



Splendidi spazi d'ombra.

Bologna 8 - 11
Settembre 2012

24 salone internazionale del biologico e del naturale



Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 14:28 di lunedì 14 maggio 2012 - 24.357 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA IL NETWORK CONTATTI PUBBLICITÀ POLICY ABBONAMENTI



Cerca per parole chiave ...

Cerca per codice articolo

per le ricette
di pasta
clicca qui

**mangiare
bene**



ITALIA IN ROSA

Chiaretto Rosati Rosé

1-2-3 GIUGNO 2012

A breve giornata dedicata al rosé

MONIGA DEL GARDA - BS

Villa Bertani

in degustazione:
Chiaretto,
Rosati
Bollucine Rosé

Di più
con meno



L'eccellenza quotidiana



Cibus 2012 - Parma
07/05 - 10/05/2012
Pad. 2 - Stand F062



SPECIALIZZATI IN ACCESSORI PER VINO

ALIMENTI > PANE, PASTA E RISI

14/05/2012 9.30.00

Riso Acquerello a Taste Il Carnaroli secondo Rondolino

Piero Rondolino farà conoscere al pubblico il suo riso Carnaroli coltivato, Acquerello, raffinato e confezionato nella Tenuta Colombara di Livorno Ferraris (Vc) al Taste di Milano, dal 17 al 20 maggio, evento unico dedicato agli appassionati della buona cucina giunto alla sua terza edizione

Da giovedì 17 a domenica 20 maggio ci sarà anche il riso Acquerello al Taste of Milano, il festival dedicato agli appassionati della buona cucina giunto alla sua terza edizione.

All'interno dell'Ippodromo di San Siro, Piero Rondolino, farà conoscere al pubblico il suo riso Carnaroli coltivato, raffinato e confezionato nella Tenuta Colombara di Livorno Ferraris (Vc).

Oltre a trovarlo presso stand A8 il riso Acquerello verrà coinvolto in diverse attività tra cui:

- sabato 19 dalle ore 12:30 alle ore 13:00 presso lo spazio Arca Inox: i blogger Pietro e Francesca di singerfood.com interpreteranno il riso Acquerello attraverso alcune particolari e gustose ricette;
- domenica 20 dalle ore 12 alle ore 13 Piero Rondolino intervverrà al Taste Hub accanto allo Chef Davide Oldani per presentare "Il Foglio Bianco del Riso".



Articoli correlati:

Il riso va in scena a Milano Il Teatro 7 sceglie Acquerello
Acquerello, cuoce come un riso bianco ma nutre come un integrale
Acquerello e Gentile di Gragnano Riso e pasta d'eccellenza a Cibus

CONDIVIDI [Condividi |](#)

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.
 Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.