantità adeguata di carbonella e un accendino, vassoi resistenti al calore, coltelli ben affilati, guanti adeguati alla situazione e posate per la griglia (un forchettone e simili). Ovviamente, come sostiene anche Alberto Canton, la cosa più importante per un bbq perfetto resta la qualità della carne! Nel riquadro a parte, il decalogo dello chef il suo vademecum per un barbecue da dieci e lode. Buona cottura, e buon appetito!

**www.bordbia.ie**

# IL DECALOGO DEL PERFETTO BBQ

## 10 regole per un barbecue 10 e lode secondo lo chef Alberto Canton

- Il barbecue migliore è quello a legna in quanto dà un risultato eccellente a livello di gusto: infatti, quando cade la goccia di grasso sulla legna, il fumo che emana affumica e profuma la carne naturalmente. Il legno più adatto a questo scopo? La vite, l'ulivo o l'alloro.
- Per una cottura ottimale, che renda la carne ben cotta all'esterno ma calda e al sangue all'interno, bisogna cuocerla circa 3-4 minuti per lato, ma molto dipende anche dalla potenza dalla griglia che si utilizza.
- Per avere una carne che sia al sangue ma allo stesso tempo calda, bisogna tirar fuori la carne dal frigo almeno un'ora prima della cottura in modo che sia a temperatura ambiente. Un altro consiglio è di mettere la carne sulla griglia quando il caldo non è ancora al massimo, in quanto l'eccessivo calore potrebbe solo bruciare l'esterno senza cuocere e scaldare l'interno.
- I tagli di carne bovina migliori per la griglia sono quelli del costato come il cube roll, l'entrecôte e la fiorentina.
- I condimenti più adatti per una buona carne alla griglia sono i più naturali: sale grosso e olio extra vergine di oliva, che conviene passare su entrambi i lati del taglio dopo aver fatto un primo giro veloce di cottura, in modo tale che il sale non irrigidisca le fibre, rendendola poi "dura" alla masticazione.
- Per fare dei cambi di carne, ad esempio da manzo ad agnello, è opportuno pulire leggermente la brace prima con delle spazzole o spugne in ferro e a seguire un panno umido.
- Il must dei contorni per la carne alla brace sono sicuramente le patate, ma anche le verdure e l'insalata.
- La carne va marinata solo se ha qualche difetto di gusto perché la marinatura ne modifica il sapore e la qualità.
- Un particolare molto importante a cui bisogna far attenzione per ottenere una carne tenera sul barbecue è la frollatura (stagionatura), che deve essere di almeno 28 giorni - 1 mese.
- È importante conoscere la potenza della griglia che si usa.

Il web è servito. Buon appetito

Assetati e affamati di notizie, ricette, recensioni?
Sui siti
www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
tutte le risposte ai vostri desideri

# Giovanni Rallo, un siciliano approda in Toscana

**Il nuovo chef della Fattoria del Colle di Siena viene da Marsala ed ora vi aspetta nel ristorante della fattoria per farvi sognare con alcuni piatti toscani che profumano di Sicilia... da accompagnare magari ad uno dei tanti grandi vini della regione**

Uno su ottanta ce la fa. O almeno è questo il caso del nuovo chef della Fattoria del Colle di Trequanda (Siena) di Donatella Cinelli Colombini, scelto tra 80 candidati: Giovanni Rallo, 35 anni, originario di Marsala, dove ha appreso l'amore per la buona cucina, confermato da un lungo apprendistato in quella che è diventata la sua terra del cuore, la Toscana, e un'esperienza all'estero, in Costa Azzurra.

Il ristorante della Fattoria del Colle ha fama di destinazione golosa per i suoi piatti sapientemente elaborati sulla tradizione toscana e abbinati a grandi vini della regione, dal Chianti al Brunello con infinite altre opzioni di qualità..

Un retaggio che non potrà che essere affinato dall'incontro con Rallo e le sue radici siciliane, ad esempio la predilezione per la pasticceria, molto ricca in Sicilia (e più limitata in Toscana). Per di più Giovanni ha anche un estro e una creatività - unite a metodo e precisione, però - che lo portano a volte a creazioni molto ardite, dettate dalla continua voglia di scoprire e migliorare, reinventare nuove ricette partendo da cose reali.

I suoi piatti favoriti sono a base di carne, persino nei primi, dove recupera i sapori intensi degli arrosti toscani; nei secondi la sua attenzione si concentra sulle temperature di cottura per rispettare le proteine delle differenti carni.

Ogni piatto viene studiato perché la tradizione si esalti attraverso una tecnica impeccabile, e questo è tipico di Rallo, che nel tempo ha voluto intraprendere un percorso di formazione tutto suo usando libri, internet e investendo personalmente in pranzi nei ristoranti stellati.

**www.cinellicolombini.it**

# I pizzaioli in gara per preparare la miglior Pizza al Gran Biscotto

*Sfida alla Pizza Gourmet*, il format televisivo di Rovagnati Food Academy e Gambero Rosso, diventa un concorso dedicato a tutti i pizzaioli d'Italia.

Fino al prossimo 31 Ottobre, infatti, i pizzaioli in gara sono invitati a preparare la miglior Pizza al Gran Biscotto, e tentare di aggiudicarsi il titolo e il ricco premio finale: una affettatrice Berkel.

Tutti gli amanti della pizza potranno votare e ricevere subito un buono sconto di 10,00 euro da spendere su shop.rovagnati.it, e potranno anche partecipare all'estrazione finale di un set di coltelli e un viaggio in una nazione europea, per due persone.

**www.cinellicolombini.it**

# Fico Eataly World, pizza da Guinness

**Verace o sottile, bianca o rossa, soffice o croccante, classica o gourmet, in tante varianti regionali e locali: 500 metri di pizza per voi, presso il Parco del cibo di Bologna, ovvero Fico Eataly World**

È nata a Napoli, ma è di tutti noi, in quanto è stata riconosciuta dall'Unesco patrimonio immateriale dell'umanità. È la pizza, il piatto italiano più conosciuto e imitato nel mondo, preparato in infinite versioni e farciture. Logico che un luogo che celebra il mondo del cibo e la sua cultura come Fico Eataly World di Bologna non potesse non dedicarle un omaggio speciale, e siccome agli amici bolognesi piace fare le cose in grande, ecco l'evento "Pizza da Guinness", una nuova impresa gastronomica che mira a realizzare 500 metri di pizza - 100 circa di Margherita e 400 metri di altre ricette provenienti da 20 regioni - utilizzando la bellezza di 500 chili di farina, 400 di pomodoro, 500 di fiordilatte, 10 chili di basilico, 50 litri di olio extravergine di oliva e 50 ingredienti tipici da tutt'Italia per realizzare le specialità locali più golose.

Dalla sarda con Bottarga alla valdostana con Fontina e Lard d'Arnad, dalla trentina con lo Speck alla siciliana con Pachino e Tonno, passando per la friulana con il Montasio alla pugliese con Cipolla di Acquaviva e Burrata, fino all'emiliana con (indovinate?) Mortadella, alla calabrese con Nduja, la veneta con radicchio e la molisana con caciocavallo di Agnone: nel Parco del cibo di Bologna si esibiranno 30 maestri pizzaioli, che utilizzeranno 270 tavoli per stenderla e due speciali forni mobili (che permetteranno di assaggiarla appena sfornata) per cuocerla.

In particolare, da segnalare fra le tante proposte la Pizza Rossini di Pesaro, con maionese e uova sode, che verrà accompagnata da alcune arie musicali del Maestro. Perché una buona pizza è tutta un'altra musica...

**www.eatalyworld.it**

# Peroni, la vita ha più gusto se la bevi cruda

## "Bevi come vivi" è il claim scelto da Peroni nel presentare la sua Cruda, non pastorizzata, a indicare che la vita va assaporata al 100 per cento naturale... così come la birra

La birra è sempre stata un must dell'estate, ma ancor più adesso che il trend delle "crude" sta impazzando un po' ovunque, e non è solo moda: in effetti questa nuova veste della bevanda di orzo e luppolo offre sapori e sensazioni diversi e una bevibilità raffinata e molto piavevole.
Peroni Cruda è la prima birra non pastorizzata del marchio romano (oggi proprietà di Asahi) e si distingue per il suo gusto fresco, genuino e autentico: come la vita, direbbe qualcuno.
Cruda perché non sottoposta ad alcun processo di sterilizzazione né all'azione di conservanti o stabilizzanti che possano alterare il prodotto, tanto da risultare naturale al 100 per cento.
Completamente fatta con malto italiano, Peroni Cruda è una birra dalla consistenza morbida e cremosa e dal retrogusto piacevolmente amarognolo di luppoli.
Lungo tutto il processo produttivo viene costantemente tenuta a basse temperature, così da conservare tutto il sapore e la freschezza degli ingredienti accuratamente selezionati. La microfiltrazione dei lieviti garantisce una birra stabile nel tempo e, ad ogni assaggio, tutto il gusto fresco della birra appena spillata in birrificio.
Quanto poi agli abbinamenti gastronomici, Peroni Cruda risulta ideale per le tavole estive, perché dà il meglio di sé abbinata a cibi come pasta fresca, focacce, formaggi non stagionati, tartare e verdure fresche di stagione.
**www.birraperoni.it**

# Bianco Breg, il vino che ha lasciato il posto al bosco

## Varrebbe la pena di conoscere Josko Gravner, così come il suo vino bianco Breg: solo 3000 bottiglie, frutto di un'ottima annata

Josko Gravner è un noto produttore di Oslavia (GO) ed è un uomo da conoscere più a fondo: basta dare un'occhiata al suo sito per rendersene conto.
Per l'intanto vi sarà utile sapere che tra il 2011 e il 2012 Josko ha espiantato quasi tutti i suoi vigneti per trasformarli in bosco. Al momento questi terreni sono ancora a riposo, ma - visto che la posizione non è ideale per le varietà di vite - Gravner ha preferito favorire l'equilibrio dell'ecosistema attraverso un impianto boschivo: la maggior parte di essi tra qualche anno diventerà bosco.
Solo un appezzamento di circa 2 ettari tornerà ad essere vigneto, dedicato unicamente alla coltivazione delle varietà autoctone Ribolla Gialla e Pignolo, ed ecco quindi che il Bianco Breg 2011 di Gravner, prodotto con uve Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay e Riesling Italico, che oggi arriva sul mercato in sole 3000 bottiglie (tra formato da 750 ml, a 75 euro, e magnum, 150 euro), è la penultima annata ad andare in commercio.
"A mio avviso - afferma - il 2011 è stata una delle migliori annate per i miei vini, e in particolare per il Breg Bianco. Un'annata bella da lavorare, con un buon andamento climatico e un autunno asciutto che ci ha permesso di arrivare a piena maturazione dell'uva e di vendemmiare molto avanti. Penso che questo vino ci darà grandi soddisfazioni".
**www.gravner.it**

# I Barisèi, un nuovo progetto nel cuore della Franciacorta

**Dalle cantine di Erbusco (BS), una nuova linea di cuvée di Franciacorta DOCG della famiglia Bariselli, in vigna dal 1898**

Nel curriculum della famiglia Bariselli, originaria di Torbiato di Adro (BS), c'è sicuramente scritto questo: più di 100 vendemmie in Franciacorta. Già, perché i Bariselli - o, per meglio dire, in dialetto, "I Barisèi", che è anche il nome del loro marchio - stanno in vigna dal 1898 e oggi si apprestano, con entusiasmo e vitalità uniti all'esperienza, a un nuovo capitolo della loro lunga storia enologica, nelle cantine di Erbusco.
Il progetto è stato presentato in occasione dell'ultimo Vinitaly: quattro grandi cuvée di Franciacorta DOCG: Sempiterre Cuvée Brut (90% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 30 mesi sui lieviti), Satèn Cuvée Millesimata (100% Chardonnay, 40 mesi sui lieviti), Rosé Cuvée Millesimata (100% Pinot Nero - di cui l'80% vinificato in bianco, 20% in criomacerazione - e 54 mesi sui lieviti) e Natura Cuvée Millesimata (80% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 54 mesi sui lieviti).
La produzione a marchio Barisèi si incentra dunque sulla DOCG Franciacorta, con le vigne - circa 40 ettari coltivati con metodo biologico - immerse in un microclima favorevole, mitigato dal vicino lago d'Iseo e protette dall'arco alpino. Ogni appezzamento ha la sua caratteristica: differente altitudine, composizione del suolo, esposizione.
L'inizio, come detto, risale alla fine dell'Ottocento, con Paolo Bariselli e i suoi primi approcci con la vite. Inizialmente il vino era destinato alla famiglia e agli amici, ma già a metà degli anni '70 si inizia a fare sul serio. Da allora, gli investimenti sui vigneti sono via via aumentati, con il lancio del marchio Solive negli anni Novanta, fino alla fondazione della cantina di Erbusco nel 2002. Dal 2011 ecco un nuovo obiettivo: al Solive Franciacorta DOCG si sono affiancate le prime bottiglie di eccellenza, I Barisèi, quintessenza di tanti anni passati in vigna a misurare le proprie capacità e il proprio valore.
**www.ibarisei.it**

# Royal Oporto, la tradizione del buon bere

**Nuovi vini liquorosi da Real Companhia Velha, produttore di Porto da oltre 250 anni, in versione White ed Extra Dry**

Real Companhia Velha significa, in portoghese, "vecchia compagnia reale" e antico il marchio è davvero: da oltre 250 anni, infatti, questo storico produttore di Oporto, nato nel 1756, tramanda con passione la tradizione del Porto, liquore simbolo del paese lusitano.
Un vino liquoroso dalle note organolettiche uniche e di grande complessità aromatica, riconoscibile per il particolare profumo di frutta secca al caffè, cioccolato e miele.
Il Porto, in realtà, non ha sempre avuto queste caratteristiche, visto che solo nel XVII secolo, grazie all'aggiunta di brandy al vino per bloccare la fermentazione del mosto, è diventato il vino liquoroso che apprezziamo oggi.
La Real Companhia Velha è oggi il più importante produttore di Porto e proprietario di gran parte dei vigneti nella storica valle del Douro, ed è distribuito in esclusiva per l'Italia da D&C. Tra i suoi più recenti successi due nuovi prodotti che rivoluzionano il mondo del classico Porto: Royal Oporto White ed Extra Dry White (a € 14,50 e 15,70 - bottiglia da 75 cl).
Il primo è composto da una sapiente miscela di Porto bianchi selezionati e invecchiati in tini di rovere mediamente per due anni. È un Porto giovane, dall'accattivante colore dell'erba secca e dell'uvetta e i profumi della frutta dolce. Un vino equilibrato, dall'eccellente acidità e dalla lunga persistenza, ottimo da degustare in ogni occasione, anche se l'abbinamento perfetto resta quello con il Foie Gras.
Uno stile completamente alternativo è invece quello dettato dal nuovo Royal Oporto Extra Dry White, dato che brandy viene aggiunto solo al termine del processo di fermentazione, quando non sono più rimasti zuccheri.
Un nuovo modo di bere e apprezzare il Porto, soprattutto se servito con ghiaccio, una scorza d'arancia e acqua tonica per creare un Port Tonic eccellente.
**www.dec.it**

# Fine delle trasmissioni? No, inizio della festa!

## Concept innovativo per il birrificio 32 via dei Birrai, con le bottiglie da 150 cl che vogliono stimolare il piacere di bere in compagnia

Il nome, indubbiamente, è strano. Chiamare una nuova linea di birra "Fine delle trasmissioni" non è da tutti, ma il birrificio artigianale veneto - si trova a Pederobba, in provincia di Treviso - 32 via dei Birrai voleva lanciare un concept innovativo e quindi va bene così. D'altronde da sempre 32 via dei Birrai, che si autodefinisce "microbirrificio artigianale", cerca di combinare qualità, originalità e creatività nell'ottica di offrire prodotti che coniughino gusto ed estro, design e fantasia, e quindi Fine delle trasmissioni ci sta tutto, non c'è che dire, con la sua innovativa e intrigante etichetta che richiama lo storico monoscopio un tempo utilizzato dalla Rai per chiudere, appunto, le trasmissioni.

La nuova linea di birre è in formato magnum da 150 cl, in tre differenti packaging, per porre l'accento su un sano beer-sharing, la condivisione di una bottiglia con i propri ospiti o amici, a casa o fuori casa.

Curmi è la prima referenza ad essere proposta con la nuova etichetta, che d'ora in avanti caratterizzerà l'intera collezione da 150 centilitri: sarà la capsula, con i suoi diversi colori, a differenziare le varie tipologie di prodotto che si alterneranno nel tempo.

**www.32viadeibirrai.it**

# Terre Thuria, il nuovo Extra Brut DOCG

**Il mestiere di produrre ottimo vino è qualcosa di naturale in Franciacorta e all'azienda Le Marchesine lo sanno da generazioni. Una piccola e innovativa azienda agricola che è ormai una realtà in continuo sviluppo**

Si chiama Terre Thuria Extra Brut DOCG il nuovo Franciacorta prodotto da Le Marchesine, a Passirano (BS), nel cuore della zona elettiva d'Italia per la produzione di spumanti "metodo classico": quella parte nobile della provincia di Brescia ricca di colline e un tempo cosparsa di boschi, oggi coltivati a vigna.

Le uve provengono da 15 vigneti dislocati su sette diversi comuni della Franciacorta e rappresentano tutte le diverse varietà di paesaggio che caratterizzano la zona.

Le cuvée Terre Thuria - marchio di proprietà di D&C - danno vita a spumanti che si contraddistinguono per eleganza, freschezza e bevibilità: sia il Brut, sia il Satèn che il Rosé sono prodotti con ridotto residuo di zuccheri e quindi adatti come aperitivo e accompagnamento del pasto, da quelli leggeri di stagione ai piatti più complessi.

Oggi nasce appunto l'Extra Brut DOCG: di classico assemblaggio a base di Chardonnay (75%), Pinot bianco (15%) e Pinot nero (10%), l'Extra Brut DOCG - con una gradazione alcolica di 12,5% volumetrici - è spumante che rimane sui propri lieviti per oltre due anni, durante il quale tutte le naturali spigolature si arrotondano a favore della complessità e profondità gustativa.

Colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, perlage finissimo e persistente, aroma fine e complesso, sapore asciutto, secco con vena acidula, elegante e pieno al gusto, ne fanno un vino perfetto per l'estate.

**www.dec.it**

# Cocktail Val Venosta Golden Sour

## Cedro, yuzu, lime e mele Golden Val Venosta: ecco gli ingredienti di questo concentrato di gusto e vitamina C

Con l'estate aumenta il desiderio di assaggiare una bevanda gradevole, magari diversa dal solito drink? Eccola: il suo nome è Golden Sour ed è un cocktail realizzato da Mela Val Venosta in collaborazione con la Scuola di Barman Flair Inside.
Come organizzarsi per realizzarlo in casa? Semplice, basta seguire passo passo la ricetta che vi forniamo!
Il risultato è garantito al 100%...
Per iniziare, bisogna procurarsi gli ingredienti previsti, ovvero una mela Golden Val Venosta, un cedro in succo, due Yuzu in succo (un frutto giapponese), e mezzo lime in succo.
Il procedimento è davvero rapido. In primis, bisogna frullare contemporaneamente una mela Golden Val Venosta con il succo di un cedro, di 1/2 lime e di due yuzu. A questo punto bisogna aggiungere una palettata di ghiaccio e frullare finché il ghiaccio non è completamente sciolto. Tutto fatto!
Per completare l'opera non resta che versare il contenuto del frullatore in un piccolo baloon da cognac.
**www.vip.coop/it**

# ReBël Bianco, un vino che sa di Romagna

## Dalla Tenuta Colombarda di San Vittore di Cesena, un bianco spumantizzato, leggero e floreale, ottenuto da uve Bombino Bianco, che ha tutto il sapore del territorio

Un'estate spumeggiante al ritmo di un fresco e accattivante perlage: questa è la proposta firmata Tenuta Colombarda, la cantina di San Vittore di Cesena (FC). Il suo nome è ReBël Bianco, e fa seguito all'uscita di qualche mese fa del ReBël Rosé, nato da uve Sangiovese: questa volta il vino è ottenuto da uve Bombino Bianco in cui predominano sapidità, profumi floreali e quella nota inconfondibilmente fresca e briosa di una spumantizzazione realizzata con metodo Charmat.
Il ReBël è uno spumante brut Rubicone IGP Bianco che interpreta in modo identitario un vitigno importante nella storia della Romagna in bottiglia.
Grazie alla fermentazione effettuata in acciaio a temperatura controllata - a cui segue la maturazione per due mesi in autoclave e altri due in bottiglia - si ottiene un prodotto che sa unire una beva semplice e immediata con una complessità organolettica prodotta da una grande attenzione durante l'intera filiera di vinificazione.
La vendemmia esclusivamente manuale offre poi una struttura succosa e sostanziosa, in cui l'effervescenza gioca con una intrigante tessitura del sorso.
Il ReBël Bianco si presenta nel calice di un giallo paglierino brillante e trasparente, sorretto da un perlage gentile, fine e molto persistente, con un'intrigante nota amaricante unita a una complessità floreale.
Vino fresco, suadente e capace di arricchirsi ad ogni sorso, con una scorrevolezza fragrante del bouquet, è l'abbinamento perfetto con crudità di pesce, ma anche piccoli crostacei, frittura di paranza e primi piatti di mare.
Un vino da provare anche, ad esempio, con un classico accostamento di formaggi freschi, preferibilmente locali - come lo Squacquerone di Romagna - oppure con una saraghina alla brace.
**www.colombarda.it**

# Zorzettig, il segno della terra

**Dalle cantine Zorzettig, nel cuore dei Colli Orientali, grandi vini, che narrano storia e virtù di un territorio**

Il Friuli è territorio di grandi formaggi e grandi vini e la recente edizione di Vinitaly lo ha ribadito. In tale occasione, ad esempio, la Zorzettig di Spessa di Cividale (UD), da più di un secolo nel cuore dei Colli Orientali, ha presentato ufficialmente la nuova linea Segno di terra, concepita per testimoniare con forza il legame dei vini con il territorio in cui l'azienda affonda le proprie radici e la propria storia.
Segno di terra è composta da quattro vini - rinnovati anche nella loro veste grafica - in cui l'impronta degli autoctoni è forte, a rimarcare il valore del territorio d'origine: Cunfins, Donzel, Verduzzo e Merlot, rispettivamente due uvaggi, un vino dolce passito e un rosso di struttura.
Vini che hanno avuto il loro palcoscenico in abbinamento con i formaggi selezionati di Latteria di Taiedo di Chions, in provincia di Pordenone, secondo i seguenti accostamenti: caciotta di latte crudo con Donzel; latteria stagionata 16 mesi in abbinamento a Cunfins; formaggio stagionato al pepe con Merlot; infine Formadi Frant ai fichi, pistacchi e noci, un formaggio di malga particolarmente pregiato

che ha origine dalla tradizione, con Verduzzo.
Come ha raccontato Annalisa Zorzettig, titolare della cantina, la nuova selezione nasce dal desiderio di raccontare il legame con una tradizione ricca ed eterogenea, che unisce sensibilità e culture di genti diverse per le quali il confine è sempre stato un luogo d'incontro e scambio di conoscenze, di idee, di sapori.
Oltre alla novità Segno di Terra, a Vinitaly Zorzettig ha presentato anche la Selezione Myò, parola del friulano antico che sta a testimoniare l'amore per la propria terra: in degustazione il Pinot Bianco Myò e il Sauvignon Myò.
Risale al 1993 la riqualificazione di magazzini e cantina. Nel 2010 si arriva al rinnovo del sistema di imbottigliamento con l'adozione della più moderna tecnologia per la salvaguardia del vino.
Nella fasi di lavorazione si è arrivati al mantenimento costante della temperatura controllata in tutti gli stadi.
Per l'invecchiamento, è stata ripristinata e ristrutturata l'antica cantina datata 1780, riportata a pietra come in origine.
Il vigneto di proprietà ha un'estensione di 115 ettari; la produzione annua raggiunge in media le 800.000 bottiglie.
La quota di export è del 50% con una presenza storica in Austria e Germania e una crescente penetrazione in diversi mercati, dall'Asia agli Stati Uniti, all'Australia al nord Europa.
Tra i nuovi progetti di Annalisa Zorzettig c'è la creazione della Casa del Vino. La cantina diventa così una grande casa in grado di unire tutto il percorso della produzione, dall'arrivo delle uve alla vinificazione, dalla maturazione nelle botti all'affinamento in bottiglia, fino alla sua scoperta e degustazione attraverso gli spazi dedicati all'ospitalità.
La passione per le cose genuine di un tempo e l'ospitalità friulana sono capisaldi nella lunga storia della Famiglia Zorzettig che da oltre cent'anni si dedica al vino. All'accoglienza in cantina dal 2012 si è aggiunta quella al Relais La Collina.
Sulle splendide colline di Ipplis (nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, a pochi chilometri da Cividale del Friuli) sorge l'Agriturismo, sede ideale per ricchi momenti di relax e di convivialità che non a caso ospita - ormai da 5 edizioni, le serate di Convivio.
Nove le camere disponibili, con terrazzi sui vigneti, che offrono una vista sulle Dolomiti friulane e assicurano agli ospiti un soggiorno di tranquillità immersi nella natura.
In un'area attrezzata e riparata dai vigneti si trova la piscina all'aperto.
Zorzettig è un'azienda dinamica, alla continua ricerca di nuovi linguaggi per comunicare la propria identità e la propria storia.
Ne è un esempio Convivio, manifestazione cultural-gastronomica nata nel 2014 al Relais La Collina per creare un circuito virtuoso tra il mondo dell'enogastronomia e quello della cultura in tutte le sue declinazioni, con incontri, spettacoli e master of food, anche in collaborazione con realtà del panorama culturale come il Mittelfest di Cividale del Friuli.
Ogni anno, tra maggio e giugno, si tengono vari appuntamenti aperti al pubblico su temi che attraversano in modo trasversale il mondo del vino. Una iniziativa che consente a Zorzettig di affermare con orgoglio un proprio stile fatto di autenticità e di attenzione per un modo di vita moderno e in armonia con la natura.
**www.zorzettigvini.it**

# Riedel Crystal, a ciascun vino il suo bicchiere

**Una collezione in sette diversi esemplari, tutti diversi perché ciascuno si adatta a meraviglia a un suo specifico vitigno: è l'offerta del marchio austriaco, che non mancherà di affascinare i wine-lovers**

Ogni buon appassionato di vino lo sa: un bel bicchiere è parte integrante del piacere e non solo perche l'occhio vuole la sua parte.
Il bicchiere giusto è anche la combinazione perfetta per esaltare i profumi e gli aromi di ogni etichetta, facendo sì che il vino possa esprimersi al meglio e liberare il suo bouquet.
L'azienda austriaca Riedel Crystal si dedica dal 1756 proprio a questo virtuoso connubio, questa simbiosi di forme e di sapori, e ha creato una linea de luxe, chiamata Riedel Performance.
Sin dalla sua introduzione sul mercato nel 2018, la collezione ha mostrato le sue caratteristiche funzionali e tecnologiche di bicchieri realizzati in base alle specificità dei vitigni, con un particolare effetto ottico che le è valso il conferimento del premio Good Design Awards 2018 per il suo design.
Tutto nasce, come dicevamo, da lontano: Riedel ha fatto numerose ricerche sul gusto, sull'aroma e il colore dei vini, al fine di poter offrire un piacere nel gusto ancora più intenso.
Durante tali ricerche è stato rivelato che l'incremento della superficie interna del bicchiere influisce positivamente sulla percezione del bouquet e dell'aroma del vino.
Questo risultato è stato ottenuto grazie all'esclusivo effetto ottico, che dona al calice non solo un piacevole aspetto estetico, ma ne aumenta anche la superficie interna, permettendo al vino di esprimere appieno il proprio potenziale, valorizzandone al meglio il suo aroma in ogni nota.
Oggi la serie Riedel Performance è stata integrata con un nuovo bicchiere, destinato al Sauvignon Blanc: "uno dei vitigni più apprezzati al mondo - afferma Maximilian J. Riedel - che ha bisogno di maggiore volume nel bicchiere per potersi esprimere al meglio. La soluzione più logica era riprendere la forma del nostro calice".
I bicchieri Riedel Performance sono realizzati in fine cristallo brillante, con steli sottili e una base d'appoggio stabile, in sette forme che soddisfano le specificità dei vitigni Sauvignon Blanc, Riesling/Grüner Veltliner, Chardonnay, Champagne, Pinot Noir, Cabernet Merlot e Syrah/Shiraz.
**www.riedel.com**

# Rum Arcane Extraroma, da Mauritius con amore

## Dalle lontane - e meravigliose - isole dell'Oceano Indiano, ricche di canna da zucchero, arriva un rum pregiato e sorprendente: ecco Arcane Extraroma, che qualcuno definisce "una straordinaria avventura"

Un rum per chi merita solo il meglio: questo il claim, davvero allettante, di The Arcane Extraroma, un brand che arriva addirittura dalle Isole Mauritius. E se la cosa è certamente inusuale, non vi stupisca più di tanto: le Mauritius sono infatti terra di ottima canna da zucchero, per l'origine vulcanica, il suolo fertile e ricco di sali minerali, ben drenato da frequenti precipitazioni.
Queste isole dell'Oceano Indiano sono quindi all'origine di un rum assai pregiato, e tra le distillerie di alta qualità, si distingue - per passione e innovazione - Arcane, guidata dall'esperto Thibault de la Fournière.
L'ambizione di Arcane è di riuscire a esprimere e a conservare tutti gli aromi della canna, dalla sua prima freschezza all'opulenza dell'invecchiamento. Una sfida che si concretizza in un prodotto originale e sorprendente come The Arcane Extraroma, speciale rum ambrato, invecchiato 12 anni in fusti di quercia americana, poco tannici per non nascondere note di canna fresca. Extraroma è un rum vellutato, dalla struttura complessa, ricca e soave, che rivela al naso profumi di aromi tropicali, combinati con sentori di canna fresca e accenti speziati, mentre in bocca svela la sua raffinata magia grazie alla cremosità e all'ampiezza aromatica (cocco, banana, vaniglia, cioccolato e una nota finale di bosco delicatamente speziata). Un mix sapiente e armonioso tra la freschezza degli aromi della canna da zucchero e la complessità di un rum invecchiato.
Il modo migliore per apprezzarlo è sicuramente berlo liscio, in balloon di cristallo alla temperatura di 12°/14° o con ghiaccio, ma può essere anche utilizzato come base di tantissimi cocktail.
Il rum The Arcane Extraroma è distribuito in Italia da D&C al prezzo consigliato di € 49 per l'astuccio da 70 cl.
**www.dec.it**

# Caffo, un'estate tutta da bere

## Dall'antica distilleria arrivano due nuovi cocktail per l'estate 2019, entrambi basati sul Vecchio Amaro del Capo e premiati alla Cocktail Competition Sud America

L'estate porta con sé la sete e il fascino dei sapori esotici, e questo i fratelli Caffo lo sanno bene. Le loro distillerie producono e distribuiscono bevande alcoliche a base di erbe officinali dal 1915, dal celebre Vecchio Amaro del Capo - recentemente riconosciuto come il miglior liquore d'erbe al mondo - al Borsci S. Marzano, il Liquorice e l'amaro S. Maria al Monte.
I prodotti Caffo sono molto apprezzati in tutta Europa, negli Stati Uniti, in Australia e in America latina, dove - non a caso - è stato lanciato il concorso "Vecchio Amaro del Capo - Cocktail Competition Sud America".
Due i bartender premiati, Frank Sleimaker Sosa del The Hole di Buenos Aires con *Capo d'Oro*, e Claudio Gambetta del Piso Uno di Santiago del Cile con *Flor de Spritz*.
Le ricette elaborate dai vincitori del concorso sono state create su misura per Vecchio Amaro del Capo e sottolineano l'anima "mixology" di questo brand di successo, che - grazie ai toni aromatici e alle sue caratteristiche sensoriali - diventa una base perfetta per innovazioni, nuovi trend e sperimentazioni.
*Capo d'Oro* ricorda gli odori della sua terra di provenienza ed è frutto di ingredienti miscelati con tecniche speciali, in cerca dell'equilibrio perfetto.
*Flor de Spritz* è ideale per un aperitivo fresco dal sapore semplice e sofisticato. Il classico piacere dello spritz viene guarnito dalle note fresche e dal profumo degli agrumi. E non dimenticate il classico *Capo Tonic*, ideale per l'estate: versate in un bicchiere pieno di ghiaccio 40 ml di Vecchio Amaro del Capo, 100 ml di acqua tonica e 10 ml di succo di lime. Mescolate bene il tutto e, come ultimo tocco, decorate con uno spicchio di lime o limone.
Queste le ricette dei due cocktail vincenti:

*Capo d'Oro*
1,5 cl succo di lime
1,5 cl sciroppo semplice
3 cl succo di mango tostato
3 cl vino bianco
4,5 cl Vecchio Amaro del Capo decorato con menta

*Coctel Flor de Spritz*
3 cl Vecchio Amaro del Capo
2 cl aperitivo Mezzodì Caffo
3 cl sciroppo e succo di pompelmo
12 cl prosecco frizzante
spruzzata di soda
decorato con limone e menta
**www.caffo.com**

# Duchessa Lia brinda all'estate

**Le cantine piemontesi offrono ai winelovers quattro proposte a tutto pasto, ideali per le fresche ricette di stagione: da godersi, magari in compagnia, in piacevoli cene estive all'aperto**

Quattro raffinate etichette per accompagnare i momenti migliori dell'estate. È l'ultima proposta firmata dal noto marchio di Santo Stefano Belbo, in provincia di Cuneo, che vuole contrassegnare la stagione con la freschezza e l'eleganza di alcuni fra i migliori vitigni piemontesi.
Si tratta di quattro proposte diverse, quattro soluzioni versatili per appagare i gusti più raffinati, ideali per cene estive all'aperto e fresche ricette di stagione: il bianco Gavi DOCG, il rosso Grignolino d'Asti DOC e due spumanti, il pluripremiato Asti Secco DOCG e il Blanc de Blancs, tutti siglati Duchessa Lia.

Freschezza, fiori e frutti: questo è il Gavi DOCG, vino bianco prodotto esclusivamente da vitigno Cortese, dal colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.
Il suo sapore corposo e armonico, la sua giusta acidità e il suo aroma intenso, floreale e fruttato lo rendono ideale per accompagnare l'intero pasto: dagli antipasti leggeri ai primi piatti con sugo di verdure, dalle minestre ai secondi di pesce o carni bianche.
Il Grignolino d'Asti DOC è sinonimo di terra e, in particolar modo, di terroir piemontese: è un rosso dal colore vivo e dai riflessi aranciati, con un profumo caratteristico, delicato ma persistente.
Il sapore è armonico e piacevolmente tannico, perfetto nelle serate estive in abbinamento a salumi, fritti e carni bianche, ma servito leggermente più fresco - a una temperatura intorno ai 15°C - può diventare un ottimo accompagnamento anche con i piatti di pesce.
Brio, leggerezza e vivacità: ecco l'innovativo Asti Secco DOCG, versione dry dell'Asti Spumante, prodotto da uve Moscato bianco e soggetto a una nuova tecnica di spumantizzazione.
Il bouquet ricorda il glicine e l'acacia, il sapore è secco e asciutto, il perlage è fine e persistente: servito freddo (6°), è ottimo da sorseggiare insieme a crostacei e piatti di pesce, freschi appetizers, formaggi non stagionati e salumi leggeri, ma anche dessert.
Infine il Blanc de Blancs brut di Duchessa Lia: cristallino ed elegante, di colore giallo scarico, ha un bouquet ampio, floreale e fruttato, con bollicine fini e persistenti, gradevoli e morbide al palato.
Le caratteristiche intrinseche esaltano il sapore degli antipasti di mare, ma questo Blanc des Blancs è ottimo anche come aperitivo e - perché no? - consigliabile a tutto pasto.
**www.duchessalia.it**

# Bonollo

## 110 anni di tradizione (e tre nuovi liquori)

**Sono 111, in realtà, visto che la famiglia Bonollo è attiva dal 1908 con le sue distillerie. Una tradizione che diventa oggi marchio di fabbrica, con una nuova linea di prodotti che recuperano le antiche lavorazioni**

Un'esperienza che profuma d'altri tempi, oggi come allora.
È quella della famiglia Bonollo, che inizia a sperimentare l'arte ultracentenaria del fare la grappa già nell'Ottocento sulle Prealpi Vicentine.
Le prime testimonianze dell'attività professionale di distillatori risalgono infatti al 1908.
È in quell'anno che Giuseppe Bonollo, il capostipite della più importante dinastia di Grappa oggi esistente, parte con gli allora innovativi alambicchi a vapore, che consentivano di produrre una grappa dalle caratteristiche organolettiche migliori rispetto a quella tradizionale.
Grappa e non solo: già nel 1908 l'azienda infatti utilizzava le ricette originali per la preparazione di tre liquori tradizionali, dai nomi che già dicono tutto: la Prugna, il Limoncino e la Liquirizia.
Questa data storica torna oggi di attualità, con una nuova linea di prodotti, siglati appunto "1908": ogni liquore è un vero tesoro racchiuso in bottiglia, ottenuto come si faceva una volta con materie prime naturali e fresche, senza coloranti o conservanti artificiali, e anche le lavorazioni rispettano la tradizione originale.
Carattere unico e sapore autentico sono dunque i plus dei tre prodotti della linea Liquori 1908, a partire dalla Prugna 1908, profumata, persistente e raffinata.
Simbolo indiscusso della tradizione liquoristica veneta, ha dalla sua quella completezza e morbidezza che consente di apprezzarla in purezza, nel caffè o in macedonie, gelati e piccola pasticceria.
Il Limoncino 1908, intenso, fresco e fragrante, si caratterizza per le note tipiche delle scorze fresche di limoni lungamente infuse e sapientemente torchiate.
Si consiglia, per apprezzarlo pienamente, di agitarlo prima di servirlo ghiacciato in piccoli bicchieri.
La Liquirizia 1908 è invece morbida, avvolgente, vellutata, in un connubio di sapori che richiama l'anice stellato. Un'intrigante alternanza di note dolci ed amarognole, che completano il carattere deciso e nello stesso tempo equilibrato della liquirizia.
**www.bonollo.it**

# Mi chiamo CucinaBarilla, risolvo problemi...

Uomini single alla prese con i problemi della cucina (e i ritmi convulsi dell'odierna vita quotidiana), ecco una buona notizia per voi. Sia che non abbiate tempo di cucinare o non ne abbiate voglia - o, più semplicemente, non sappiate nemmeno da dove cominciare - oggi vi potete affidare a un nuovo alleato, che si rivelerà un vero problem-solver: CucinaBarilla viene presentato infatti come "il nuovo modo di cucinare": un sistema unico, che unisce la qualità dei prodotti Barilla alla tecnologia più avanzata, e permette di gustare oltre 40 ricette attraverso un innovativo sistema di cottura autonoma. Niente più spesa o code al supermercato, perché il mondo CucinaBarilla arriva direttamente a casa vostra e vi semplifica la vita in cucina. È sufficiente mettere gli ingredienti nel contenitore, scansionare il codice del kit, programmare l'orario di inizio e… lasciare che Barilla faccia il suo lavoro. Potrete insomma dedicarvi ai vostri hobby - o continuare i vostri lavori, se proprio volete - perché CucinaBarilla, nel frattempo, cucinerà per voi. Dai risotti alla pasta, dalle pizze alle focacce passando per il cous cous e deliziosi dolci, Barilla va incontro alle esigenze di chi non vuole rinunciare al proprio tempo libero, ma anche alla qualità degli ingredienti di un buon piatto fatto in casa e al piacere di condividere la buona tavola con gli amici.

**Da Barilla un nuovo modo di cucinare, l'alleato perfetto per chi non sa cavarsela ai fornelli**

Accedere al mondo CucinaBarilla è davvero semplice: basta abbonarsi al servizio, al prezzo speciale di € 34.99 mensili, attivo fino al 30 settembre 2019. L'abbonamento vi consentirà di avere 9 prodotti al mese da scegliere tra oltre 40 ricette (ogni kit contiene almeno due porzioni). In più, in comodato d'uso gratuito, riceverete anche l'esclusivo forno 'tre in uno', che può essere utilizzato come forno ventilato o come microonde ed è dotato della funzione CucinaBarilla.
**www.cucinabarilla.it**

# Hurom H-AK l'estrattore a freddo che fa bene

**Gli estratti di frutta e verdura sono la risposta migliore alla difficoltà di nutrirsi secondo natura, in modo pratico e sano. Ovviamente, purché per effettuare le operazioni di estrazione nel miglior modo si adotti la tecnologia giusta...**

In forma per l'estate, ed anche tutto l'anno? Niente di più facile (si fa per dire...): come è noto, basta mantenere uno stile di vita salutare, prevedere un'alimentazione sana ed equilibrata e praticare esercizio fisico.
E se spesso si mangia poca frutta e verdura, perché il tempo a disposizione è poco e, a causa del caldo, ci si sazia con piccole quantità, il problema può essere risolto tramite estrazione delle medesime. A patto che l'operazione venga fatta in modo idoneo a mantenerne intatte le proprietà.
Hurom propone infatti la spremitura lenta, la prima tecnologia di estrazione in grado di mantenere inalterati il gusto e il valore nutritivo di frutta e verdura.
Il modello H-AK, distribuito da Nims, è un estrattore di 4° generazione che spreme lentamente ed estrae a freddo frutta e verdura, condizione fondamentale per preservare le proprietà delle molecole benefiche per l'organismo.
Il succo così ottenuto ha un assorbimento fino a 4 volte più elevato delle sostanze nutritive contenute nel prodotto intero, in quanto la spremitura a freddo non altera i preziosi nutritivi contenuti negli alimenti e ne mantiene intatte tutte le proprietà.

Hurom H-AK è un estrattore ad alta tecnologia realizzato con materiali di adeguata qualità.
Il prodotto, semplice da usare e da pulire, è dotato di tre filtri che permettono di estrarre con diverse consistenze: quello a fori piccoli è indicato per i succhi, quello a fori larghi per succhi più densi, mentre il filtro a fori chiusi è studiato per preparare sorbetti o gelati.
**www.nims.it**

**A Gand/Ghent, un albergo - davvero unico, ricco di atmosfera - ricavato in un edificio che per decenni ha svolto funzione di Ufficio Postale Centrale**

# A letto nella Storia

Nato nel 2011, Zannier Hotels è un gruppo in espansione che si ispira ai principi dell'ospitalità privata, proprio come a casa, e che è cresciuto attraverso nuove scoperte, progetti unici che, per citare l'azienda, nascono '*Per creare un comfort totale circondato da eleganza e discrezione pur mantenendo la purezza dello spazio. Assorbire il momento e glorificare il luogo*', e tengono a mente il concetto leonardiano '*La semplicità è la massima raffinatezza*'.
Un testimonianza del pensiero del gruppo è nel «1898 The Post», inaugurato pochi mesi fa in Belgio, a Gand/Ghent.

**Il segreto meglio custodito**
Definito da Zannier Hotels '*il segreto meglio custodito*', l'albergo è situato nell'ex edificio delle poste Centrali ufficio postale. Un luogo allo stesso tempo leggendario e magico, che offre 38 camere e suite, con alcune delle più belle viste sul centro della città. Dietro la facciata neogotica di pietra naturale si nasconde un elegante decoro in stile XX secolo, con mobili antichi autentici, che offre massimo comfort.
Creato dall'architetto Louis Cloquet nel cuore della città, tra il Quai aux Herbes (Graslei) e il mercato del grano (Korenmarkt), il nuovo ufficio postale viene inaugurato nel 1909 e nel 1913, ospita l'Expo mondiale.
Di ispirazione neo-gotica, l'architettura eclettica di questo edificio - con le sue varie torri ottagonali - mostra anche segni di influenza neo-rinascimentale.
La facciata vanta cento scudi e statue che evocano il Belgio e le sue province, ma anche i 23 capi di stato. La torre principale ospita un magnifico orologio a 54 metri di distanza dal suolo.
Dopo aver visto la storia cittadina per quasi un secolo, con le carrozze postali e i primi tram a cavallo che passano proprio accanto, il servizio è stato chiuso definitivamente nel 2001. A distanza di 120 anni dalla fine dell'opera di Louis Cloquet, il magnifico edificio da lui progettato ha iniziato una nuova vita, con i due piani superiori trasformati in un hotel davvero unico, appunto il «1898 The Post».
Ognuna delle 38 camere e

suite (da 20 a 65 m²) è unica, e ha una storia da raccontare, ma tutte trasmettono la stessa sensazione di calore, fascino, comodità, grazie anche ai soffitti alti, alle pareti verde scuro, alle grandi finestre.
Al comfort generale contribuiscono poi la luce indiretta e l'arredamento con mobili del XX secolo, affiancati armoniosamente alla moderna tecnologia per il massimo comfort agli ospiti più esigenti.
Progettate con attenzione e gusto ai dettagli dal designer d'interni dello Zannier Hotel, le camere mostrano un'eleganza rara, che riflette lo spirito del luogo con coerenza estetica, perfettamente integrata.

**A ciascuno la sua stanza**
Diamo un'occhiata a qualche stanza. The Stamp (20 mq) ha il soffitto spiovente, il letto king-size e il bagno in marmo.
Chi desidera soggiornare in una camera familiare può scegliere The Postcard (25 mq), uno splendido duplex con bagno aperto al secondo piano, con vecchi pavimenti in legno e i soffitti inclinati.
The Letter (da 22 a 30 mq) è caratterizzato da finestre che offrono una splendida vista sulla città medievale.
La sale di The Carriage si aprono su un salotto aperto, con divani e poltrone rivestiti di lino, da cui si può ammirare la vista sul mercato del grano (Korenmarkt). Al piano superiore si trovano la camera da letto e il bagno - aperto come un bozzolo privato - dove gli ospiti possono riposare in completa privacy.
Una delle camere ha una terrazza privata e può offrire la stessa intimità all'esterno.
Con una superficie che va da 32 a 57 mq, le diverse suite

# Mr Food

***Non servono molte parole per illustrare i magnifici ambienti comuni e le stanze dell'Hotel 1898 The Post, un bellissimo albergo ricavato in parte dell'edificio postale storico di Gand/Ghent, in Belgio.***

sono perfette per le coppie con un bambino. Alcune vantano una vista romantica sul ponte Saint-Michel, da apprezzare soprattutto al crepuscolo .
The loft, grande ben 65 mq, si trova fra i tetti dell'edificio. Questo è sicuramente il luogo ideale per scrittori, artisti e per chi ama leggere. La stanza ha una scrivania, una libreria, una poltrona per immergersi in un relax di altri tempi.

**Vista a 360°**

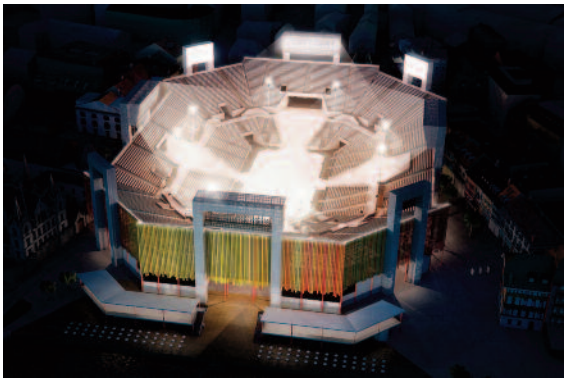
E infine, il nido d'amore, arroccato sulla città: la sala ottagonale, The Tower Room, proprio in cima all'hotel nella torre sud-est, e offre una vista davvero impareggiabile, a 360 gradi, sul centro città.
Se le stanze sono ricche di fascino, che dire degli spazi comuni? Magnifici mobili d'epoca evocano i giorni gloriosi del passato, e lungo le pareti si possono ammirare i bozzetti di Louis Cloquet.
Al primo piano, il fuoco aperto dell'area comune crea un'atmosfera serena: è un posto perfetto per cui rilassarsi o lavorare in modo discreto.
Sullo stesso piano, "The Kitchen" vi invita a iniziare la giornata con una deliziosa colazione americana a buffet fatta in casa, ma si può anche ordinare un pranzo leggero a base di prodotti freschi; lo chef preparerà i piatti di fronte a voi.
The Honesty bar, infine, creato per gli ospiti dell'hotel e situato al secondo piano dell'edificio nella torre che si affaccia sul mercato del grano, consente di rilassarsi con un drink, e magari pensare come sfruttare al meglio il tempo nella città.
**www.zannierhotels.com**

VINTAGE SPIRITS
AND FORGOTTEN
COCKTAILS

# Fête des Vignerons, una festa rara e preziosa

**Se amate il vino, a Vevey si prenderanno ben cura di voi, ma non esitate troppo a decidervi: la prossima edizione potrebbe essere tra 20 anni!**

Se la cometa di Halley è chiamata "la cometa della vita", perché è difficile vederla più di una volta (passa ogni 76 anni circa), anche in campo enogastronomico esiste qualcosa di simile.
Parliamo di un evento unico, davvero raro, che si tiene in Svizzera, nella ridente Vevey, affacciata sul lago di Ginevra (nel Cantone del Vaud, per la precisione).
L'evento 'raro e prezioso' di cui parliamo è la Fête des Vignerons, la festa dei vignaioli, nata nel lontano 1797, che si replica - in base alle ferree regole della corporazione - "una volta a generazione": non più di cinque per secolo, insomma, più o meno una ogni venti anni.
Nel tempo le varie edizioni si sono succedute a intervalli variabili, dai 14 ai 28 anni, ma questa volta siete più fortunati: se l'ultima è stata, infatti, nel 1999, la nuova Fête des Vignerons è tornata in questo 2019 e precisamente dal 18 luglio all'11 agosto.
In quell'occasione il mondo del vino e dei vignaioli avrà la sua giusta cornice festaiola con un ricchissimo calendario di eventi e commemorazioni in costume, tra canti, balli, degustazioni, e molto altro...
Insomma, un evento tutto da scoprire: non mancate!
**fetedesvignerons.ch/it**

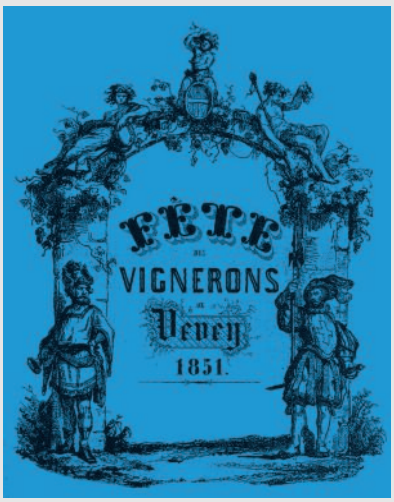


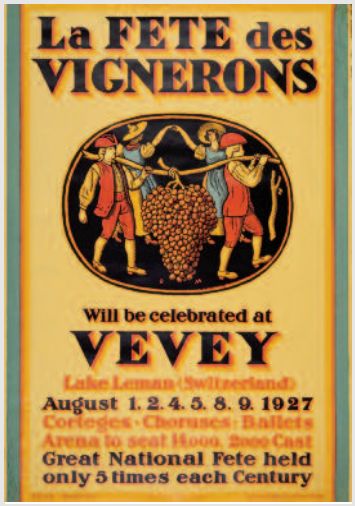
***Spettacoli, manifestazioni in costume, artisti di strada, canti e balli: la "festa dei vignaioli" di Vevey, in Svizzera, è una kermesse che vuole essere un inno alla vita. E al vino, ovviamente, tra degustazioni, visite alle cantine, eventi gastronomici... Un'occasione da non perdere, anche perché avviene un volta ogni vent'anni circa: non più di cinque per secolo, comunque, e una volta a generazione...***

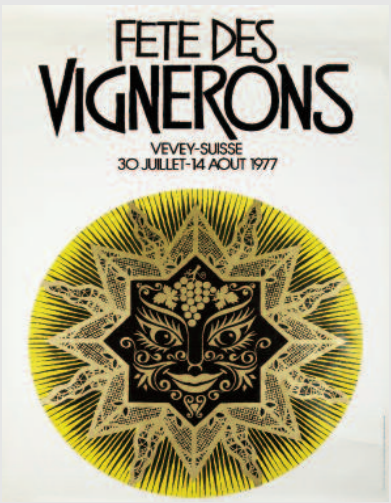
# Il manifesto e l'universo visivo

Il manifesto della Fête des Vignerons 2019, realizzato dallo studio grafico svizzero Balmer Hählen, rappresenta le stagioni della vigna con i suoi animali e ricorda lo spettacolo del coreografo Daniele Finzi Pasca che è di scena a Vevey in questa edizione 2019. Racconta il ciclo della vigna e i suoi mutamenti in relazione con le stagioni, dall'inverno fino all'autunno e le sue promesse di maturazione. La vigna in piena crescita è delimitata da alcuni tralci di vite che la dividono in quattro parti, ciascuna rappresentante una stagione.
Sotto il ceppo di vite sono rappresentati l'inverno e i suoi fiocchi di neve, proprio prima del rinascere della primavera. La rappresentazione visiva esprime una nozione di continuità, con un ciclo che si ripete potenzialmente all'infinito. La presenza dell'uomo può essere indovinata dalla dimensione dei rami e dalla corona rappresentata in cima al manifesto, ma il resto dell'immagine lascia spazio alla natura e al regno animale: animali famigliari alla vigna occupano una grande parte grafica del cartellone. La loro rappresentazione si ritroverà nello spettacolo nella magia dei costumi di Giovanna Buzzi.
Lo studio grafico Balmer Hählen è stato fondato a Losanna nel 2011 da Priscilla Balmer e Yvo Hählen, ed è apprezzato a livello internazionale.
I suoi manifesti sono stati selezionati e esposti in vari concorsi internazionali, ad esempio in Giappone, in Cina, in Russia, in Scozia e a «100 Beste Plakate». Allo studio poi è stato attribuito il TDC Prize del Tokio Type Directors Club Annual Award 2018.

***Passa il tempo e anche l'arte cambia: in questa selezione di affiches che va dall'800 a oggi osserviamo tutta l'evoluzione della grafica e dello stile visuale, quasi a rappresentare il cerchio della vita. Quello stesso cerchio che ha ispirato il bel manifesto 2019 (sopra, studio B&H).***







# Enoturismo a Marsala e Pantelleria con Pellegrino

## Alla scoperta dei tesori di Marsala e della sua costa, dove è iniziata la storia di Pellegrino, per un'estate all'insegna del buon bere e del gusto

L'offerta enoturistica 2019 di Pellegrino con le attività in programma a Marsala, nel fascino senza tempo delle cantine storiche di famiglia, e a Pantelleria, l'isola vulcanica dove si produce il celebre passito figlio della viticoltura eroica di mare.
Lo scorso anno sono stati accolti nelle cantine oltre 15 mila visitatori, provenienti da ogni parte del mondo, tutti accomunati dalla voglia di scoprire le bellezze della Sicilia e la sua millenaria tradizione vinicola.
Per questo pubblico, internazionale e preparato, sono stati ideati quest'anno pranzi degustazione dedicati al marsala.
Il vino, da cui è partita la storia dell'azienda Pellegrino, sarà proposto con originali abbinamenti ai piatti della tradizione siciliana, per scoprirne la versatilità fuori dallo schema comune di vino da meditazione o da fine pasto.
L'edificio chiamato Ouverture - uno spazio moderno per le varie attività enoturistiche: degustazioni tecniche guidate, laboratori sugli abbinamenti vino/cibo, scuole di cucina siciliana, enoteca con tutta la gamma dei vini Pellegrino - è il punto di partenza ideale per scoprire le bellezze del tratto di costa siciliana tra Marsala e Trapani, con tramonti infuocati delle Saline di Marsala, il profilo delle isole Egadi con il monte Erice che svetta in lontananza, il tutto sorseggiando un buon calice di vino..
Dall'Ouverture si accede alle cantine storiche di famiglia, quasi un viaggio nel tempo, dal 1880 - fondazione della cantina - fino ai giorni nostri.
Un'esperienza unica, non solo per gli appassionati di vino, ma anche per chi ama l'arte, la storia, la cultura...
Lungo il percorso si possono infatti ammirare gli scavi punici rinvenuti nei basamenti della cantina, osservare il calco in gesso della nave punica del 241 A.C., donato dall'archeologa Honor Frost alla famiglia Pellegrino in segno di riconoscenza per il supporto nelle operazioni di recupero del relitto.
La sala è adornata con una parete di barrique esposte a muro e da un bancone, per le degustazioni dei vini.
A fianco l'elegante salotto dedicato agli Ingham-Whitaker, dove sono custoditi i 110 volumi originali contenenti la corrispondenza degli scambi commerciali tra la Sicilia e il resto del mondo avvenuti dal 1814 al 1928; una testimonianza preziosa sulla storia del vino marsala.
E ancora, il museo degli attrezzi dei maestri bottai e la collezione di famiglia di cinque carretti della scuola siciliana dell'800.

Le Torri Pellegrino – ex silos che costituiscono una concreta testimonianza di archeologia industriale, oggi ristrutturati in base al design minimalista – sono invece lo spazio dedicato alla cucina d'autore. Da qui gli ospiti possono ammirare un panorama mozzafiato e, al tempo stesso, viaggiare tra i sapori e i profumi dei piatti della tradizione gastronomica siciliana, esaltati dai vini Pellegrino in abbinamento.

**Le varie opzioni**

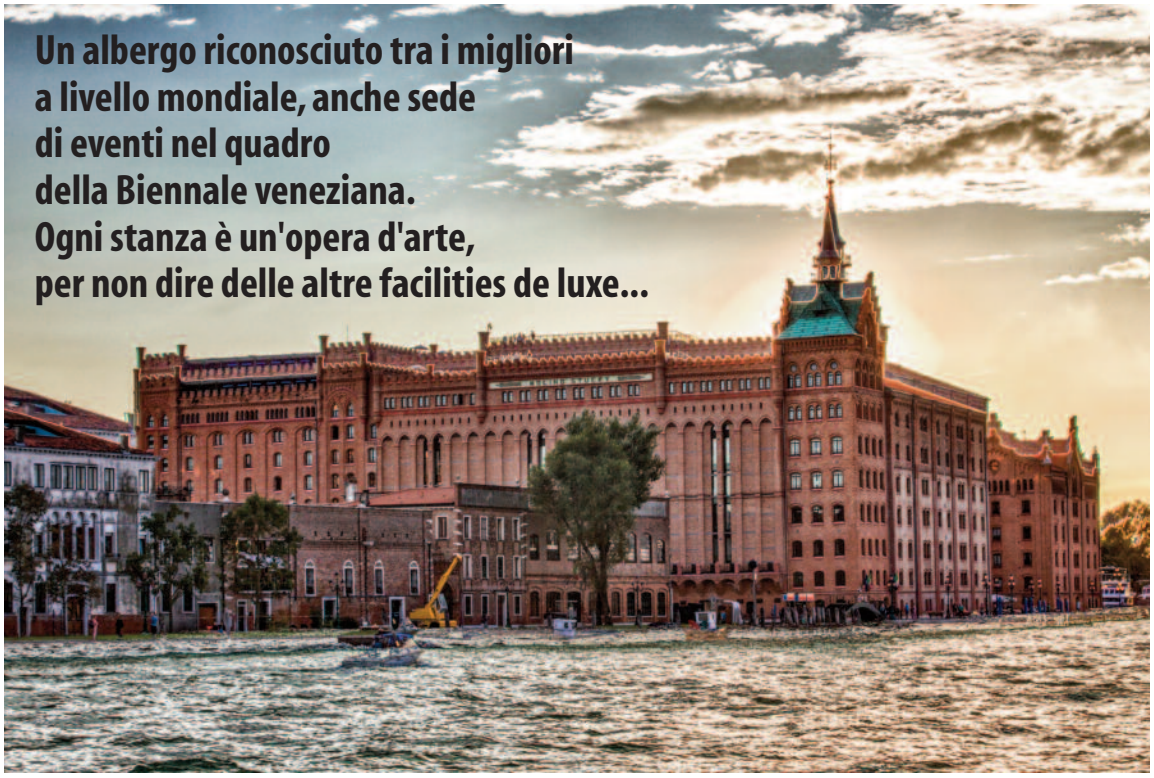
Ed ora, le proposte dell'offerta enoturistica
- Visita guidata delle Cantine Storiche con degustazione di tre marsala direttamente spillati dalle botti in abbinamento a piccoli assaggi di specialità territoriali.
Da lunedì a sabato su prenotazione. Durata 1h circa.
- Wine Class: percorso all'interno delle Cantine Storiche con degustazione di tre marsala spillati dalle botti, e degustazione di tre vini nel suggestivo scenario delle Torri Pellegrino, con un esperto della cantina.
Da lunedì a sabato su prenotazione. Un'ora e 30min per max. 20 persone.
- Degustazione al banco, all'interno dell'enoteca Ouverture, di tre vini Pellegrino a scelta tra l'intera gamma aziendale.
Da lunedì a sabato su prenotazione.
- Ouverture Delight: in qualunque momento della giornata è possibile degustare nella terrazza panoramica dell'Ouverture, i vini Pellegrino insieme ad una selezione di prodotti tipici del territorio, con scelta tra diversi abbinamenti.
Da giugno a settembre (dal lunedì al sabato).
- Ouverture cibo&vino: visita guidata delle cantine storiche e pranzo degustazione con le ricette tradizionali siciliane.
Da lunedì a sabato su prenotazione. Per gruppi da 20 a 80 persone.
- Le Torri del Gusto: location unica per concludere la visita delle Cantine Storiche gustando le ricette tradizionali, espressione del territorio, in abbinamento ai più pregiati vini della Cantina.
Da lunedì a venerdì su prenotazione. Per gruppi da 20 a 70 persone.
- Show cooking: un'intera giornata, presso le Torri Pellegrino, per scoprire direttamente da uno chef i segreti delle ricette della tradizione siciliana, come le mitiche busiate al pesto trapanese, abbinate ai vini Pellegrino.
Da lunedì a venerdì su prenotazione. 10/30 persone.
- In giro per i marsala: un ciclo di pranzi degustazione, curati da Francesco Alagna di Ciacco Putia Gourmet, per scoprire le diverse tipologie di vino marsala in abbinamento alle ricette tipiche siciliane.
Tutti i giovedì, su prenotazione. Fino a 25 persone
- Wine shop: esposizione e vendita di tutti i vini della Cantina e dei diversi gadget e materiali promozionali.
Dal lunedì al sabato.

**Pellegrino Ouverture**
**Lungomare Battaglia delle Egadi 10, 90125 Marsala**
**tel. 0923.719970/80**
**visite@carlopellegrino.it**

*In queste pagine, immagini di locali antichi e moderni delle poprietà della storica azienda vinicola Pellegrino, che propone visite guidate, degustazioni e molto altro.*

# Hilton Molino Stucky, vivere Venezia immersi nell'arte

C'è tempo fino al 24 novembre prossimo per visitare la 58° Biennale di Venezia e, se questo è il vostro intento, ecco un indirizzo che fa al caso vostro.
Si tratta dell'albergo Hilton Molino Stucky, considerato un "moderno capolavoro veneziano" per via del suo glorioso passato: era infatti un antico mulino di fine Ottocento, trasformato oggi in un hotel 5 stelle unico nel suo genere, con una vocazione artistica che caratterizza l'intera struttura.
Un luogo che rappresenta la scelta ideale per godersi un indimenticabile getaway nella città lagunare. Strategicamente posizionato sul Canale della Giudecca, ben collegato con le due sedi principali dell'esposizione, l'hotel ospita spesso tra le proprie mura installazioni artistiche.



**Un albergo riconosciuto tra i migliori a livello mondiale, anche sede di eventi nel quadro della Biennale veneziana. Ogni stanza è un'opera d'arte, per non dire delle altre facilities de luxe...**

L'Hilton Molino Stucky è dunque un affascinante esempio di architettura industriale dalla inconfondibile silhouette che si staglia nel profilo della città, ed è dotato di un'ampia scelta di camere e suite (379 camere e suite, che ne fanno l'hotel più grande della città), pure in versione Premium Room con un particolare design, e di sette bar e ristoranti per un'offerta gastronomica d'eccellenza, tra cui lo Skyline Rooftop, fiore all'occhiello dell'albergo, che offre una vista mozzafiato su tutta la città; disponibile anche un centro benessere all'avanguardia firmato Eforea, e la più alta piscina panoramica di Venezia - all'8° piano - con vista senza eguali sulla città.

**Ars gratia artis**
La propensione per l'arte e per il design è comunque la caratteristica peculiare dell'hotel, in quanto tutti gli ambienti sono stati pensati e

***Per l'edizione n. 58 della Biennale, o con qualunque altra scusa, un soggiorno all'Hilton Molino Stucky di Venezia è l'occasione per momenti memorabili.***

realizzati in ogni dettaglio utilizzando materiali di pregio ed elementi di design superiore: ne è un chiaro esempio la Suite Presidenziale, dove i lampadari in vetro di Murano si alternano ai ricercati tessuti Fortuny e alle opere dell'artista Marco Nero Rotelli.
Come già detto, inoltre, l'Hilton Molino Stucky si presta spesso a fare da scenario a installazioni ed eventi, come la mostra "Play with us" firmata dall'artista da Naby Byron: un'installazione giocosa, ma al tempo stesso molto provocatoria, che riprendeil tema del cavallo da giostra conferendo a questo simbolo - che vuole condurre a una valorizzazione dell'infanzia - un significato molto più profondo.

**In nome del Redentore**
Da ricordare poi uno dei tradizionali appuntamenti iconici di Venezia, l'occasione in cui la città si illumina a festa: stiamo parlando della Festa del Redentore, evento della città lagunare, nonché una delle festività più sentite dai veneziani.. La festa risale al 1577 e ricorda la fine dell'epidemia di peste che aveva colpito la città, celebrata con l'edificazione dell'omonima basilica sull'isola della Giudecca ad opera dell'architetto Andrea Palladio.
Inutile dire che, se avete perso la festa di quest'anno, Hilton Molino Stucky potrà ospitarvi in futuro per una elegante cena di gala nella sua meravigliosa terrazza panoramica collocata all'ottavo piano che domina tutta la laguna.

Una situazione da vero 'stato di grazia', che in genere finsice davvero in bellezza: *last but not least* infatti, dopo aver deliziato il palato, in queste occasioni in genere si può passare al piacere degli occhi, facendosi ammaliare a bordo piscina dai famosi spettacoli pirotecnici e i loro giochi di luce che si rifletteranno sulle acque della laguna, per vivere appieno la magia del luogo.
**molinostuckyhilton.it**

# Dubai, The Royal Atlantis Resort

**Una nuova meraviglia moderna. La nuova icona di Dubai. The Royal Atlantis è un'interpretazione contemporanea dei capolavori del design architettonico classico, e soprattutto una destinazione perfetta da godere**

Dubai... basta la parola per evocare luoghi (non poi) tanto lontani, con spiagge lunghissime e mille attrazioni per chi ha scelto di vivere qui oppure solo passare le vacanze.
The Royal Atlantis è una delle ultime proposte di un luogo in perenne rinnovamento, una struttura formata attorno a un senso intrinseco della comunità, un luogo che puoi chiamare casa.
Il tutto - come del resto quasi ovunque nelle realizzazioni-spettacolo a Dubai - davvero circondati di meraviglia.
Dai fuochi d'artificio alle fontane, bisogna lasciarsi incuriosire e ispirare da un luogo magico, che offre sorprese praticamente ad ogni angolo.
Un passo indietro: dove è iniziata la leggenda?
L'iconica Atlantis di Dubai sorge sulla mezzaluna di Palm Island (la più grande isola artificiale del mondo), traendo ispirazione dall'oceano circostante, e costituisce da tempo un luogo incantato in cui sperimentare avventura, divertimento, e comfort allo stesso tempo.
Il maestoso resort a 5 stelle, fra le altre cose, ospita Aquaventure, il parco acquatico forse più noto non solo in Medio Oriente ma anche in Europa e oltre, l'acquario The Lost Chambers, che alloggia oltre 65.000 animali marini, oltre a ristoranti pluripremiati - di

cui parleremo più avanti - e sistemazioni di lusso. Soggiornare al The Royal Atlantis è come stare a casa, dicevamo, ma in una destinazione spettacolare. in qualche modo fra fuoco e acqua. Una piscina a sfioro di 90 metri offre il rifugio ideale per rilassarsi, socializzare o giocare durante il giorno. Sotto il tramonto di Dubai, lo Sky Pool si anima come destinazione privilegiata della vita notturna.
Il Royal Atlantis celebra le gioie dell'oceano, dalle esclusive piscine e dalle spiagge private, proprio a due passi, alle possibilità di snorkeling o di immersioni subacquee all'Ambassador Lagoon. Oltre al relax in piscina, è possibile optare per gli sport acquatici, che si tratti di windsurf, sci nautico o paddle board nel Golfo Persico.
Per gli appassionati di 'food & wine', Dubai è una nuova Mecca, apprezzata in tutto il mondo.
I residenti possono gustare la cucina di top chef, come le star internazionali Gordon Ramsay, Giorgio Locatelli e Nobu Matsuhisa, a pochi passi dalla loro casa di Atlantis. Inoltre, i residenti e gli ospiti potranno godere di altre opzioni di scelta top class.
A iniziare dal pluripremiato ristorante "Dinner' gestito da Heston Blumenthal, passando per il locale spagnolo di fama mondiale Jaleo, dello chef José Andrés, per finire con il famoso cantonese Hakkasan e molti altri: una varietà di scelta enorme!
**theroyalatlantisresidences.com**

***Architetture mozzafiato, strutture turistiche allo stato dell'arte: Dubai resta una meta da favola, come dimostra anche il nuovo Royal Atlantis Resort.***

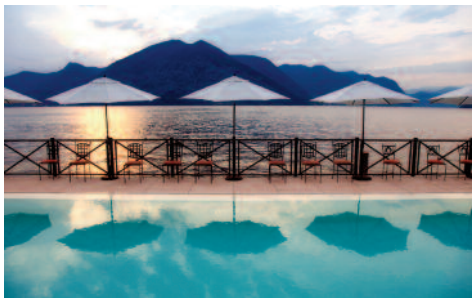
# Araba Fenice l'hotel che sorge dal lago

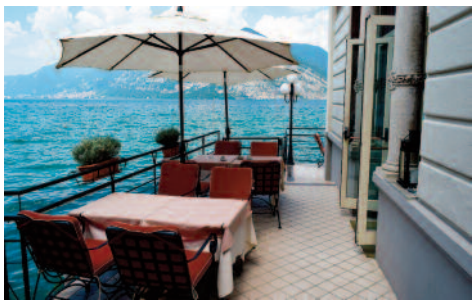
## Fa parte del gruppo Dimore d'epoca questo albergo nato nel 1841 che quasi galleggia sulle acque dell'Iseo: un posto magico, ideale per il relax e la vita a contatto con la natura, con interessanti escursioni nei dintorni

Araba Fenice, e già basta il nome, potremmo dire, visto il suo potere intrigante ed evocativo, ma c'è di più. L'hotel Araba Fenice di Iseo è infatti parte del gruppo Dimore d'epoca "Les pieds dans l'eau" e questo è una garanzia. In più è uno dei pochi hotel che ha il privilegio di essere quasi galleggiante sull'acqua del lago d'Iseo, cosa che lo rende già di per sé un'opera d'arte: non a caso nel 2016 Christo, l'eclettico artista americano di origine bulgara, lo scelse come sede per assemblare gli elementi della sua opera *The Floating Piers*. Insomma, una location ricca di storia, fascino, lusso e grande personalità, ideale per vivere momenti indimenticabili.
L'albergo nasce nel 1841, quando la costa bresciana del lago d'Iseo faceva parte dell'impero austroungarico, e già durante il Risorgimento fa parlare di sé quale sede di riunioni patriottiche. Con il tempo divenne sempre più tappa obbligatoria per le escursioni in barca verso Montisola, ma anche luogo di feste, data la sua sala da ballo di 240 mq con pavimento in marmo verde e vista a 180 gradi sul lago e l'isola di San Paolo.

L'Araba Fenice è il posto ideale per trascorrere una vacanza o un weekend all'insegna del relax in un ambiente ottocentesco che ricorda un passato sfarzoso e, nello stesso tempo, perfettamente attuale, con le sue camere recentemente ristrutturate e servizi de luxe come la Floating Suite Spa, il fiore all'occhiello dell'hotel.
Affacciata sul lago, Floating Suite Spa è suddivisa in tre zone quali camera da letto, zona relax e spa privata con bagno che dispone di vasca idromassaggio doppia, sauna e doccia cromoterapica. Inoltre la sua particolarità è quella di essere dedicata all'evento "The Floating Piers", visto che nella suite si può rivivere quell'evento toccando con mano oggetti unici come il tessuto che ricopriva la passerella (e ora la porta della stanza da letto) e uno dei cubi galleggianti, utilizzato come comodino.
Dall'hotel si possono fare escursioni sul lago o nei dintorni come la Franciacorta e i suoi borghi, le Terme di Boario, la Riserva naturale delle Torbiere, il Parco delle incisioni rupestri, le piramidi di Zone, Montisola, oppure dedicarsi allo sport o fare salutari passeggiate in bicicletta.
Da non trascurare infine il ristorante Bella Iseo, che offre una cucina legata al territorio, curata dallo chef Attilio Bernacchini.
**www.dimoredepoca.it**

***Un luogo unico, quasi magico: l'hotel Araba Fenice sembra galleggiare sulle acque del lago d'Iseo, e non a caso fa parte del gruppo Dimore d'epoca "Les pieds dans l'eau". Ma tutta la sua essenza ne fa un posto incantato, sospeso in un panorama da sogno...***





# Laguna Palace Hotel: benessere e relax a tre colori

**Nell'albergo di Grado, provincia di Gorizia, è possibile trovare ogni comfort e divertimento, tra il verde della vegetazione, il blu intenso del mare Adriatico e l'oro delle spiagge. I colori perfetti, per dare vita all'estate in laguna...**

Grado è un'oasi di relax unica nell'Alto Adriatico, uno scenario suggestivo, caratterizzato dalle pittoresche case dei pescatori, tra il verde della vegetazione, il blu del mare e l'oro della costa. Un'elegante cittadina dal fascino tutto veneziano, dove sorge il Laguna Palace Hotel, moderna struttura a 4 stelle con spiagge attrezzate ad hoc, pensata per offrire un'esperienza di relax a 360 gradi, in coppia o in famiglia, in qualsiasi periodo dell'anno.
L'albergo si affaccia direttamente sulla suggestiva laguna di Grado, che vanta un ricco patrimonio di antiche tradizioni culturali ed enogastronomiche, con una storia più che millenaria.
Offre ogni wellness e comfort, dal centro di benessere olistico ed estetica naturale - piscina coperta panoramica con cromoterapia, idromassaggi, nuoto controcorrente e cascata cervicale, ma anche bagno turco, vitarium, sauna tradizionale finlandese, percorso Kneipp, nebbia fredda e pioggia tropicale con cromo e aromaterapia, zona relax con tisaneria - al ristorante con vista panoramica, dalle meeting room attrezzate con le tecnologie più moderne alla possibilità di cimentarsi nelle discipline sportive più amate.
Dal nuoto al windsurf, dallo skateboard fino all'ultimo arrivato, il SUP, ovvero il surf che si pratica pagaiando in piedi su una apposita tavola.
E poi c'è il Laguna Sky Restaurant, collocato al sesto piano e accessibile con un ascensore panoramico in vetro: mentre si sorseggia un aperitivo, lo sguardo abbraccia l'intera laguna di Grado, fino a Trieste.
A seguire è possibile scegliere tra cucina creativa e piatti della tradizione, tutti a base di pesce freschissimo portato ogni mattina dai pescatori della città vecchia.
Dal classico "boreto", zuppa di pesce della tradizione gradese, agli spaghetti alle vongole che ancora profumano di mare, fino alle ricche grigliate di crostacei o al carpaccio di pesce crudo: qualunque sia la scelta, l'esclusivo menu à la carte accompagnerà piacevolmente la vostra vacanza, garantendo l'assoluta integrità di profumi e sapori.
**www.lagunapalacehotel.it**

***La laguna di Grado è un luogo ricco di storia e di tradizione e - da molto tempo - anche di turismo: nel Laguna Palace Hotel troverete comfort, divertimento e benessere, senza trascurare l'offerta enogastronomica, con i piatti tipici dell'Alto Adriatico.***

**In un angolo di Francia non lontano da Parigi - e non troppo battuto dagli itinerari turistici - opera un cineplex che punta sulla qualità della programmazione artistica, sulla modernità della tecnica, sulla comodità delle sale. E poi...**

# Camera con vista ...sul film

Appartenente ai dipartimenti Aisne e Oise (Piccardia), il Valois è una piccola area della Francia, situata a nord-est di Parigi. Qui si trova Crépy-en-Valois, un piccolo comune con meno di 15000 abitanti.
Un luogo al tempo stesso tranquillo ed operoso, che ospita, nella zona periferica a sud, un cinema sui generis.
Parliamo di Les Toiles, un edificio moderno e di architettura discreta, che si affaccia su boulevard Victor-Hugo, proprio di fronte ad un grande magazzino, l'Intermarché Hype.
Un cineplex che occupa una superficie di 2.200 m², e che, di fatto, rappresenta la vetrina cinematografica del Valois, cuore di un'area abitativa che riguarda complessivamente circa 55.000 abitanti.
A disposizione degli appassionati, quattro sale completamente attrezzate, ognuna caratterizzata dal massimo comfort, grazie all'uso di materiali di ultima generazione, con poltrone larghe e profonde e sistema audio e video aggiornato, per un totale di 548 posti.
La sala principale - con schermo da 87 m² e sistema audio di ultima generazione - offre anche le opzioni per proiezioni 3D e HFR.
Il tutto, va sottolineato, è stato realizzato in una

***Sì, avete capito bene... con il vostro partner potrete vivere un'esperienza davvero unica, 'nello splendore dell'immagine 4K e con la magìa del surround digitale...' prenotando una camera, cioè l'intera sala cinematografica, al Cinéma Les Toiles di Crépy-en-Valois, in Francia.***

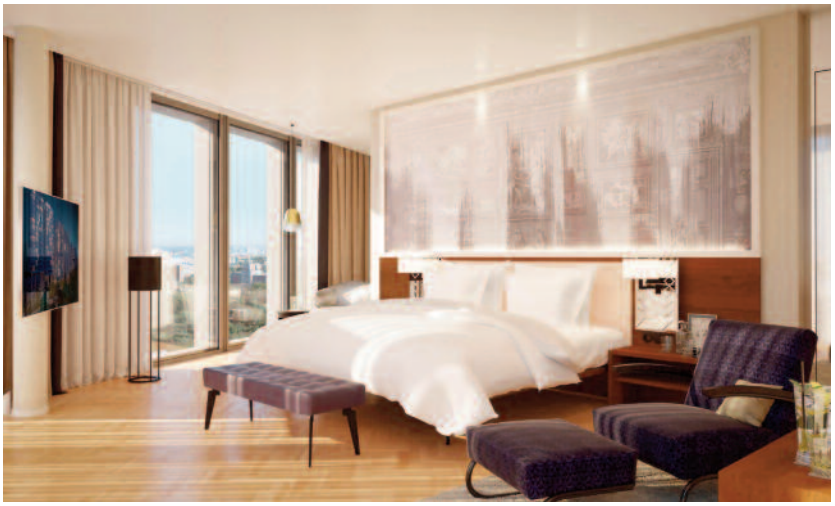
logica di rispetto per l'ambiente, e con accessibilità del 100% per persone con mobilità ridotta, ipovedenti e ipoudenti.
Dal punto di vista della programmazione, il cinema offre un calendario di proiezioni ampio e diversificato, per cercare di accontentare non solo i cinéphiles e chi è in cerca di 'sensazioni forti' (come gli appassionati di blockbuster spettacolari degli ultimi anni), ma anche ragazzi, famiglie, anziani.
Normalmente è prevista una scelta minima di 8 o 12 film a settimana, fra ultimi successi e classici, ma i Crépynois hanno l'opportunità di scoprire anche film d'autore, o magari quelli che qui vengono definiti *coup de coeur*, e film in lingua originale in versione sottotitolata. Infine, vengono organizzate riunioni periodiche riservate esclusivamente ai bambini o agli anziani.

**Buonanotte de luxe**
Va bene, un cineplex ideale, un punto di aggregazione sociale importante per la cultura e per il divertimento, a maggior ragione importante perché parliamo di una città di provincia… non è poco, ma tutto qui?
Forte del successo, il patron Frédéric Lesne ha ideato un concetto sorprendente, probabilmente (almeno a quanto ci risulta) unico al mondo: perché non passare una notte a cinque stelle in un vero cinema, offrendo una 'camera con vista' sul film preferito?

**Hotel sui generis**
Dunque, ora è possibile dormire in un 'albergo' davvero esclusivo, scegliendo il titolo preferito da vivere su schermo XXL, 'nello splendore dell'immagine 4K e con la magìa del surround digitale...' con Champagne, popcorn, bagno privato, in un'atmosfera lussuosa che permette di vivere un'esperienza davvero straordinaria in un moderno cinéplex a 45 minuti da Parigi.
Un'idea originale che, siamo certi, sarà seguita prossimamente da nuove sfide originali... alla prossima!
Cinéma Les Toiles- Bld Victor Hugo 60800 Crépy-en-Valois
**www.les-toiles-cinemas.fr**

# Andaz Vienna Am Belvedere

## Il marchio Andaz debutta in Austria con l'apertura di Andaz Vienna Am Belvedere, il secondo hotel con marchio Hyatt in Austria e la quarta proprietà Andaz in Europa



Hyatt Hotels Corporation, gruppo forte di 850 strutture in un portfolio di 19 marchi, ha annunciato la recente apertura di Andaz Vienna Am Belvedere, che segna l'ingresso di Andaz in Austria. Situato nel nuovo Quartier Belvedere, l'hotel è il quarto con marchio Andaz - che identifica strutture caratterizzate dalla gestione di luxury lifestyle hotels dall'anima unica - in Europa, e si aggiunge agli esistenti Andaz London Liverpool Street, Amsterdam Prinsengracht e Munich Schwabinger Tor, inaugurato di recente.
Lanciato nel 2007 e studiato per stimolare i sensi con esperienze tipicamente locali, il marchio Andaz continua a crescere nel mondo.
Andaz Vienna Am Belvedere è ispirato alla grande personalità storica dell'Austria e all'uomo dietro l'iconico Palazzo del Belvedere, il principe Eugenio di Savoia.
Come tradizione del marchio Andaz, l'hotel offrirà ad ogni ospite un'esperienza davvero unica, profondamente immersa nella tradizione culturale viennese.
**www.hyatt.com**

# A Jesolo in resort

## A Jesolo, con le offerte dei resort del Gruppo HNH Hospitality

*L'Almar Jesolo Resort. Sotto, l'Almablu SPA e la piscina dell'Hotel Bellevue.*

HNH Hospitality, che vanta un'esperienza di oltre cinquant'anni nel mondo dell'hôtellerie, nel tempo si è ampliato, aprendo nelle mete di punta turistiche, e soprattutto a Jesolo, città nella quale sono stati costruiti il primo hotel del Gruppo e il primo hotel a 5 stelle del litorale.
Ed è stato proprio Almar Jesolo Resort & Spa ad inaugurare la stagione estiva 2019 del Gruppo, con la elegante ed esclusiva struttura che conta un totale di 197 tra camere e suite, 2 ristoranti e la pluripremiata Almablu Spa, in cui è possibile rilassarsi e rigenerarsi.
Una Spa unica che dispone di nove cabine, una Private Spa e un'ampissima zona umida con saune, bagni di vapore, docce emozionali, area relax e idromassaggio affacciata sul mare. La piscina esterna riscaldata è collegata all'interno grazie ad un tunnel in vetro assai suggestivo.
Recentemente riaperto per la stagione anche il Park Hotel Brasilia, il "Family Hotel 4 stelle Superior" di Jesolo, nonché la prima delle strutture del Gruppo HNH Hospitality.

L'hotel, fondato nel 1966 dalla famiglia Boccato, è attualmente gestito da Cristiana Boccato e dal marito Domenico, e conta una spiaggia privata, una piscina, un ristorante affacciato sul mare ed un lussureggiante giardino.
Per gli amanti del verde e del relax, l'Hotel Bellevue & Resort, contestualizzato in un'oasi di pace all'interno della pineta jesolana, è il luogo perfetto.
La struttura comprende un parco con giardino, due campi da tennis e un accesso diretto al mare, oltre al ristorante La Rotonda.
**www.hnh.it**

Mr F ood & Mrs Wine - numero 45 Speciale Estate - anno 2019
è una pubblicazione edita da **Motoperpetuopress** srl
via G. Severano 5, 00161 Roma - Tel. 06.44.20.25.96 Fax 06.44.25.44.26
www.mr-food.it www.motoperpetuopress.com

*Registrazione Tribunale di Roma n. 315/2005 del 12/08/2005*
**Direttore responsabile:** Stefano Belli
**Responsabile di redazione:** Giorgia Vaccari
**Direttore amministrativo:** Rossella Cavaniglia

Hanno collaborato a questo numero: Salvo Bellini, Salvatore Coppola, Alessandro Manno, Giacomo Puma, Elio Prevosti, Edoardo Vivadio
**Redazione:** info@mr-food.it