

A CURA DI MARIA VITTORIA ZAMBINI

spizzichi & bocconi rubrica

Piccoli assaggi e brevissime incursioni tra novità, avvenimenti e proposte nel mondo della gastronomia. Per gourmet golosi e curiosi



Cento di questi secoli per il Diana Majestic

Lo Sheraton Diana Majestic, ubicato nello storico palazzo liberty affacciato su viale Piave a Milano, ha festeggiato, con una grande festa nel bellissimo giardino d'inverno, i suoi primi cento anni. La storia del Diana risale, però, addirittura al 1842 quando, vicino a Porta Orientale, l'odierna Porta Venezia, venne inaugurata la prima piscina pubblica d'Italia: il "Bagno di Diana", frequentato dalle famiglie milanesi più in vista. Negli anni 50, dopo le trasformazioni del dopoguerra, il Diana è stato anche la sede dell'Accademia Italiana della Cucina. Innumerevoli i personaggi che vi hanno soggiornato durante la sua lunga e prestigiosa storia, come il regista Luchino Visconti, la grande ballerina russa Anna Pavlova (ispiratrice dell'omonima preparazione dalciana a base di meringa, crema pasticcera, panna e frutta) ed il vate Gabriele D'Annunzio, ma anche, in tempi più recenti, Ornella Muti, Naomi Campbell, Jerry Hall, Dario Argento, Catherine Spaak, Giuliana De Sio, i Simply Red, gli Spandau Ballet ed i Simple Minds. Il Diana Majestic fa parte dal 1994 dalla catena Sheraton (gruppo Starwood) ed è stato splendidamente ristrutturato nel 1998 (cambiamenti ancora più recenti hanno riguardato l'arredamento della sala bar e del giardino, divenuti meta di uno dei primi e più celebrati happy hours milanesi). La Starwood Hotel gestisce ben 40 eleganti strutture in tutta Italia, di cui ben 3 a Milano, ed è una delle maggiori catene di alberghi di lusso in Europa. (D.O.)

Al bar c'è un prezzo da amico

Scontati sul caffè, servizio al tavolo senza maggiorazione, carte di fedeltà, colazione a pacchetto, pranzo a pacchetto, bibite da asporto scontate e "caffè bimbo" sono solo un piccolo esempio delle tante offerte che si sono aggiunte al blocco dei prezzi nella campagna "Un prezzo da amico". L'iniziativa è stata lanciata da FiPe, la federazione leader nel settore dei pubblici esercizi, per cercare di rilanciare i consumi: dal primo novembre i baristi tengono fermi i listini dei loro prodotti e propongono ai loro clienti numerose promozioni. Nel complesso le offerte proposte corrispondono a uno sconto medio del 15%. I bar FiPe aderenti alla campagna saranno riconoscibili attraverso locandine, vetroline e adesivi (www.fipec.it).



Un patto con il Parco Sud

Sabato 22 e domenica 23 novembre a Cislano, Parco Agricolo Sud Milano, si è tenuto il Consiglio dei Governatori di Slow Food, provenienti da tutta Italia. L'incontro ha assunto particolare importanza per il nostro territorio quando sabato, presso l'Abbazia di Chiaravalle, è stato siglato l'avvio della collaborazione tra Provincia di Milano - Parco Agricolo Sud Milano e Slow Food con la firma di un Protocollo d'intesa da parte di Bruno Brembilla, presidente del Parco e assessore all'ambiente della Provincia di Milano, e Silvio Barbero, segretario nazionale Slow Food. Ecco i punti salienti del protocollo:

- Il Parco e Slow Food intendono condividere un percorso di collaborazione finalizzato allo sviluppo di interventi e progetti che abbiano un modello virtuoso di gestione del territorio agricolo, delle aziende agricole

presenti, oltre che sostenere un insieme di progetti mirati alla valorizzazione del prodotto locale e allo sviluppo della filiera corta (produzioni geograficamente vicine ai consumatori e con pochi passaggi) che possa creare interesse per gli abitanti dell'area metropolitana, anche in funzione di Expo 2015, e che può essere così sintetizzato:

- promozione dell'agricoltura di prossimità;
 - promozione delle aziende agricole che saranno rispettose dei temi della sostenibilità ambientale;
 - valorizzazione del prodotto locale tramite la realizzazione della filiera corta;
 - promozione di mercati della terra e della vendita diretta.
- In sintesi l'obiettivo è raggiungere insieme una produzione agroalimentare di eccellenza ottenuta attraverso processi sostenibili sia sotto il profilo ambientale che sociale. «L'agricoltura di un

Parco come il nostro, prossimo alla città metropolitana milanese - dichiara l'assessore provinciale all'ambiente e presidente del Parco Agricolo Sud, Bruno Brembilla - necessita di un'attenzione e di una promozione costante, anche in funzione dell'Expo del 2015 che ha scelto l'alimentazione come tema centrale. Per fare questo il Parco Sud sta lavorando in diverse direzioni: dalla creazione del Marchio di qualità ambientale per i prodotti locali, alla valorizzazione della filiera corta e delle aziende agricole, fino al progetto odierno di un mercato dei prodotti del parco in collaborazione con Slow Food.

L'intesa che abbiamo stipulato va in questa direzione e offre un'opportunità ulteriore di promuovere e di valorizzare al meglio la nostra terra e di avvicinare i suoi prodotti ai cittadini e cittadine che sono i consumatori finali».



Presidi Slow Food

Cinema Slow

Dal 4 al 15 dicembre è tornato MilanoCinemaSlow portando - le sedi sono state lo Spazio Oberdan, il Museo del Cinema "Gianni Comencini" e Area Metropolis 2.0 di Paderno Dugnano - una serie di appuntamenti volti a stimolare una più ampia riflessione su cibo, cultura e società. Il filo rosso dell'edizione MilanoCinemaSlow 4 è stato "Le radici, la terra, le tradizioni": la terra, con le sue radici, le sue memorie e il difficile percorso dell'uomo che, dalla sua condizione preistorica a quella attuale, ingaggia una quotidiana lotta per poter ottenere dalla Natura il nutrimento necessario alla sopravvivenza. Tra i lungometraggi e documentari proiettati, segnaliamo gli sguardi su realtà contadine che ci parlano della fatica, dei rischi e del piacere di creare con metodi antichi e tradizionali, rispettando i ritmi primordiali della natura e dell'uomo (Alle radici del barolo e Il poeta della grappa, Il salinaro di Cervia,

custode dell'oro bianco) o, all'opposto, che ci mostrano le contraddizioni aberranti alla base di alcune situazioni in cui a dominare sono logiche di mercato che cancellano anche i più elementari diritti umani, come quelli degli Haitiani costretti a lavorare nei campi di canna da zucchero (Il prezzo dello zucchero) o quelli dei clandestini messicani, ingranaggi del meccanismo, simile ad una catena di montaggio, che trasforma il manzo in hamburger per fast-food (Fast food nation). Degustazioni, musica (fra gli ospiti Paolo Fresu), laboratori del gusto e mostre hanno caratterizzato una manifestazione che dimostra di crescere di anno in anno.

Info sui film: Fondazione Cineteca Italiana:
tel. 02 2900.5659;
Museo del Cinema Gianni Comencini: tel. 02 655.4977;
Area Metropolis 2.0:
tel. 02 918.91.81;
Provincia di Milano/Settore cultura: tel. 02 7740.6371

Nuovo marchio per i presidi italiani

Durante il Salone del Gusto è stato presentato al pubblico il nuovo progetto dei Presidi italiani. I Presidi italiani oggi sono 177 e riuniscono oltre 1300 produttori. La novità più importante è l'assegnazione ai produttori dei Presidi da parte di Slow Food di un contrassegno da apporre sulle confezioni che identifichi e tuteli i produttori dai numerosi falsi in commercio e che garantisca ai consumatori, assicurandoli sull'effettiva appartenenza del produttore al Presidio. Il prodotto "presidiato" deve avere in etichetta il contrassegno che riportiamo, accompagnato dalla frase: I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali. L'elenco ufficiale dei produttori dei Presidi italiani è consultabile sul sito www.presidislowlowood.it. Sul sito è presente anche una sezione ("la piazzetta") dove i produttori possono fare offerte di vendita diretta per i propri prodotti.

spizzichi & bocconi

Gianduioiti e passiti



Presso "Il cucchiaino di legno", l'originale e raffinato locale di via Ponte Vetro a Milano, è stata effettuata una degustazione parallela tra gianduioiti e vini passiti in occasione della presentazione del nuovo gianduioito fondente, variazione di quello tradizionale prodotto da Caffarel in cui trionfa il sapore della nocciola tonda gentile delle langhe. La degustazione comparata ha confrontato tre vini passiti (Erbaluce di Caluso 2003, Barolo Chinato e

Marsala) con le due tipologie di gianduioiti per identificare gli abbinamenti più equilibrati. Escluso l'Erbaluce, che ben si abbina solo al gianduioito classico, le altre due proposte originano abbinamenti equilibrati anche con il fondente: più classico con il Barolo chinato, più originale con il Marsala (secco nella versione proposta) che lega perfettamente con il particolare sapore del gianduioito creandone in bocca uno nuovo veramente affascinante. [S.L.]



Gli studenti diventano stelle... padane

Grande successo ha riscosso a Milano il concorso di cucina "Diventa una stella con Grana Padano" giunto ormai alla 3ª edizione. La competizione, riservata agli studenti del terzo anno degli istituti alberghieri italiani, rappresenta la fase finale del progetto educativo "A scuola di cucina con Grana Padano", organizzato dalla Responsabile Relazioni Esterne ed Eventi Italia Mirella Parmegiani. Selezionati tra ben 250 concorrenti, i 5 finalisti in tre ore di tempo hanno realizzato la loro ricetta, poi presentata ad una giuria capitanata da Marco Bistarelli, presidente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe, un dirigente del Consorzio Tutela Grana Padano e da 5

coordinatori, esperti di food, dei principali gruppi editoriali italiani. Al 1º posto si è classificato Gabriele Maurgeri dell'IPSSAR Wojtyla di Catania con il piatto "Gocce di alici con cuore di Grana Padano e melanzane in camicia croccante su mosaico in agrodolce al miele", seguito da Riccardo Gatti dell'IPSSAR di Maggio di Stresa (VB) con una "Millefoglie di tonno e Grana Padano alla glassa di aceto balsamico", mentre al 3º posto si è piazzata Federica Tortore dell'IS Bobbio di Carignano (TO) con "Tortellini di Grana Padano e pere dell'Emilia su riduzione di Gutturino in rosa di farina dolce di Granaglione". (D.O.)

Dopo la scomparsa di Rico Teatro 7 riprende le lezioni

Dopo la tragica scomparsa di Rico Guarnieri, ex scenografo per il cinema e poi artista dei fornelli nel suo ristorante "teatro7" di via Thaon de Revel, nella scuola di cucina del locale la moglie e i suoi più stretti collaboratori portano avanti l'impronta creativa del fondatore fatta non solo di buona cucina ma anche di cultura e convivialità. Grazie all'originalità delle lezioni e alla varietà delle ricette proposte dalle cuoche Annalisa Guida e Federica Cavalli (che si alterneranno ai fornelli ogni martedì e giovedì) è possibile apprendere la preparazione dei piatti, e poi dedicarsi alla degustazione dei medesimi. Per un tocco di esotismo, la chef Joen Lau sarà la protagonista di una serie di lezioni di stampo orientale in cui si utilizzerà in parte ingredienti della tradizione asiatica e in parte di quella mediterranea. In occasione del Natale, lo chef Renzo Neve (chef del catering di Armani) vi guiderà in una serie di lezioni serali in cui si prepara un intero menu natalizio (dall'antipasto al dolce) da riproporre a casa in occasione delle festività. I partecipanti a fine corso potranno degustare ciò che si è preparato accompagnando il tutto con buon vino: con questa modalità (corso di cucina e degustazione) è possibile durante tutto l'anno utilizzare il locale per eventi, incontri di lavoro o semplici cene tra amici.

Per conoscere il calendario dei corsi e delle tematiche visitate il sito: www.teatro7.com. Per prenotazioni inviate una e-mail all'indirizzo ks@teatro7.com, o chiamate il 02 89073719

Marchesi, campione a Campione



A conclusione della seconda edizione del Meeting Internazionale Euro-Toques, la fortunata kermesse gastronomica svoltasi a settembre presso il Nuovo Casinò di Campione, è stata consegnata una targa a Gualtiero Marchesi, Presidente di Euro-Toques Italia, in onore della sua arte culinaria e, a sorpresa, è stato premiato un big del Food italiano famoso in tutto il mondo: Giovanni Rana. Durante i festeggiamenti finali è stato allestito un cocktail party con la promozione delle più prestigiose marche del settore con prodotti tradizionali, dall'aceto balsamico di Modena al culetello di Zibello, dal parmigiano "Grana d'Oro" all'autentica mozzarella di Bufala e a molti altri prodotti.

Pinò Club, prima associazione per la Doc dell'Oltrepò pavese



Conte Vistarina, Frecciarossa, La Versa, Marchese Adorno, Tenuta Il Bosco e Tenuta Mazzolino sono le sei aziende che hanno ideato e dato vita all'Associazione Pinò Club, la prima nel territorio, animata dalla volontà di identificare così in un unico vino il punto di riferimento e il prodotto di eccellenza dell'Oltrepò Pavese. Ecco i tre obiettivi fondamentali che il Pinò Club intende realizzare: promuovere, difendere e valorizzare l'immagine e la visibilità del Pinò nero vinifica-

to in rosso come prodotto di eccellenza dell'Oltrepò Pavese; costituire un fronte comune che si adoperi per la diffusione e la conoscenza delle tecniche di coltivazione e lavorazione del vitigno Pinò nero ai fini di un miglioramento qualitativo generale nella produzione del Pinò nero doc dell'Oltrepò; promuovere l'adozione di standard qualitativi che garantiscano l'elevata qualità del Pinò nero e sensibilizzare i produttori in tal senso. Info: www.pinoneroclub.it

spizzichi & bocconi

L'Onu ospita il primo vino "buono" dal Friuli

Il 16 ottobre scorso, in occasione del World Food Day, è stato presentato nella sede delle Nazioni Unite a New York, Celebrate Life Merlot, Friuli Grave Doc, il vino ideato dal Gruppo Vinicolo Fantinel per il progetto IIMSAM. Nata tre anni fa, IIMSAM è

un'associazione intergovernativa ONU impegnata nella lotta alla malnutrizione nel mondo: il progetto principale è lo studio e la produzione dell'alga Spirulina, uno dei più potenti integratori naturali capace di contrastare i danni della malnutrizione.



WITH FAMILY AND FRIENDS
AND SHARE THE GIFT OF LIFE
CELEBRATE LIFE MERLOT
FRIULI GRAVE DOC

Olimpiadi di Cucina 2008 Cuochi italiani sul podio

Nella sede dello Yacht Club di Milano e nella splendida location delle GB Metropole Thermae Hotel di Abano Terme la Nazionale italiana cuochi ha presentato in anteprima le interessanti preparazioni con le quali ha preso parte alle Olimpiadi di cucina (o IKA). La competizione, svoltasi a Erfurt in Germania, dal 19 al 22 ottobre ha visto la squadra italiana aggiudicarsi 3 medaglie d'argento e 2 di bronzo. La Nazionale, capitanata dallo chef Fabio Tacchella, coadiuvato dallo chef Gianluca Tomasi, è un'emanazione della Federazione italiana cuochi che riunisce ben 20.000 professionisti. Fra i piatti in gara: "Filetto di branzino con cozze

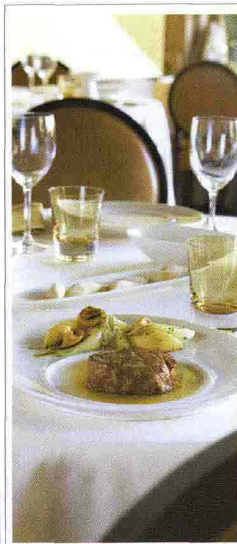
e finocchio al lime, con terrina di fagioli cannellini, gamberi di Sicilia, caparsa all'olio, spuma di cavolfiore e insalatina fresca", "Filetto di vitello al sole aromatico con crosta di Parmigiano reggiano, medaglione con salsa gremolata, stornato di zucca e orzo, purea di sedano rapa ed ortaggi trifolati con funghi" e "Mousse al cioccolato bianco con infuso di semi di cacao e cardamomo, pere caramellate, croccante con crema di ricotta e lamponi, salsa di rabarbaro e gelato di sedano e mela verde", quindi nessun primo piatto, proprio perché a livello internazionale riso e pasta, ovvero i carboidrati, sono considerati unicamente come semplici contorni. [D.O.]



Corona Ferrea Banqueting. Un nome una tradizione

Aromi e sapori sono parte integrante delle nostre percezioni sensoriali. Essi risvegliano memorie, e sentimenti, richiamano luoghi e momenti ormai perduti. Cesare Ravaglia, agli inizi degli anni '50, acquistò l'Albergo Italia di Gravedona dando inizio all'impegno di tutta la famiglia nel mondo della ristorazione. Nel 1972 la famiglia si trasferì definitivamente a Monza, dopo aver acquistato lo storico Ristorante Corona Ferrea di Piazza Duomo. Nel 1986 acquisì i

servizi fissi di ristorazione all'interno dell'Autodromo di Monza. Alla fine degli anni '80 venne creato il marchio: "Corona Ferrea Banqueting", con l'obiettivo di riportare la cucina Lariana e Lombarda in chiave innovativa. Oggi Fabio, con l'Executive Chef Paolo Caimi, si occupa della cucina sia tradizionale che di nuova generazione arricchendo i menù con nuovi sapori e dettagli per un catering ricercato ed altamente qualificato. www.coronaferreabanqueting.it



Andrea Chiriatti del "Porca Vacca" finalista a Menfi

A rappresentare la Lombardia alla prestigiosa rassegna "Salute a Tavola" di Menfi (AG), svoltasi nell'ambito della manifestazione Menfish dal 21 al 23 novembre a Menfi, è stato Andrea Chiriatti del ristorante "Porca Vacca" di Milano (piazzale Lavatero, angolo Via F. De Filippi, Tel. 02 20520503).

Alla rassegna hanno preso parte 8 chef provenienti da tutta Italia che hanno affrontato il tema della cucina litica e della salute, selezionati con una serie di eliminatorie. Andrea Chiriatti è originario di Galatina, nel cuore della Grecia Salentina. La sua passione per la qualità delle materie prime lo porta a cercare

aziende e produttori di eccellenza, per la sperimentazione di tecniche di cottura e il recupero di tradizioni, che gli hanno ispirato il progetto di un ristorante dall'impronta personale e originale: Porca Vacca, uno sberleffo innocente per non prendersi troppo sul serio e lanciare con leggerezza un messaggio di auspicio che finalmente l'era delle "vacche magre" stia per terminare... www.osteria-porcavacca.it

Gli Aironi di Milano

Già da alcuni anni la Hotel & Restaurant Division di Villeroy & Boch collabora con il famoso chef italiano Gualtiero Marchesi per sviluppare e realizzare coordinati da tavola di altissima qualità. Tutti i piatti presentano lo stesso diametro esterno pur avendo specchi di diverse dimensioni e profondità, le speciali serie di posate e stoviglie consentono un servizio adeguato alle composizioni culinarie più innovative. Con la nuova XS-Line Extension il concetto Marchesi viene ora ampliato con piatti che per la prima volta non si limitano soltanto al consueto "diametro Marchesi" da 29 cm. Ora sono disponibili anche il piatto da pasta nel tradizionale formato Marchesi, e due piatti piani più piccoli con un diametro di 17 cm o 25 cm.

Il liquore: gusto Illy (c) cuore Campari!

Non solo caffè, non solo liquore. Per un goccio diverso dal solito ma che richiama i due gusti più amati dagli italiani, caffè e amaro, nasce ILLYQUORE: il nuovo liquore al caffè basato su una ricetta innovativa, che sposa lo spirito dell'autentico gusto 100% di pura Arabica illy, e l'esperienza di Campari.

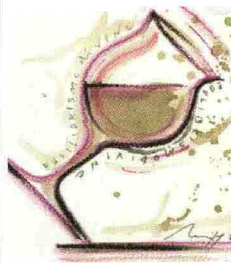


I 40 anni del Cascinalenuovo a Isola d'Asti

Quarant'anni di attività rappresentano un notevole traguardo per qualsiasi tipo di azienda, soprattutto in un settore nel quale molte imprese aprono e chiudono o cambiano spesso gestione. Un traguardo che acquisisce un maggior valore se ci si arriva all'apice del successo, magari vantando 2 forchette del Gambero Rosso, 1 stella Michelin e ottime valutazioni da parte di tutte le altre guide di settore. È il caso dell'albergo-ristorante "Il Cascinalenuovo", noto locale di Isola d'Asti, condotto dallo chef Walter Ferretto, insieme al fratello Roberto che si occupa della sala. Insieme hanno festeggiato l'importante anniversario con un pranzo al quale ha preso parte il professor Giorgio Calabrese,

docente di alimentazione e nutrizione umana, nonché noto volto televisivo, insieme ad alcuni importanti giornalisti enogastronomici quali Mauro Remondina del Corriere della Sera e Paolo Becarelli de La Cucina Italiana. Fra i diversi piatti proposti l'ormai rinomato Millefoglie di lingua di vitello e foie gras con gelée al Porto, ma anche Fonduta, cardo gobbo di Nizza e catechino nostrano ed, ovviamente, torta dell'anniversario, il tutto abbinato a grandi vini quali quelli delle cantine Gaja, come il Langhe Sile Moresco 2006 e delle cantine Bricca, come il Barbera d'Asti Doc Bricca della Bigotta 2005, illustrati direttamente da Gaia Gaja e Beppe Bologna, entrambi presenti all'importante evento. [D.O.]

JAZZ di VINO a Rozzano



La Fondazione Rudh (www.fondazionerudh.it), in collaborazione con il Comune di Rozzano ha organizzato anche

quest'anno la ormai consolidata manifestazione "settembre in Jazz", giunta all'ottava edizione, dal titolo "JAZZ di VINO". Il minifestival, con un cartellone di tre concerti, ha visto in contemporanea degustazioni di un vino della casa vinicola Triacca, importante azienda valtellinese, con sedi anche in Toscana che produce vini da ben 111 anni. A far da cornice alla kermesse è stata allestita una curiosa esposizione di dipinti realizzati con il vino Sforzato di Valtellina DOCG San Domenico Miky Degni.

spizzichi & bocconi

La barretta diventa dessert



Come conciliare la semplicità di una tavoletta di cioccolato con il fascino di un dessert? Lindt ci ha pensato e ha creato la linea Petits Desserts Mousse: una barretta di fine cioccolato appositamente studiata per contenere un soffice cuore di vera mousse. Presentato lo scorso 9 ottobre presso l'Hotel Four Season di Milano, il prodotto è esordisce sul mercato dopo due anni di ricerca condotta dalla storica azienda svizzera. Il risultato è un must per tutti i golosi: disponibile in tre declinazioni, noir, lait e noiset, l'ultima nata in casa Lindt arricchisce ulteriormente il concetto di barretta, che non solo acquista il prestigio di un vero e proprio dolce da offrire a fine pasto, ma trasforma un dessert come la mousse in un prodotto "portatile". (M.B.)

Capodanno in (Villa) Torretta

Dopo i riconoscimenti gastronomici di quest'anno, tra cui il terzo posto al concorso organizzato da RistorArte "Giallo Milano" che ha premiato il miglior risotto alla milanese, il Vico della Torretta, prestigioso ristorante all'interno di Grand Hotel Villa Torretta a Sesto San Giovanni (via Milanese 3), festeggia il nuovo anno offren-

Il disciplinare del Brunello non cambia

I produttori soci del Consorzio del Brunello di Montalcino si sono riuniti il 27 ottobre scorso in assemblea nella cittadina toscana, per esprimersi con votazione in merito ai Disciplinari di produzione dei quattro vini tutelati dal Consorzio - Brunello di Montalcino D.O.C.G., Rosso di Montalcino D.O.C., Moscadello di Montalcino D.O.C. e Sant'Antimo D.O.C. In particolare per il disciplinare del Brunello di Montalcino, il 96% dei produttori si è espresso favorevole alla conferma del sangiovese in purezza, come unico vitigno per il prestigioso vino toscano.

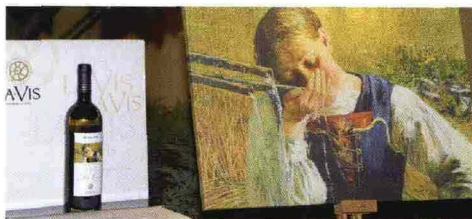
i Mini chef di Guardini

Con il cibo non si gioca... ma si può giocare cucinando, ed è per questo che Guardini dedica ai suoi piccoli Chef un'intera valigetta contenente tutti gli strumenti per divertirsi ai fornelli. Teglie, mattarello, spatola, taglia biscotti e la coloratissima tovaglietta dove poter appoggiare gli strumenti da minicucina senza sporcare la cucina della mamma: un kit perfetto racchiuso in una valigetta dalle piccole dimensioni dove tutto è mini!



Castello Vicchiomaggio FSM un 'Toscano' diverso

Il vino Castello Vicchiomaggio FSM (acronimo di Federico Secondo Matta, proprietario dal 1964 dell'azienda e padre dell'attuale titolare) nasce da un progetto del 1990 finalizzato a creare nel cuore del Chianti un vino d'eccellenza. Ricavato da uve merlot lavorate in purezza, coltivate in vigne ad altissima densità (5.000 viti per ettaro) e oggetto di potature molto accentuate, questo vino (che ha già ottenuto 3 bicchieri dal Gambero Rosso) presenta un colore rosso intenso ed un bouquet ricco ed equilibrato in cui sono interpretate tutte le caratteristiche del merlot. Di corpo e armonico e vellutato in bocca, rivela tannini intensi ma dolci e una buona acidità ne conferma la predisposizione all'invecchiamento. (S.L.)



È lombardo il miglior bar Gambero 2009

Lo scorso 2 ottobre nell'ambito della presentazione della guida Bar d'Italia del Gambero Rosso 2009 è stato assegnato al Bar Colzani di Cassago Brianza (provincia di Lecco), il Premio illy "Bar dell'anno 2009", giunto alla sua settima edizione.

La scelta tra i 16 Migliori Bar d'Italia, ovvero gli esercizi che hanno raggiunto il traguardo dei "tre chicchi e tre tazzine", è avvenuta per le seguenti motivazioni: "il Bar Colzani unisce modernità e qualità dell'offerta, con grande attenzione alla scelta delle materie prime e alla loro trasformazione, realizzata interamente in ambito familiare, a partire dal cacao e dal caffè torrefatti in casa. Tutto ciò dimostra come sia possibile coniugare una proposta completa e moderna con una produzione altamente artigianale."

Originali ritratti d'arte vinicola

A inizio settembre si respirava cultura a Venezia, con la Mostra del Cinema e le decine di proposte offerte da musei, gallerie e spazi espositivi quando nella splendida cornice del Museo Guggenheim è stato presentato l'ultimo nato della collezione Ritratti, la famosa linea della Cantina La-Vis. Ad accogliere il neonato Müller Thurgau è stata allestita una mostra che riproduceva i quadri di Giovanni Segantini scelti per illustrare le etichette dei vini della collezione i cui vent'anni sono stati celebrati nella serata veneziana. Il Müller Thurgau è l'ottavo "Ritratto". (S.L.)

Cagiolio 2005 miglior rosso italiano



Nella splendida cornice del London's Hampel Hotel lo scorso 1 settembre si è svolta la cerimonia di consegna del Red Regional Italy Trophy, il premio assegnato dal Decanter World Wine Awards presieduto da uno dei protagonisti internazionali del giornalismo enologico: Stephen Spurriel. Il riconoscimento premia oltre alla serietà e al lavoro di ricerca, in cantina e in vigna, della Cantina Tollo (una realtà cooperativa che riunisce gli sforzi di un migliaio di soci) anche e soprattutto l'Abruzzo, una regione che in questi ultimi anni ha seguito un percorso qualitativo che l'ha portata ai vertici dell'enologia, non solo nazionale, con la riscoperta e la valorizzazione di antichi vitigni autoctoni e con una ricerca della qualità quasi maniacale. (S.L.)

Luigi Taglienti vince con "A tavola" e "Gribaudo"



Luigi Taglienti con Chiara Mojana (direttore di A Tavola) e Carlo Vischi (Gribaudo)

Il 29enne chef del ristorante Delle Antiche Contrade di Cuneo, Luigi Taglienti, ha vinto il premio "Nuovi talenti in cucina 2008", assegnato dalla rivista A TAVOLA in collaborazione con Gribaudo-Il Gusto al cuoco emergente che si è meglio distinto nel corso dell'anno. Dodici volti nuovi della grande cucina italiana sono stati selezionati dal mensile A Tavola e Gribaudo-Il Gusto e sono stati invitati a cucinare a Milano nell'ambito di 12

esclusive serate, cui ha partecipato un pubblico di buongustai e lettori della rivista A TAVOLA, professionisti della cucina, critici e giornalisti. A riscuotere il maggior gradimento, espresso attraverso schede compilate dai partecipanti alle degustazioni, è stato il savonese Luigi Taglienti. Giovane e promettente, si è fatto notare "per la sua cucina fresca, creativa e del territorio, in cui Piemonte e Liguria si fondono gustosamente".



Se il cesto è firmato Savini



Golosità enogastronomiche, ricercati oggetti per la tavola e la casa, preziose linee per l'ufficio, sono le strenne contenute nel nuovo catalogo Savini pensato per il prossimo Natale. La Linea Pasticceria Romantica e la Linea Pasticceria Incanto Dorato racchiudono dolcezze tipiche della tradizione italiana selezionate, realizzate e presentate in esclusivi cofanetti e bauli rivestiti di velluto nero, tessuto moiré rosa e in raso, rifiniti da nastri in nuance. Le confezioni contengono i dolci prodotti nel laboratorio Savini, dagli squisiti cioccolatini ai tartufi, dal più tipico torrone ai torroncini, dalle scatole di praline a quelle delle tenerezze, dalle veneziane all'immancabile panettone realizzato seguendo i dettami delle più antiche ricette. Completano le confezioni eccellenti vini da dessert e raffinati accessori griffati Savini per rendere più preziosa la tavola e regalare un tocco di magia alla casa. Il catalogo è disponibile presso lo Shop Savini Style e sul sito www.saviniimilano.it.

Per gli appassionati di Formula 1

La "D2Mumm Jacket" s'ispira al mondo delle corse e in special modo al fascino della Formula 1. Realizzata in pelle, caratterizzata da cuciture a vista e da una zip centrale in acciaio color nickel, la "D2Mumm Jacket" riprende lo stile delle giacche dei piloti con un dettaglio assolutamente esclusivo: un cordon rouge in raso con i loghi G.H. Mumm e Dsquared2, che fascia la bottiglia avvolgendola tutta. G.H. Mumm è lo champagne con il quale vengono "innaffiati" i vincitori della Formula 1, sport in cui

Panettoni da... intenditrice!



semicandite William e cioccolato belga fondente in scaglie, il panettone più prestigioso della gamma, presentato in un



È notizia recente che un grande chef di origine veneta, Paola Budel (per diversi anni al Principe di Savoia a Milano), collaborerà da ora in poi alla creazione di nuovi prodotti. Jada, la linea di Specialità Gastronomiche delle Venezie, nata da un'idea Bisol, che ripropone antichi sapori del territorio, caratterizzata da altissima qualità e firmata dal made in Italy. Da questa collaborazione nascono i nuovissimi panettoni al Passito Duca di Dolle, e il Panettone al Cartizze con glassa di mandorle e granella di zucchero. Panettone Jada al Passito Duca di Dolle, con pere

elegante confezione a-scigno in cartoncino verde Fedigrani (Kg. 1, 100) è distribuito a Milano in esclusiva presso La Rinascente al Food Hall del 7° piano.

JADA Specialità Gastronomiche:
Via Cal di Sopra 8, 31015
Scomigo di Conegliano (TV)
Tel. 0438 789173
e-mail: jada@jada.it
info@tesoridivenezia.it
www.jada.it

Elegante "signora" in nero

Storica Nera, la grappa di Distilleria Domenis si veste di nuovo e si propone in edizione regalo con nuove affascinanti confezioni per omaggi distintivi e di sicuro effetto che non mancheranno di lasciare il segno. Eleganti e particolarmente regaliati nella fattura, i nuovi colanetti sono stampati a motivi Principe di Galles su fondo nero; motivi tano su tonio in nero e beige (i colori istituzionali di Storica Nera) per un packaging sobrio e raffinato che, come un astuccio per preziosi, racchiude il meglio della produzione di Distilleria Domenis. Le confezioni Domenis sono in vendita nel canale dell'alta e l'altissima ristorazione e nelle migliori enoteche. Prezzi a partire da 40€ (per la confezione con una bottiglia).



sono premiati il talento, la forza e il coraggio. La Maison di Reims ha sempre fatto del concetto di audacia la propria filosofia di stile, per questo sin dal 2000 è lo champagne del podio del Campionato Mondiale di F1 e da diversi anni partner del fashion brand Dsquared2.

Natale a Sorrento

Sono tornate dall'1 al 20 dicembre le "Giornate Sorrentine" un omaggio ai prodotti agroalimentari italiani e alle tradizioni enogastronomiche di eccellenza: durante la manifestazione è stato possibile degustare specialità natalizie in ristoranti e trattorie di Sorrento, prenotare week end golosi e fare acquisti direttamente negli opifici locali che producono olio, limoncello, formaggi, marmellate. La giornata clou è stata quella del 5 dicembre: presso il Teatro Tasso, nel centro di Sorrento, la vocazione turistica e quella gastronomica sorrentina si fono fuse grazie all'evento "A teatro con i protagonisti, premio Villa Massa" e al singolare sodalizio "Campania & Veneto si incontrano a tavola". I vincitori del Premio Villa Massa 2008 sono Eyvind Hellström, del ristorante "Bagatelle" di Oslo, Heinz Beck del ristorante "La Pergola dei Cavalieri Hilton" di Roma, Davide Scabin del ristorante "Combal Zero" di Torino e Salvatore De Riso, membro dell'Accademia Nazionale Maestri Pasticceri e patron della pasticceria Salderiso di Minori (Salerno).



Idea regalo: nuove macchine da caffè

Saeco presenta Xsmall, la nuova arrivata in famiglia: una linea di macchine automatiche da caffè che vanno ad aggiungersi alle altre linee già presenti sul mercato, Primea, Talea e Odea. Piccoli gioielli, leggeri e compatti, in cui è racchiuso tutto il sapere tecnologico di Saeco. Caratterizzate dal design ergonomico e dalle forme arrotondate e sinuose, le Xsmall sono frutto del progetto sviluppato da BMW Group DesignworksUSA, la società di consulenza tedesca con cui Saeco ha stretto una collaborazione pluriennale. Due i modelli proposti: Xsmall Plus in silver-antracite-nero e Xsmall Steam in rosso-bianco-nero.



spizzichi & bocconi

Personale vestito a festa



La linea che Siggì Trendy, affermato marchio nel settore dell'abbigliamento professionale, ha creato su misura per operatori di bar, ristoranti, enoteche, pizzerie e pubblici esercizi in genere, propone per l'autunno-inverno 2008 una collezione molto speciale, che comprende anche una linea di capi che si intonano perfettamente all'atmosfera natalizia e ai festeggiamenti di inizio anno. È il colore rosso, nella versione brillante impreziosita da ricami dorati, o in quella effetto satinato-metallizzato per un look più raffinato, ad interpretare per Siggì Hotelry la festività più importante dell'anno. Al glamour che contraddistingue la collezione si aggiunge così un tocco di magia che accende le parannanze per uomo e donna, le giacche e i berretti da cuoco. Tutti capi che rispondono anche ad un altro requisito fondamentale: la funzionalità. Siggì Confezioni: San Vito di Leguzzano (VI) Via Vicenza 23, tel 0445 695500 fax 0445 670877 siggi@siggi.com, www.siggi.com