



CITADELLE ROUGE

**ECCO IL NUOVO
GIN DE FRANCE**

a pagina 10



ELEPHANT GIN

**ARRIVANO NEGRONI
E COFFEE LIQUEUR**

pag. 11

n. 66 - 2024

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© MOTO PERPETUOPRESS srl
www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub



Mr Food & Mrs Wine®

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA



**CASA LUIGIA,
LA NUOVA
SFIDA IDEA
DI MASSIMO
BOTTURA
IN UN LIBRO
IPPOCAMPO
a pag. 12**



**VINI DA COLLEZIONE:
L'ASTA DEI RECORD
a pag. 2**



EVA AIR, LA SCELTA INFINITA DI MENU SPECIALI a pag. 14



Un'asta davvero tosta

**Vini da collezione, più di 1,3 milioni per l'asta organizzata da Pandolfini
Tra i top lot Romaneé-Con1, Soldera, Pétrus e Roumier**

Fondata nel 1924 a Firenze, Pandolfini è una casa d'aste italiana, con sedi a Firenze, Milano e Roma, che si prepara a festeggiare il primo secolo di attività. Tra i player principali del mercato dell'arte italiano e internazionale, negli anni Pandolfini ha ampliato le proprie aree d'interesse, affiancando ai dipartimenti di antiquariato, dipinti antichi, dell'800, moderni e contemporanei, mobili e arredi, gioielli e argenti, quelli dedicati a vini di pregio e da collezione, reperti archeologici e arte orientale, oltre che all'arte digitale. Capace di mantenere il passo con l'evoluzione del mercato e del settore del collezionismo attraverso nuovi criteri di valutazione e metodologie di offerta, Pandolfini, sin dalla sua fondazione, ha saputo consolidare nel tempo il suo ruolo nel mondo dell'arte. L'introduzione della piattaforma Pandolfini Live, che consente di seguire e partecipare alle aste in tempo reale, è l'esempio di come la casa d'aste sia in grado di adattarsi ai tempi e alle necessità dei nuovi acquirenti, contribuendo al forte aumento di compratori stranieri. Ai vertici del mercato nazionale e consacrata come importante realtà internazionale, Pandolfini ha



ottenuto eccellenti risultati anche grazie al supporto fornito alla crescita dei dipartimenti,

gestiti da una rete di esperti, e all'ampliamento della presenza sul territorio nazionale.

Alla storica sede di Firenze, nel prestigioso Palazzo Ramirez Montalvo, si sono

affiancate la sede di Milano, in via Manzoni, nel 2011 e la sede di Roma, in via Margutta, nel 2016.

Qualche riga di presentazione ufficiale, per introdurre questa azienda ai non addetti al settore, prima di passare alla notizia del giorno, ovvero ad una recente asta legata al settore del vino, come dimostra il raffinato catalogo dedicato ai Vini Pregiati e da Collezione, recentemente messo all'asta da Pandolfini a Firenze.

1.300.575 euro!

Per questo evento, la Casa d'Aste ha incassato 1.300.575 euro **ci** con il 92% di lotti venduti, superando le stime minime del 169%. Un esito che conferma la grande esperienza che Pandolfini – prima casa d'asta ad aprire, nel 1999, il dipartimento dedicato al settore enoico – e il capo dipartimento Francesco Tanzi riservano alla selezione e valutazione dei lotti, capaci di attrarre l'attenzione di un pubblico sia nazionale sia internazionale. «I risultati dell'ultima asta ci dimostrano che il mercato si è riassetato, e che sta ripartendo dopo lo stop dovuto alla congiuntura economica e politica mondiale, responsabile della frenata dei prezzi di beni come orologi, distillati e, appunto, vini» – dichiara Francesco Tanzi. «Il catalogo presentava una selezione di lotti, tutti provenienti da collezionisti privati, che eravamo certi avrebbe smosso una clientela di livello internazionale,



come abbiamo potuto vedere di persona alla degustazione organizzata assieme a Montevervine, a cui hanno partecipato appassionati da tutto il mondo».

È stata proprio una selezione di 31 lotti dei vini di Montevervine ad aprire l'asta giovedì 9 novembre – dopo la degustazione di alcune annate e vini del produttore vinicolo toscano – che hanno visto un incremento delle stime di oltre il 290%. In generale, le performance dei vini italiani – soprattutto toscani – che hanno visto crescere di quasi il 170% le stime di partenza di Barolo Monfortino di Giacomo Conterno, confermando l'Italia una delle nazioni produttive più amate e richieste.

Case basse, valore alto

Degna di nota anche l'aggiudicazione, a 24.800 euro c.i., di una Doppia Magnum di Brunello di Montalcino Case Basse Riserva Gianfranco Soldera del 2004. Per quanto riguarda la Francia – a cui è stata dedicata la giornata del 10 novembre – si segnala il ritorno di grandi nomi come Armand Rousseau e Romanée Conti, al quale spetta il titolo di Top Lot dell'asta con una bottiglia dell'omonimo vino datato 1999, aggiudicato a 25.130 euro c.i. Superano le aspettative, inoltre, una bottiglia di Musigny Domaine G. Roumier del 2015 – che ha raggiunto i 19.220 euro c.i. – e una Magnum

di Pétrus Pomerol annata 2015, battuta a 13.640 euro c.i. «Il mercato non è ancora

tornato ai massimi del 2020 e 2021, ma l'andamento globale della vendita mostra il

raggiungimento di un nuovo equilibrio, più sostenibile per il mercato e i collezionisti in genere,

che ci rende molto ottimisti per il 2024» – conclude il capo dipartimento.



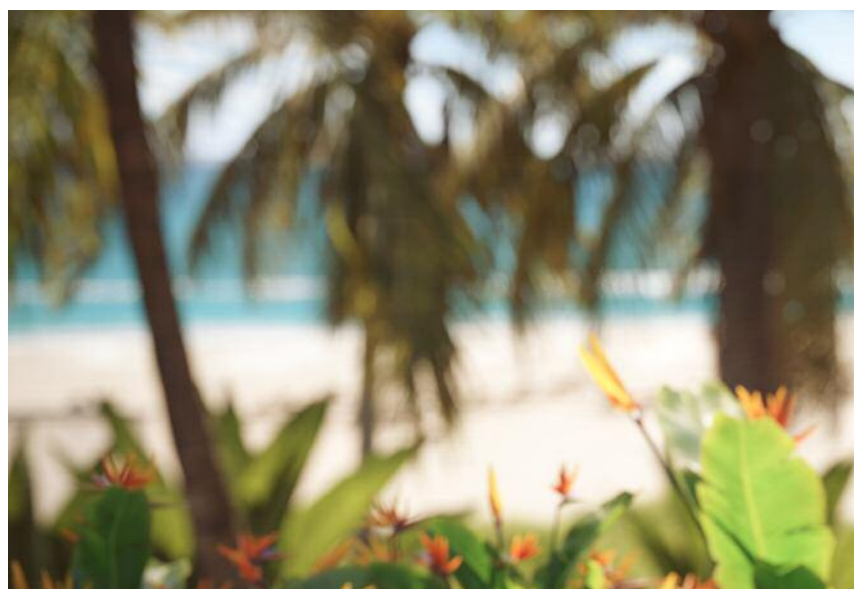
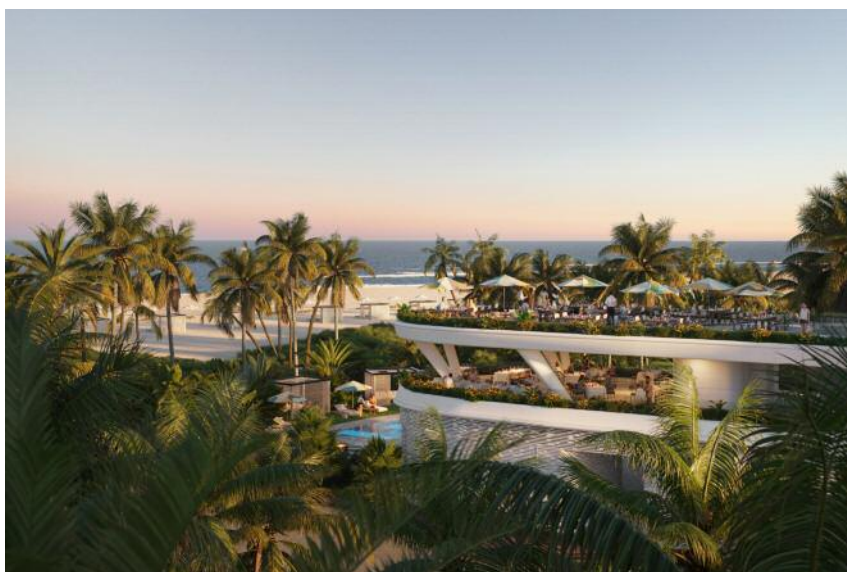
Prossima apertura per The Raleigh, Miami Beach

**Langosteria
annuncia la
prossima
apertura
di Langosteria a
Miami Beach, il
primo
avamposto
americano del
Gruppo**



Il progetto - sviluppato da SHVO e disegnato da Peter Marino - comprende lo storico Raleigh, il Richmond e il South Seas Hotel, ovvero altrettanti esempi iconici dell'architettura Art Déco a Miami Beach, ma non solo. Della nuova soluzione fanno parte infatti una nuova torre residenziale, che si sviluppa su diciassette

organizzerà alcune cene private presso un pop-up al Beach Club di The Raleigh, a cui parteciperanno ospiti selezionati accolti nella struttura da Michael Shvo, Presidente e CEO di SHVO, Radha Arora, Presidente di Rosewood Hotels & Resorts, Enrico Buonocore, Fondatore e CEO di Langosteria e Peter Marino.



piani, e un beach club privato. Oltre che il ristorante, Langosteria gestirà anche il "The Raleigh Beach Club", anch'esso progettato da Peter Marino. Questa sarà la seconda destinazione Langosteria realizzata dall'Archistar dopo il ristorante allo Cheval Blanc di Parigi. Per celebrare questa partnership, Langosteria

Per l'occasione è stato inevitabilmente creato un menu su misura, in qualche modo uno strumento capace di dare voce all'eccellenza culinaria italiana. Eccellenza espressa innanzitutto tramite la tradizione, integrata con un approccio contemporaneo e internazionale per offrire un'esperienza unica. www.langosteria.com

Ecco l'edizione del ventesimo anniversario Birra di Natale Forst

Per brindare alle Festività natalizie, torna la Birra di Natale Forst, la cosiddetta "Christmas Brew Forst", giunta alla 20ª edizione.

Il contenuto? "Meravigliosamente ambrato e piacevolmente luppolato"

Come ormai piacevole tradizione da 20 anni, in questo periodo è disponibile la Birra di Natale Forst, realizzata nella tanto attesa versione da collezione da 2 litri. E, ancora una volta, con un dipinto fatto a mano dall'artista Franz. J. Platter, realizzato espressamente per questa importante ricorrenza. La decorazione artistica si ispira ad alcuni simboli iconici, trasformati in elementi decorativi per la festa di Natale: troviamo infatti tre angeli cherubini - portatori di speranza, fede e carità - che si librano sugli elementi di Birra Forst, mentre tre abeti



decorati con stelle brillanti

rappresentano i vent'anni di questa realizzazione davvero unica.

Brillano d'oro anche le tre corone sul fusto di birra: lo stemma della corporazione dei birrai e delle malterie, nell'angolo sinistro, e lo stemma Forst, nell'angolo destro, riflettono la tradizione di questa birra.

La pietra di zaffiro blu, finemente incastonata, è dipinta con la stella del birraio color oro, che ha uno stretto legame cristiano con il Natale e ne trasmette lo stesso messaggio.

Il dipinto fatto a mano viene fissato alla bottiglia stessa attraverso diverse fasi molto elaborate e mediante processi di cottura, rimanendo fedele all'originale

e perfettamente riconoscibile anche nei dettagli.

In quanto al contenuto, ovvero alla birra stessa, è definito dall'azienda, "di colore marcatamente ambrato, sapore gradevolmente luppolato e inimitabile aroma di malto con una bella schiuma a pori fini. Il suo corpo armonioso richiama piacevoli sensazioni di dolce che si incontrano con delicate sensazioni luppolate e il suo retrogusto è leggero e morbido". Mmm... non resta che provarla!

A proposito, per una degustazione ottimale, l'azienda produttrice propone il boccale natalizio dai caldi colori festivi quali il rosso, il verde e l'oro.. La birra di Natale FORST, che viene imbottigliata nel piccolo impianto di produzione in botti di Birra Forst, oltre che nella bottiglia da 2 litri in vetro, viene distribuita presso i grossisti anche in fusti da 15 e 30 litri, nel fustino "Forsty" da 12,5 litri e in cluster da sei bottiglie da 33 cl. www.forst.it

Tansillo Pas Dosè

il nuovo metodo classico rosé dal Vulture

Ultimo arrivato alla Cantina di Venosa, in provincia di Potenza, (Pz), il Tansillo Pas Dosè è un metodo classico rosé. Il nome del vino vuole rendere omaggio al poeta Luigi Tansillo, nato a Venosa nel 1510

I vini di Cantina di Venosa, l'unica cooperativa vitivinicola della Basilicata e fra le più importanti del sud Italia, nascono alle pendici del Vulture, da terreni d'origine vulcanica. Parliamo di una cantina, fondata nel '57, di 350 soci e 800 ettari di vigne coltivate ad aglianico, malvasia di Basilicata, moscato bianco, merlot. Una cantina moderna, radicata nel territorio e al tempo stesso attenta e aperta alle innovazioni, in cui la presenza di giovani, eredi di una generazione di piccoli vignaioli che si rinnova e si aggiorna, è notevole, a vantaggio di nuove idee, progetti, visioni... come dimostrano ad esempio le vigne sorvegliate

dal satellite, i vini in cantinamento sotto il mare

ed altro ancora...

I vini della Cantina di Venosa sono adatti a

tutti i gusti: dal Carato Venusio Superiore, un Aglianico del Vulture Docg, potente, strutturato, elegante, al Matematico, il grande rosso delle migliori vendemmie, da un taglio bordolese di uve merlot e aglianico, affinato 6 mesi in barrique francese. E poi bianchi da uve malvasia di Basilicata, rosato da aglianico in purezza, bollicine metodo classico... espressioni enologiche di una cantina modello in una terra ricca di storia e cultura, Venosa, la cittadina di Orazio, poeta romano del Carpe Diem, e del madrigalista Carlo Gesualdo. Ma anche un borgo definito fra "i Più Belli d'Italia", all'ombra del castello Angioino e del vulcano Vulture. Tansillo Pas Dosè è un metodo classico rosé da uve aglianico in

purezza coltivate a spalliera tra i 500 e i 550 metri s.l.m. nella parte nord orientale della provincia di Potenza, nel territorio di Venosa; con rese di 80-100 quintali/ettaro, per un totale di 3.500 piante di 10-20 anni d'età.

Le uve sono vendemmiate a mano in cassette da 10/12 kg nelle prime ore del mattino e subito trasportate in cantina per la pigiatura e la separazione del mosto dalle bucce.

La rifermentazione in bottiglia avviene a una temperatura controllata di 12 °C e l'affinamento delle bollicine sui lieviti prosegue per un periodo di almeno 36 mesi.

Il Tansillo Pas Dosè viene presentato con queste note: "Di colore rosa tenue con riflessi cipria, al naso presenta note di piccoli frutti a bacca rossa, crosta di pane e pasticceria; al palato è fresco, dinamico, con bollicine fini di ottima sapidità e lunghissima persistenza, quasi cremosa. Le note minerali ricordano il territorio vulcanico del Vulture. La temperatura di servizio adatta è di 8-10 °C. www.cantinadivenosa.it



Citadelle Rouge, gin à la française

Citadelle lancia un prodotto ispirato alla tradizione francese della macerazione e distillazione dei frutti di stagione

Era il 1775 quando Luigi XVI concesse l'autorizzazione per produrre distillati a Carpeaux e Stival, due intraprendenti imprenditori francesi che aprirono una distilleria con 12 alambicchi a Citadelle di Dunkerque. Dopo diversi anni di

indagini e ricerche, nel 1996, Alexandre Gabriel ha scelto di far rivivere presso Maison Ferrand quello che era lo stile artigianale del Gin di Citadelle, oggi prodotto a Cognac. Prodotti in piccoli alambicchi di rame, ricchi negli aromi e unici nei sapori, i gin sono distillati lentamente e impreziositi da essenze ed erbe scrupolosamente selezionate. Unici al mondo grazie al lento metodo di distillazione con la fiamma viva che riscalda i piccoli pot still, non vengono distillati tutto l'anno, ma solo tra marzo e novembre con un piccolo alambicco Charentais, in uso sin dal '700.

Questa è la storia ufficiale dell'azienda francese, della quale qui vi presentiamo l'ultimo nato, ovvero Citadelle Gin Rouge. La gamma attuale di Citadelle Gin comprende - oltre a Citadelle Gin Original - le varianti Gin Original Pouring, Gin Reserve, Gin Old Tom No Mistake, Gin Jardin D'été.. Come accennato, in questa occasione vogliamo presentarvi il nuovo Citadelle Rouge. Nato da un ricordo sensoriale di Alexandre Gabriel, CEO e Master Distiller di Maison Ferrand, questo prodotto omaggia

l'antica tradizione della macerazione e distillazione della frutta di stagione e rievoca la sua infanzia e le marmellate preparate durante le calde estati dalla nonna. Fedele allo spirito del marchio francese, che da sempre produce gin 100% artigianali e naturali con botaniche infuse una alla volta per distillare al meglio la loro essenza aromatica, Citadelle Rouge - come afferma con orgoglio la presentazione ufficiale "*si caratterizza per i profumi di frutti rossi e pasticceria. Complesso, fresco ed equilibrato colpisce per l'esplosione di sapori, celebrazione dei frutti rossi, senza l'aggiunta di aromi, zuccheri, coloranti o additivi. Mirtillo rosso, lampone, mora, ribes nero e rabarbaro si integrano perfettamente alle 19 botaniche originali utilizzate nella produzione di Citadelle Original, creando un profilo aromatico perfettamente equilibrato tra dolcezza e acidità, con un finale lungo e leggermente piccante. Perfetto liscio o miscelato è ideale per scoprire gli aromi dei frutti rossi infusi*".

Citadelle Rouge è disponibile sul sito e-commerce di Dispensa al prezzo di 40,00 euro a bottiglia.

www.compagniadecaraibi.com



Elephant Gin ecco Negroni e Coffee Liqueur



Per festeggiare il suo 10° anniversario, Elephant Gin presenta due nuovi prodotti, Elephant Gin Negroni e Elephant Gin Coffee Liqueur

restituire qualcosa a ciò che ha ispirato, in primo luogo, la nascita del marchio. Per questo Elephant Gin devolve il 15% dei suoi profitti alle fondazioni per la salvaguardia dell'elefante africano garantendo la conservazione della natura africana, e in generale in tutti gli aspetti del lavoro dell'azienda si riflette l'attenzione verso la sostenibilità e la responsabilità sociale, dalla riduzione degli sprechi, alla

ricerca dei metodi innovativi dello smaltimento dei rifiuti e anche l'offerta di opportunità di lavoro in Sudafrica. A Marzo 2023, Elephant Gin ha ottenuto la certificazione B Corp, con un accordo legalmente vincolante con il quale si impegna ad anteporre le persone e il pianeta al profitto. Veniamo ora ai nuovi prodotti, perfetta celebrazione dei primi 10 anni dell'azienda. Elephant Gin Negroni è il ready-to-drink che rende omaggio ad uno degli aperitivi classici di sempre, preparato con parti uguali di Elephant Aged Gin, vermouth e bitter: il risultato è profondo e ricco

di personalità e deve il suo carattere forte e leggermente affumicato ai sei mesi di invecchiamento in botti di rovere. Il tutto, ottenuto con i migliori ingredienti, senza aggiunta di additivi artificiali. Il nuovo Elephant Gin Coffee Liqueur, infine, unisce tre anime: Elephant Aged Gin, caffè etiope cold brew e un distillato di caffè con note di zucchero di canna, torrone e mirtillo rosso. Prodotto a partire dalla distillazione

sottovuoto - più complessa rispetto alla normale distillazione - che preserva al massimo l'aroma dei chicchi di caffè, si caratterizza per un profilo equilibrato e raffinato che armonizza sapori dolci e intensi, con caratteristiche uniche ed un finale corposo, che lo rendono la perfetta chiusura per una cena, da accompagnare al dessert durante le feste o da gustare dopocena.

compagniadecarabi.com

Iniziamo con un po' di storia "ufficiale" dell'azienda produttrice. Elephant Gin è prodotto artigianalmente in Germania con alti standard di qualità: ogni lotto viene distillato usando 14 botanici, che includono rari ingredienti africani, donando un profilo caratteristico al sapore del gin. I fondatori di Elephant Gin, Tessa e Robin Gerlach, si sono ispirati alla creazione della gamma dei gin premium fatti artigianalmente dopo le loro avventure in Africa. Nel 2013 hanno sviluppato il pluripremiato Elephant London Dry Gin (45%) che utilizza rari botanici africani assieme a metodi artigianali di produzione.

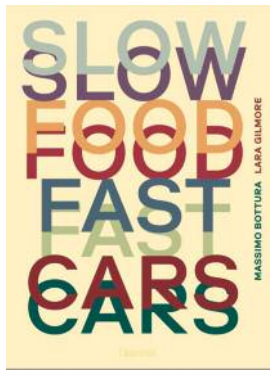
Con il passare degli anni, il portfolio si è arricchito con l'aromatico Elephant Sloe Gin (35%), il corposo Elephant Strength Gin (57%) e il fresco Elephant Orange Cocoa Gin (40%). Tutta la linea dei prodotti Elephant Gin viene fatta artigianalmente in piccoli lotti, utilizzando i metodi tradizionali di distillazione con alambicchi di rame Arnold Holstein. Il controllo manuale dei passaggi di produzione e la lenta distillazione assicurano l'intensità degli aromi e la più alta qualità. Tutte le bottiglie sono realizzate su misura, con etichette scritte a mano, sigillate con sughero naturale e legate con uno spago. Il gruppo vuole anche



Un libro di ricette, anzi di riflessioni ed esperienze

Slow Food, Fast Cars

Edito da Ippocampo, ecco il primo libro su Casa Maria Luigia, la specialissima guest house creata da Massimo Bottura insieme alla moglie Lara Gilmore alle porte di Modena



Un luogo pieno di atmosfera, una location - come si usa dire oggi - unica, imperdibile. Casa Maria Luigia è un posto davvero magico, celato nella campagna emiliano-romagnola, che offre come irresistibile bonus la possibilità di fare esperienza della cucina locale, anzi dell' "alta cucina" di queste parti, in un edificio con ambienti ricchi di magnifici arredi e con una sorpresa speciale: un'impressionante collezione di automobili e motociclette. Il nome del volume che celebra questa meraviglia, anzi queste meraviglie, è, dunque - e inevitabilmente, pensando alle tradizioni dei luoghi - *Fast Food and Fast Cars*: siamo infatti nel regno dei sapori allo stato dell'arte, ma anche delle automobili più veloci, più

prestigiose... *Fast Food and Fast Cars - Casa Maria Luigia - Storie e ricette* è un volume edito da Ippocampo (sempre più specializzata in libri illustrati davvero imperdibili) firmato a quattro mani da uno dei più apprezzati chef al mondo, Massimo Bottura, e dalla moglie Lara Gilmore. Parliamo di un testo riccamente illustrato, con copertina cartonata che raccoglie 256 pagine, formato appena più

piccolo (20,5 x 27 cm) dello standard DIN A3. All'interno la maggior parte dello spazio è inevitabilmente dedicato alle ricette, ma c'è molto di più: ci sono infatti anche tante "storie", racconti e riflessioni sui luoghi, sulle persone... il tutto condito con foto esplicative. In quanto alle ricette, non aspettatevi qualcosa nella vena de La Francescana, il tristellato ristorante di Bottura: qui siamo nella "tradizione tradizionale",



se ci perdonate l'espressione, ovvero in sapori di queste parti e preparazioni solo appena personalizzate. La divisione non è quella classica: le ricette sono riunite in capitoli come "colazione" (che si presenta con "erbazzone", e "gnocco fritto", tanto per far capire di che panni ci si veste...). Si passa poi a "spuntini" e quindi a "Tòla Dòlza", ovvero a quello che, nel dialetto modenese, sostanzialmente significa "prendila dolce". Fra le ricette di questa sezione, un po' a sorpresa appare la Pavlova; secondo la tradizione, infatti, venne creata in omaggio alla ballerina russa Anna Pavlova, che cavalcava i palcoscenici giusto un secolo fa o poco più. Per quale motivo un simile

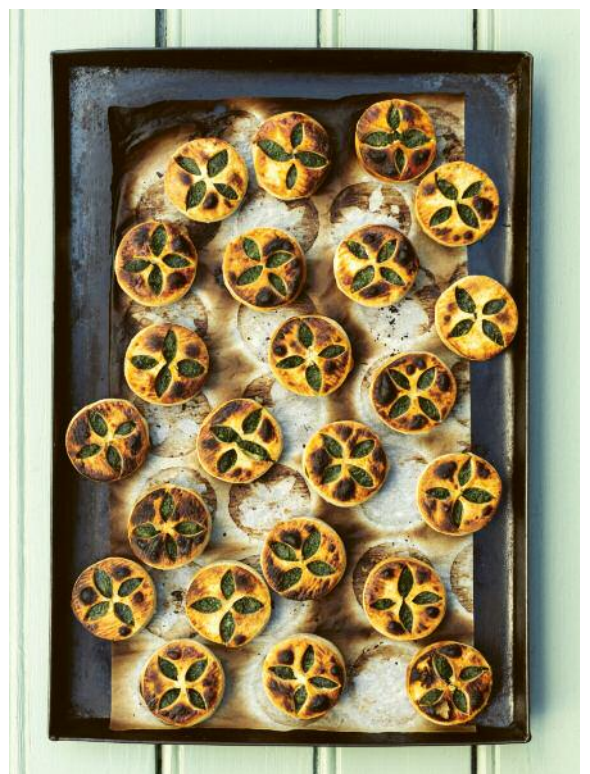


dolce si trova in questo libro? Non avete che da scoprirlo, leggendone la ricetta... Infine, il capitolo dei "Dolci di Casa" e "La dispensa di Casa Maria Luigia". Quest'ultimo costituisce la sezione più ricca di ricette, che parte dalla preparazione di alcune "acque" (al limone, lemongrass e menta, oppure al dragoncello, menta e calendula o ancora in quattro altre varianti), passando attraverso marmellate, preparazioni sottolio, ed infine varianti di olio, aceto, liquori... Insomma, per tanti versi, un libro diverso dal solito, curioso, e di certo intrigante. Il prezzo al pubblico di questo imperdibile volume è di 39,90 euro. ippocampoedizioni.it

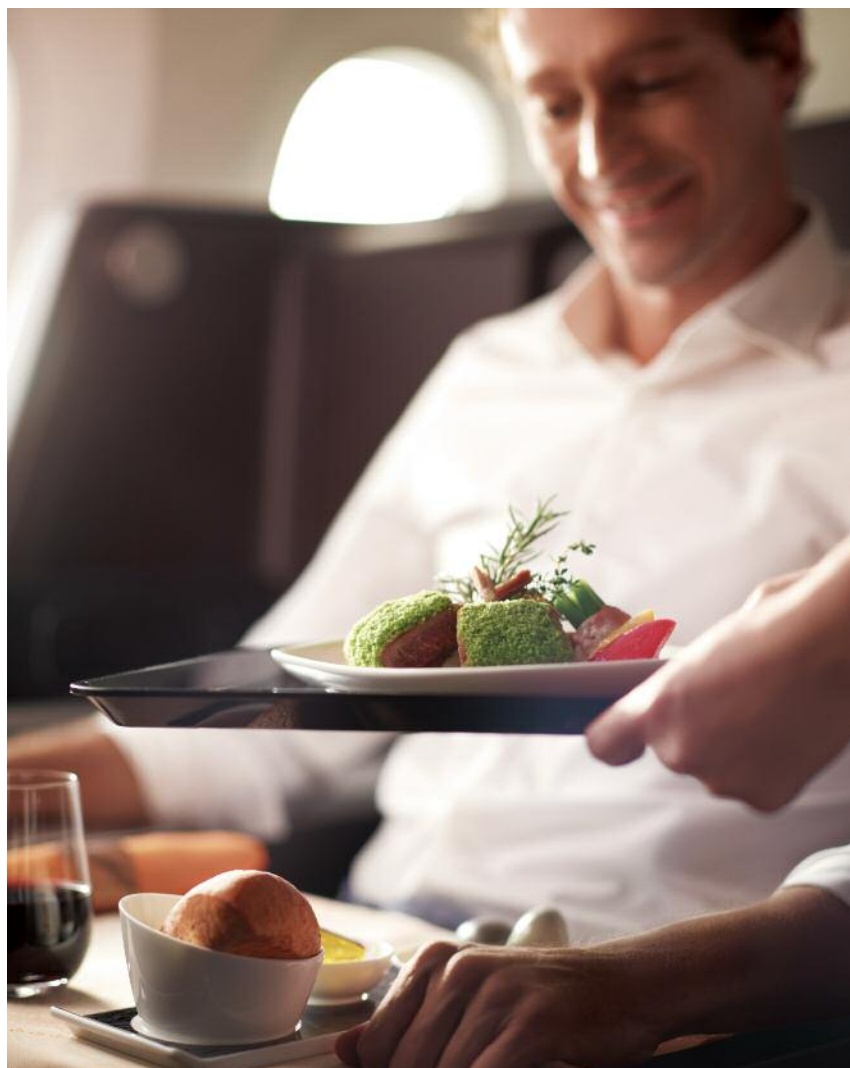




Nella pagina di sinistra, la copertina del libro, quindi Massimo Bottura in acetiaia, Lara Gilmore alle prese con i fiori. In questa pagina, in alto il momento del breakfast, lo gnocco fritto, alcune acque "speciali". In basso, infine, due mondi lontani eppure vicini a Casa Maria Luigia, ovvero la Pavlova e l'erbazzone.



EVA Air, 23 pasti speciali



Per soddisfare le esigenze alimentari di ciascun passeggero, la compagnia taiwanese offre una scelta davvero ampia di pasti

EVA Air, membro di Star Alliance e prima compagnia aerea internazionale privata di Taiwan, offre un'offerta enogastronomica di alto livello a bordo, con una selezione molto ampia di menu progettati per soddisfare le esigenze alimentari dei passeggeri. Oltre alle delizie esclusive preparate da ristoranti stellati e rinomati Chef per i passeggeri di Royal Laurel Class (foto qui a sinistra e nell'altra pagina), la compagnia aerea propone 23 pasti speciali, per incontrare le necessità dei passeggeri - neonati inclusi - indipendentemente dalla classe in cui volano.

Tra i diversi menu offerti, è possibile scegliere tra differenti pasti vegetariani e pasti dietetici, adatti anche a color che hanno intolleranze al glutine, al lattosio o che preferiscono una dieta priva di zuccheri. E non è tutto: è possibile optare per i menù specifici in linea con la propria religione: EVA Air propone infatti tre differenti pasti preparati secondo le indicazioni delle religioni musulmana, indu ed ebraica*. Anche le esigenze dei viaggiatori più piccoli possono essere soddisfatte: ci sono tre specifici menu adatti per neonati, per bambini di età

superiore ai due anni e per bambini di età compresa tra i due e i cinque anni. Di seguito l'elenco completo di tutti i pasti speciali:

Pasti per neonati/bambini

- Pasto per neonati (BBML)
- Per i neonati di età compresa tra 6 mesi e 2 anni; non viene utilizzato latte in polvere.
- Pasto post-svezzamento (PWML) - Per i bambini di età superiore a 2 anni; questo pasto è morbido e facile da masticare.
- Pasto per bambini (CHML) - Studiato ad hoc per bambini di età compresa tra 2 e 5 anni.

Pasti vegetariani

- Pasto vegetariano orientale (VOML) - In genere, cucinato in stile cinese. Senza carne, pollame, pesce, frutti di mare, aglio, uova, latticini e condimento alcolico.
- Pasto latte-ovo-vegetariano (VLML) - In questo caso, si tratta di un piatto vegetariano che può avere un alto contenuto proteico (latticini e uova). Senza carne, pollame, pesce, frutti di mare, aglio e condimento alcolico.
- Pasto vegetariano jainista (VJML) - Cibi vegetariani preparati in stile indiano e in conformità con le usanze jainiste. Senza radici o verdure a bulbo, carne, pollame, frutti di mare, pesce, aglio, uova e latticini.
- Pasto vegetariano indù (AVML) - Combinazioni vegetariane piccanti con uso limitato di latticini.
- Pasto vegetariano crudo

(RVML) - Combinazione di frutta e verdura crude.

- Pasto vegetariano vegano (VGML) - Cibi vegetariani secondo una selezione rigida, generalmente cucinati all'occidentale. Senza carne, pollame, pesce, frutti di mare, aglio, uova, latticini e condimento alcolico.

Pasti per prescrizioni religiose

- Pasto indù (HNML) - Preparato secondo le tradizioni indù, rispettando le pratiche e le credenze dietetiche di questa religione.
- Pasto musulmano (MOML) - Cibo scelto, preparato e servito in conformità con le leggi e le consuetudini dietetiche di questa religione.
- Pasto kosher (KSML) - Cibo scelto, preparato e servito in conformità con le leggi e le consuetudini dietetiche ebraiche.

Pasti dietetici

- Pasto leggero (BLML) - Pasto che esclude cibi e bevande potenzialmente disturbanti a livello gastrico.
- Pasto per diabetici (DBML) - A basso contenuto di grassi, senza aggiunta di zucchero.
- Pasto senza glutine (GFML) - Non è presente glutine proveniente da qualsiasi fonte.
- Pasto a basso contenuto calorico (pasto dietetico) (LCML) - Pochi grassi. Sono limitati gli alimenti fritti e con molte calorie.
- Pasto a basso contenuto di colesterolo e grassi (LFML) - Pasto dietetico, a basso contenuto di grassi/colesterolo.
- Pasto iposodico, a basso contenuto di sale (LSML) - Non viene aggiunto sale nella preparazione di questi pasti.
- Pasto a basso contenuto di lattosio (NLML) - Sono eliminati tutti i prodotti

lattiero-caseari.

- Pasto completamente liquido (FLML) - Prodotti principalmente in forma di zuppa o dieta liquida con ridotta quantità di fibre.
- Pasto semifluido (SMML) - Questo pasto spesso combina alimenti sminuzzati con una zuppa o del sugo per renderlo digeribile.

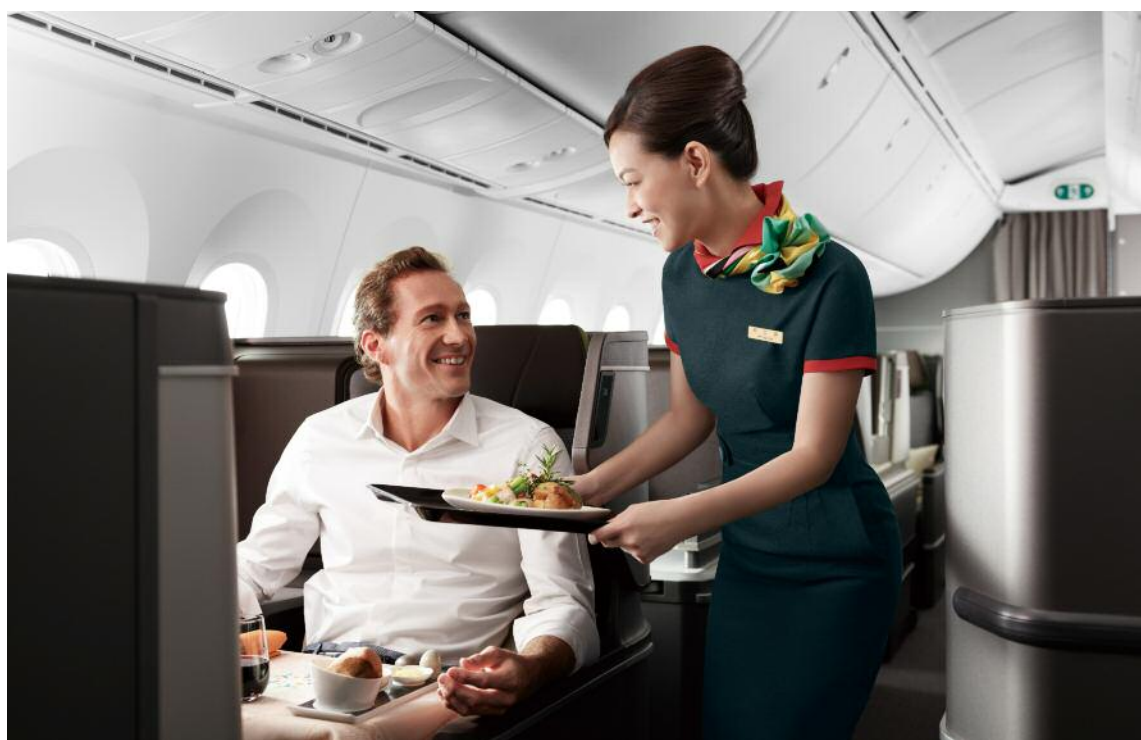
Altri pasti

- Vassoio di frutta (FPML) - Pasti a base di frutta. La scelta della frutta dipende dalla disponibilità locale.
- Pasto a base di pesce (SFML) - Il pasto contiene frutti di mare e pesce.

I pasti speciali nascono dalla necessità di soddisfare al meglio le richieste ed esigenze dei passeggeri. La compagnia aerea offre servizio di preordine di pasti speciali. È necessario ordinare i pasti online almeno 24 ore prima dell'orario di

partenza del volo. Poiché attualmente sono disponibili solo alcuni tipi limitati di pasti selezionabili online, per ulteriori richieste è necessario contattare l'ufficio prenotazioni di EVA Air. EVA Air, oltre a riconoscere l'importanza di un viaggio personalizzato, sotto il punto di vista culinario, vuole sensibilizzare l'opinione pubblica sullo spreco di cibo. I passeggeri sono incoraggiati a preordinare i pasti online in anticipo, tramite il sito ufficiale di EVA Air o l'app EVA Mobile. In questo modo, nell'ottica della sostenibilità, la compagnia ha la possibilità di preparare i pasti necessari e diminuire gli sprechi per ogni volo, e allo stesso tempo, anche quello di diminuire il peso sul volo, riducendo di conseguenza il consumo di carburante.

www.evaair.com



Hotel Union Øye, Norvegia

Per un soggiorno davvero da favola in un luogo incantato, ecco la scelta giusta



In un villaggio remoto sul fiordo di Øye, un magnifico edificio ottocentesco da sempre adibito a hotel conduce gli ospiti in un affascinante viaggio nel tempo, scandito tanto dallo splendore del paesaggio circostante quanto dalla bellezza autentica dell'interior design.

La frenesia del quotidiano resta fuori da questo tempio dell'ospitalità lenta, in cui trascorrere lunghe giornate a riposare davanti al camino acceso, a contemplare la natura e a leggere le biografie degli intellettuali, degli avventurieri e dei principi che qui, nel corso del tempo, vi hanno soggiornato, e oggi

hanno dato il loro nome alle stanze.

Ulteriore fascino al soggiorno è merito della ricercatezza - di ispirazione rétro - delle vasche Celine White ed Aurora White, che sono magnificamente incastonate nelle belle sale da bagno di gusto vintage delle suite.

Belle e sostenibili, sono entrambe realizzate in White Tec Plus, un materiale sostenibile certificato Greenguard Gold.

Insomma, un luogo fuori dal tempo e dallo spazio, un posto da godersi totalmente per "ricaricare le pile" prima di riprendere le consuete attività personali e professionali.

www.hotelunionoye.com

