

NEWS

LE NOTIZIE, I PERSONAGGI, GLI APPUNTAMENTI CHE CONTANO NEL MONDO DEL VINO

I tre moschettieri

L'ultima seduta del Comitato Vini presieduto da Giuseppe Martelli ha disposto il riconoscimento di tre nuove Doc. Ecco i protagonisti: "Terre Alfieri", che si ottiene in alcuni comuni dell'astigiano e del cuneese, comprende le tipologie bianco Arneis e rosso Nebbiolo da vitigni omonimi; "Grottino di Roccanova", da alcuni comuni di Potenza, con vini rossi, da vitigno Sangiovese, Ciliegiole e Barbera, nella tipologia novello, vini bianchi, da vitigno Malvasia, Moscato e Trebbiano, nella tipologia frizzante, amabile e passito e vini rosati, nella tipologia frizzante e amabile; "Modena" o "di Modena" comprende i vini Lambrusco, Trebbiano e Malbo Gentile ottenuti nella provincia di Modena.

Vini da strike

L'attenzione alle esigenze del mercato e ai cambiamenti nello stile di vita del consumatore sempre alla ricerca di vino di qualità ma nella misura che permetta di rispettare i limiti imposti dal codice della strada ha indotto l'azienda Monterotondo a presentare i suoi vini di punta, il Gavi e il Barbera, con un nuovo formato: il birillo di Villa Sparina, mignonne con capacità di 375 cl che mantiene il design della bottiglia distintivo della casa. Testato nel ristorante interno alla tenuta è stato, dopo averne rilevato il successo, immesso sul mercato e continua a ricevere ampi consensi. Ormai reperibile nelle carte dei vini dei ristoranti e delle enoteche si presta anche al consumo domestico.



Cucina di alti livelli

Ha carattere nipponico ma si trova a Parigi, è il Palais de Tokyo che tra le sue splendide mura ospita dal 2002 un centro d'arte contemporanea. Proprio ai suoi piani alti alcune delle novità più invitanti. Nell'attico Electrolux, in partnership con Ged Cucine, espone per un anno i prodotti più richiesti, le novità e ospita gli happening di design e cucina più raffinati come il corso di alta gastronomia che trova la sua sede nella razionalità della cucina Velvet; sul tetto il ristorante in architettura contemporanea in vetro acciaio, allestito con una cucina Ged modello Velvet in corian bianco. Si cena attorno a unico tavolo per 12 persone assaporando le prestigiose creazioni dello chef Gilles Stassart, godendo della panoramica della Tour Eiffel.

Amore tra i fornelli

La stagione 2010 di teatro7 si apre all'insegna del tema dell'amore. Con Kitchen&Love lo staff di teatro7 di via Thaon di Revel 7 a Milano propone corsi che vogliono trasmettere la cultura del buon cibo, l'amore per la convivialità e per l'allegria. Con il supporto della strumentazione KitchenAid e Le Creuset seguendo il format classico della lezione di cucina a tema, durante la quale le ricette vengono preparate seguendo le indicazioni

e i suggerimenti dello chef il tema dell'amore verrà sviscerato a 360 gradi a partire dall'assunto che proprio in periodi difficili come quello attuale non ci sia nulla di meglio che ritrovare il piacere di stare assieme. Inoltre offre la possibilità per aspiranti cuochi di mettersi alla prova e veder realizzato un giorno il sogno di aprire una propria attività. (info: tel. 028907371-366664427)

