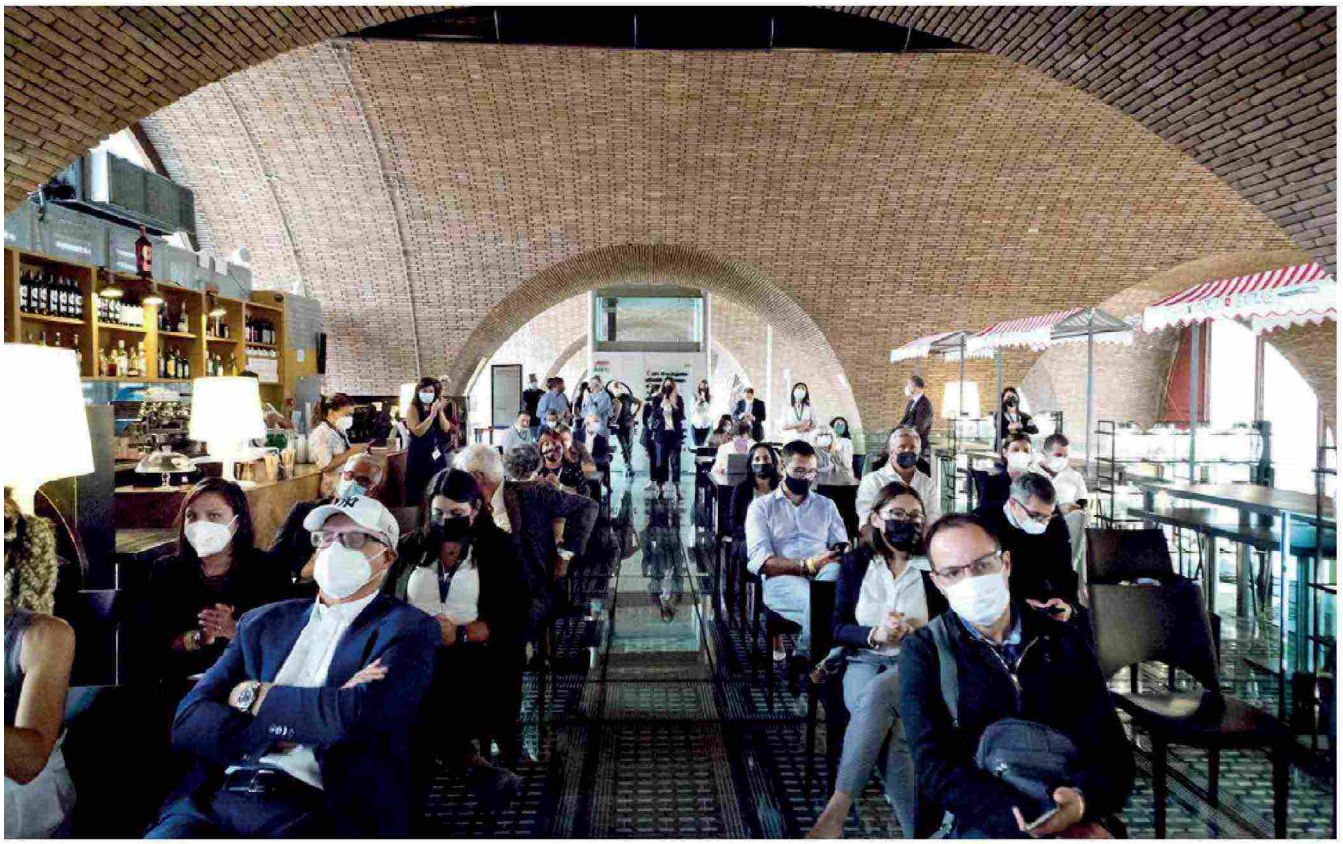
Gli itinerari Gustosi

RIAPRE IL MERCATO

e da' il benvenuto a romani e turisti c



Il **Mercato Centrale** è molto più di un luogo dove fare la spesa e mangiare:oltre al cibo c'è di più. È un luogo da vivere tutti i giorni dell'anno dalle 8 del mattino a mezzanotte, dove ristorarsi in attesa del treno o girare tra le botteghe per fare la spesa, trovare un proprio spazio o socializzare, partecipare a presentazioni ed eventi. **Un luogo di incontro e di scoperta, aperto alla città in un dialogo costante con il tessuto urbano nel pieno rispetto delle attuali norme di sicurezza.**

Un indotto di circa 150 posti di lavoro, una rinnovata squadra di 20 artigiani del gusto per altrettante botteghe, un interessante palinsesto di eventi e nuovi servizi digitali, il tutto condito da azioni di controllo e sensibilizzazione necessarie a vivere l'esperienza in totale sicurezza: è questa la ricetta che segna la ripartenza di Mercato Centrale Roma che, dopo quasi un anno di chiusura a causa della pandemia è tornato in piena attività con la passione e l'entusiasmo di sempre, confermandosi punto di riferimento non solo gastronomico ma anche sociale e culturale per chi vive il quartiere e la città.

"L'effetto Mercato Centrale" capace di una forte riqualificazione nelle aree in cui sorge e il costante dialogo con il territorio a sostegno di una ripresa del tessuto sociale ed economico sono stati il tema principale della conferenza tenutasi oggi, 17 settembre, alla presenza delle istituzioni locali e dei protagonisti che hanno

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CENTRALE DI ROMA

n la passione e l'entusiasmo di sempre

PER LA RIAPERTURA MERCATO CENTRALE CONFERMA E RILANCIA LA FORMULA VINCENTE CHE UNISCE QUALITÀ, CONVIVIALITÀ E LEGAME CON IL TERRITORIO

contribuito alla ripartenza della struttura romana. Il dibattito è stato moderato dal Presidente di Mercato Centrale **Umberto Montano** e dall'attore e conduttore **Pino Insegno**. Hanno preso parte la Sindaca di Roma **Virginia Raggi** e **Sabrina Alfonsi**, Presidente Municipio 1.
Oltre alle istituzioni hanno partecipato **Alberto Baldan**, Amministratore Delegato di Grandi Stazioni Retail e **Silvio Gizzi**, Amministratore Delegato di Grandi Stazioni Rail.

«*Finalmente riapriamo, torniamo al lavoro con la passione e l'ottimismo di sempre ma stavolta siamo guidati anzitutto dalla prudenza*» ha commentato Umberto Montano, Presidente di Mercato Centrale. «*Questa inattesa e indesiderata nuova stagione di Mercato Centrale Roma ci impone di essere al fianco delle istituzioni attraverso il più scrupoloso rispetto delle regole, che sono l'ingrediente principale per tornare a quella tanto agognata normalità che ci restituirà il sorriso, l'abbraccio e la gioia di stare insieme. Per noi è fondamentale perché è li che si colloca l'autentica esperienza del Mercato Centrale, luogo d'elezione del cibo di qualità e della socialità di cui, nonostante la pandemia, si continua ad avvertire forte il bisogno. La nostra ripartenza deve quindi farsi anche occasione di condivisione e aggregazione ma nella massima sicurezza*».

La nuova stagione di Mercato Centrale Roma segna l'ingresso di nuovi nomi e progetti che si affiancano a quelli degli artigiani che da sempre fanno parte della squadra fin dal suo esordio.
In arrivo a ottobre la nuova proposta ristorante (come una volta) e miscelazione (all'italiana).
Con il passaggio di **Davide Scabin** (tornato a Torino, la sua città), il testimone del ristorante passa a **Giovanni Alferini Bertugno**, che aprirà la Locanda di Stazione ad ottobre e che sarà un format di cucina popolare, fatto di sapori ritrovati con la collaborazione diretta con tutti gli artigiani del mercato, che diventano fornitori di prodotti e materie prime.

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Gli itinerari Gustosi

La nuova bottega **Il Gelato** è affidata al maestro gelatiere altoatesino **Günther Rohregger**. Un gelato artigianale rivisitato con creatività e preparato con ingredienti d'eccezione: dall'acqua Plose delle Dolomiti usata per i sorbetti, fino al pino mugo dell'Alto Adige.

Già presente al Mercato il maestro del ramen **Akira Yoshida** arricchisce la sua proposta di street food giapponese affiancando ai suoi ramenanche i gyōza (ravioli giapponesi).

Si rinnova anche la proposta nella bottega di **Andrea Orecchioni**: nella sua cucina di pesce i protagonisti sono i piatti che omaggiano ed esaltano con originalità la cucina della sua terra, la Sardegna.

Arrivano per la prima volta al Mercato Centrale anche **Matteo Insegno** e **Fabio Sardella** con la bottega **Il cornetto salato**: cornetti farciti con ripieni che si ispirano ai sughi tradizionali della cucina romana, rivisitati in chiave originale e contemporanea. A completare l'offerta anche un cocktail bar vintage, curato dai fratelli **Piccerillo**.

La riapertura del Mercato Centrale Roma sarà segnata dalla ripresa degli eventi, che torneranno a renderlo l'importante punto di incontro e confronto che è sempre stato. Fulcro dell'attività sarà ancora una volta lo **Spazio Fare**, l'area interamente dedicata agli appuntamenti culturali per adulti e bambini sempre gratuiti e realizzati in sinergia con le realtà presenti sul territorio.

A migliorare servizio ed esperienza saranno i nuovi servizi digitali, che partiranno da metà ottobre. **Zerofila** è il servizio che permette di gustare le bontà degli artigiani ordinandole comodamente online (su zerofila.mercatocentrale.it) per consumarle al Mercato o portarle via, saltando la coda. Inoltre, grazie alla partnership con **cosaporto.it** - la start up tutta italiana che ha rivoluzionato il mondo del delivery - con un semplice click sarà possibile ordinare le bontà delle botteghe e riceverle comodamente dove si vuole, oppure farle recapitare per fare un regalo, gustando le bontà degli artigiani anche fuori dal Mercato.

MERCATO CENTRALE DI ROMA
via Giovanni Giolitti, 36 Roma
Aperto tutti i giorni
dalle 8:00 alle 24:00
www.mercatocentrale.it/roma

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Gli itinerari Gustosi mix

Golosità autunnali

La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba: parola chiave "sostenibilità"

Dal 9 ottobre al 5 dicembre torna la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, alla sua 91ª edizione, per portare nuovamente l'inebriante profumo del Tuber magnatum Pico tra le colline di Langhe, Monferrato e Roero.
"Connessi con la natura", questo il tema per il 2021, vedrà affiancarsi alla centralità dell'enogastronomia l'attualità di una sfida quanto mai contemporanea, quella della sostenibilità.
Il cuore della Fiera rimarrà il Mercato Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, all'interno del

S.Pellegrino Sapori Ticino 2021: "il Ticino incontra le Regioni d'Italia"

Chef Due Stelle Michelin come ambasciatori del territorio attraverso la loro cucina in alcune delle location più incantevoli del Cantone.
Il Ticino, il cantone più a sud della Svizzera, situato quasi completamente sul versante meridionale delle Alpi, il più assolato e "mediterraneo" della Svizzera, è pronto ad ospitare l'edizione numero 15 del Festival enogastronomico "Made in Switzerland" più glamour a livello internazionale con un parterre che promette scintille.
S.Pellegrino Sapori Ticino, infatti, apre i battenti il giorno 4 ottobre e terminerà il 14 novembre con uno speciale tema "Il Ticino incontra le Regioni italiane" che, secondo il suo patron Dany Stauffacher, ha una valenza davvero importante.
E Dany osserva anche che "quest'anno abbiamo deciso di presentare le Regioni da cui provengono,

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

A cura di Franca Dell'Arciprete Scotti

CON L'INIZIO DEI PRIMI FREDDI E I COLORI CALDI DELL'AUTUNNO, ANCHE LE TAVOLE ITALIANE CAMBIANO: SI CERCANO SAPORI INTENSI, GRANDI VINI, BIRRE SPUMEGGIANTI, MIELI, CASTAGNE, TARTUFI, FORMAGGI STAGIONATI. E ITINERARI TRA VIGNETI, BOSCHI ROSSEGGIANTI, BAITE, CANTINE, DISTILLERIE.

Cortile della Maddalena, unitamente alla rassegna Albaqualità, e all'Alba Truffle Show (impreziositi dalle Analisi Sensoriali del Tartufo curate dai giudici del Centro Nazionale Studi Tartufo, dalle Wine Tasting Experiences dedicate ai grandi vini di Langhe, Monferrato e Roero e dai tanti gli chef che firmeranno i Foodies Moments).
La principale novità di quest'anno sarà invece rappresentata dal progetto Dawn to Earth, che collegando Alba con il resto del Pianeta porterà a dialogare tra loro – nel ciclo di incontri "Sostenibilità Incrociate" – personaggi del mondo dell'alta finanza, dell'innovazione digitale, dell'artigianato d'eccellenza, dell'alta moda, dell'arte, della musica, del design e della cultura e, ovviamente, della cucina d'autore: comune denominatore di questa simbolica tavola conviviale, nell'ultimo weekend di ottobre, sabato 30 e domenica 31, sarà la sostenibilità.
La Fiera conferma inoltre la propria attenzione nei confronti delle nuove generazioni di visitatori, allestendo per i bambini l'area dell'Alba Truffle Bimbi, presso il Palazzo Mostre e Congressi intitolato a Giacomo Morra
Rinverdendo l'appuntamento con la solidarietà, in collaborazione con l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, il Castello di Grinzane Cavour ospiterà – il 14 novembre – la XXIII edizione dell'Asta Mondiale del Tartufo Bianco d'Alba, evento che vede la partecipazione, in sala o in collegamento da tutto il mondo, di grandi chef e celebri personalità della politica, della cultura, dello spettacolo e del jet set internazionale, riunite allo scopo di vendere i migliori esemplari di Tartufo Bianco d'Alba per raccogliere fondi da destinare a enti benefici in Italia e nel Mondo. www.fieradeltartufo.org

organizzando una sorta di viaggio virtuale volto all'interscambio turistico e culturale fra il nostro territorio e quello italiano" "vogliamo mostrare come nell'enogastronomia moderna è fondamentale mettere all'interno dei piatti il proprio territorio, valorizzandolo e facendosi ambasciatori della cultura del luogo."
Ospiti d'onore della kermesse gourmet saranno dunque alcuni Chef italiani di Ristoranti 2** Michelin che non solo porteranno il loro "sapere" culinario ma saranno testimonial del territorio dove operano. Dal Nord al Sud e alle Isole ci sarà la possibilità di degustare, durante la manifestazione, una varietà incredibile di "sapori" perché ogni singolo Chef potrà ricreare, nella sua serata, parte del proprio ambiente e veicolare la sua esperienza: dalla cultura alla tradizione campana e, in particolare ischitana, alle strade romantiche delle zone delle Langhe e del Roero che, assieme al Monferrato, sono entrate a far parte della lista dei beni del Patrimonio dell'Umanità, con colline e antichi borghi, vigneti e tradizioni gastronomiche che ci riportano ai paesaggi ticinesi poco lontani. Dal fascino alpino dell'Alto Adige sino alle novità della Capitale, passando per il fascino della Maremma toscana.
Gli Chef italiani verranno ospitati dai colleghi ticinesi nelle loro cucine di bellissime location offrendo la loro tipica ospitalità e, mettendo a disposizione la propria professionalità nella preparazione di cene uniche e irripetibili.
A completare questo ricco programma un gradito ritorno fra i partner della manifestazione, Casinò Lugano: una serata francese, domenica 3 ottobre, sulla scia dei nuovi giochi lanciati nella struttura, presso il Seven Lugano The Restaurant con lo Chef Claudio Bollini che, con l'aiuto di un team di Chef ospiti, proporrà dei grandi classici della cucina d'oltralpe.
www.saporiticino.ch

156176

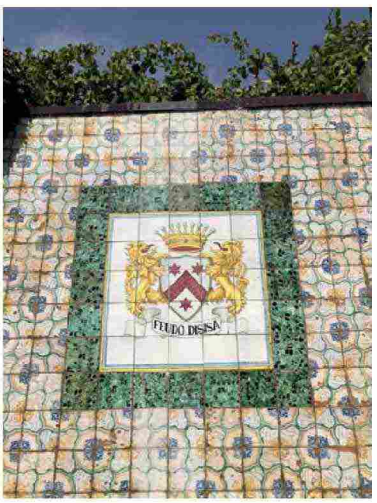
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Gli itinerari Gustosi mix

The Sense Experience Resort invita alla scoperta dell'olio extravergine d'oliva

"Be natural, be you" è il mantra del resort più nuovo della Toscana: The Sense è un experience resort che si propone di far vivere agli ospiti delle esperienze alla scoperta del territorio e di far sentire la natura con tutti e 5 i sensi. L'ambiente da cui è circondato è il fulcro di questa filosofia di vita: The Sense è immerso in un parco di 5 ettari di pineta, affacciato su una spiaggia riservata, nel Golfo di Follonica. Quando si pensa alla campagna toscana, gli uliveti come i vigneti sono subito protagonisti, e l'olio extravergine d'oliva è uno dei prodotti simbolo del territorio ed ingrediente essenziale delle ricette tipiche locali. Per questo The Sense, grazie ai suoi Experience Specialist, propone un pacchetto autunnale all'insegna della scoperta della Maremma nel periodo in cui la campagna è dedicata alla raccolta delle olive e alla produzione del prezioso olio nuovo.
Il periodo di ottobre e novembre è da tradizione quello della raccolta delle olive in Toscana. Per questo The Sense imposta uno dei suoi percorsi esperienziali sull'olio extravergine d'oliva: passeggiate ammirando ulivi secolari e osservando le operazioni di raccolta delle olive, visita ad un'azienda fra le più note del panorama olivicolo nazionale come quella di Giorgio Franci, che nel 2019 ha vinto il premio per la miglior azienda dell'anno, con le sue 15mila piante su 65 ettari di terreno. L'esperienza a cinque sensi non può che proseguire arrivando al gusto, con degustazione di olio EVO toscano nuovo, "fresco" di frantoio, magari sulla classica "fettunta" toscana o in piatti tradizionali che lo valorizzino. www.thesenseresort

Feudo Disisa: un'eccellenza vinicola a Monreale



Nella Sicilia nord occidentale nel territorio di Monreale, nella parte interna della provincia di Palermo, un Feudo di 400 ettari custodisce una tradizione agricola che affonda le radici nella coltivazione della vite e dell'ulivo. Un magnifico angolo di Sicilia che trae origine dall'antica e potente Diocesi di Monreale che, in epoca normanna, raggiunse il suo massimo splendore. Oggi, sin dal 1867, il Feudo Disisa è legato indissolubilmente alla famiglia Di Lorenzo: tramandati di padre in figlio, rimangono vividi e intatti l'amore e il rispetto per il territorio, con la volontà di unire alle antiche tradizioni le tecnologie più moderne. Così attraverso scelte attente e consapevoli, si sono sperimentati i vitigni più adatti a questo territorio, riuscendo inoltre – con abilità ed esperienza - a trasformare gli originali pascoli e seminativi in lussureggianti vigneti e uliveti.
L'enorme valore enologico di questo areale collinare storicamente vocato alla viticoltura d'eccellenza è moltiplicato da una conoscenza minuziosa delle interazioni clima/suolo/vitigno, dalle tecniche di vinificazione, dalla preservazione del patrimonio organolettico delle uve, dall'invecchiamento in barricaia, dall'attenzione anche ai più piccoli dettagli, durante tutte le fasi evolutive dei vini. Oggi Feudo Disisa produce e vinifica le proprie uve autonomamente, garantendo una totale tracciabilità dal vigneto al prodotto finale. Grillo, Insolia, Catarratto, Nero d'Avola e Perricone, ma anche Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot ed altre varietà alloctone, con una superficie vitata complessiva di oltre 150 ettari. Ne derivano tredici etichette suddivise in quattro linee distintive (I Territoriali, I Tesori, I Cru, Vini da dessert) che racchiudono il patrimonio ampelografico dell'isola. Eleganti e ricercati, i vini della famiglia Di Lorenzo si distinguono per la fedeltà alle caratteristiche varietali delle uve, ma anche per l'approccio moderno e innovativo delle lavorazioni in cantina. www.vinidisisa.it

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Gli itinerari Gustosi mix

A Stoccarda degustazioni e nuovi locali

Vigneti a perdita d'occhio, le tinte calde del foliage e una città che, fra proposte culturali e culinarie, torna a vivere e colorarsi. L'autunno è la stagione perfetta per (ri)scoprire i paesaggi e la ricca cultura enogastronomica di Stoccarda.
Il paesaggio di Stoccarda è caratterizzato dai tanti vigneti che digradano gentili verso il centro città, e che in autunno si colorano di giallo, rosso e oro. Questa è soprattutto la stagione delle Besenwirtschaften: locande temporanee, gestite da vignaioli e aperte per alcune settimane fino a un massimo di qualche mese, che offrono quartini di bianco o di rosso di produzione propria, accompagnati dai piatti semplici della tradizione culinaria sveva – come i ravioli ripieni Maultaschen. Nel Weinbaumuseum si può esplorare in maniera dinamica e interattiva la storia della coltivazione del vino a Stoccarda e nella regione. In mostra ci sono antichi torchi e presse, preziose botti in legno e gli attrezzi da lavoro del passato, comparate alle tecniche moderne di oggi. Nell'adiacente Vinoteca si degustano vini e spumanti locali, con una carta che cambia ogni due mesi. Lo Stuttgart Weintour, invece, è un'escursione in bus elettrico che, in 35 minuti, porta i partecipanti a scoprire i paesaggi intorno a Stoccarda. Il tour prevede otto tappe in formula hop on/hop off, per visitare diverse cantine, il Weinbaumuseum o il memoriale in stile classico Grabkapelle, al tempo stesso uno dei punti panoramici più belli del circondario. Molti dei migliori vini di Stoccarda e della sua regione si possono degustare poi nei tanti ristoranti della città, finalmente riaperti: Stoccarda vanta sei ristoranti a stella Michelin, con una vasta scelta di proposte – dalla cucina bio-sostenibile a quella sveva rivisitata in chiave internazionale. Ma sono tanti anche i ristoranti e le trattorie che propongono le specialità locali e i saporiti piatti della tradizione.
www.stuttgart-tourist.de/en

Autunno sul Lago di Costanza: vendemmia, musei del gusto e festival gastronomici

Il Lago di Costanza o Bodensee, invita a scoprire, oltre a paesaggi che si tingono di rosso e di oro, le specialità gastronomiche della regione, suddivisa fra Germania, Svizzera, Austria e Principato del Liechtenstein: vigneti e filari di luppolo, assaggi e degustazioni in fattoria o in nave, pic-nic nella natura e notti nei wine-hotel.
Da millenni crocevia di scambi tra nord e sud, sul Bodensee la cultura del vino incontra quella della birra, e il periodo della vendemmia coincide con quello della raccolta del luppolo. Per la fertilità del terreno e il clima mite, quest'angolo d'Europa è rimasto ancora a vocazione fortemente agricola, e la sua frutta e le verdure, così come i formaggi di malga e il pesce di lago, sono conosciuti per la loro ottima qualità.
I vigneti sono diffusi a perdita d'occhio lungo le pianure, le colline e i declivi del Lago di Costanza, e i sentieri portano a poderi e cantine per una merenda genuina e una degustazione dei vini tipici locali – come Müller-Thurgau, Blauburgunder o Sauvignon Blanc. La sponda tedesca del lago è intensamente coltivata ad uva, ma anche il minuscolo Principato del Liechtenstein conta ben cento viticoltori, le cui etichette si possono provare, ad esempio,

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

A Sciocolà in vetrina i tre distretti del cioccolato: da Modica a Perugia passando dal Piemonte

Tra le tante città italiane che celebrano questa prelibatezza, Modica, Perugia e Torino sono i tre territori che rappresentano maggiormente l'Italia del Cioccolato e le aziende rappresentative di questi distretti saranno presenti alla kermesse modenese. Una passione per molti italiani che potranno incontrarsi a Modena in occasione della terza edizione di "Sciocola'- Festival del Cioccolato", una kermesse di SGP Grandi Eventi in programma dal 29 Ottobre al 1° Novembre 2021.
Se in Sicilia ne hanno fatto un Museo e in Umbria si celebra il bacio, nella capitale sabauda si festeggia una storia d'amore con il cioccolato fin dal 1560, anno in cui Emanuele Filiberto di Savoia servì simbolicamente alla città una tazza fumante di cioccolata per festeggiare il trasferimento da Chambéry a Torino.
Il Cioccolato di Modica, che si presenta a forma di lingotto, pare sia legato al periodo della dominazione degli spagnoli in Sicilia, nel XVI secolo, che aggiunsero al cacao lo zucchero e realizzarono la prima forma arcaica di cioccolato, che solo nel 2018 ha ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento IGP.
Perugia, invece, ha un legame più recente con il "dolce degli dei", legato alla storia imprenditoriale di Perugina, che omaggiò il territorio fin dalla sua nascita con il celebre "bacio". Torino, dai Savoia in poi, non ha mai smesso di fare innovazione pur mantenendo salda la tradizione tramandata dai maestri cioccolatieri. È qua che nel '700 è nato il bicerin, bevanda calda a base di cacao, crema di latte e caffè e a metà dell'800 il gianduiotto, ottenuto mescolando al cacao le nocciole delle Langhe. Durante il Festival del Cioccolato disfide, showcooking, degustazioni, incontri di carattere gastronomico-culturale, laboratori per bambini.
La manifestazione a ingresso gratuito, promossa da CNA Modena, è organizzata da SGP Grandi Eventi in partnership con Acai e patrocinato dalla Regione Emilia Romagna e dal Comune di Modena.
www.sciocola.it

presso la Hofkellerei, la Cantina dei Principi del Liechtenstein, a Vaduz, mentre a San Gallo si trovano le eleganti varietà della Rheintal – dove il fiume Reno entra nel Bodensee – cresciute tra lago e vette alpine. Dal vino alla birra: a Tettnang, in Germania, si produce uno dei luppoli più preziosi in assoluto, esportato in tutto il mondo e denominato dagli esperti "l'oro verde" della località che lo produce.
La regina incontrastata fra i tanti frutti coltivati sul Bodensee è la mela, celebrata durante le Settimane della Mela, protagonista di visite guidate nelle fattorie, show-cooking a tema e soprattutto menù a base di mele. Prugne, ciliegie, pere e susine della regione, invece, vengono spesso sapientemente impiegate nella produzione di grappe e liquori fruttati. Nel Vorarlberg austriaco molte distillerie invitano gli ospiti anche a degustare i propri prodotti: oltre ai distillati pregiati, ora qui nascono sempre più spesso anche whisky e gin. Una vera specialità della regione è poi la cipolla rossa di Höri, in Germania e a denominazione IGP, dal sapore dolce e delicato, che viene mangiata cruda in insalata, o saltata in padella per accompagnare pesce, carni e verdure. Anche il Sentiero del Formaggio è un'escursione per famiglie che conduce attraverso i meravigliosi paesaggi alpini del Vorarlberg, con soste nelle latterie e nelle baite disseminate lungo il percorso, dove fermarsi per una sosta e un assaggio goloso.
Infine dal porto di Bregenz, in Austria, sul lato orientale del Bodensee, partono crociere a tema gastronomico, per un brunch o una piacevole cena musicale a base di prodotti del territorio, sull'acqua.
Per ricevere materiale informativo sulla regione in italiano:
www.bodensee.eu/it/prenota-servizio/servizi/
brochure
www.lagodicostanza.eu

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

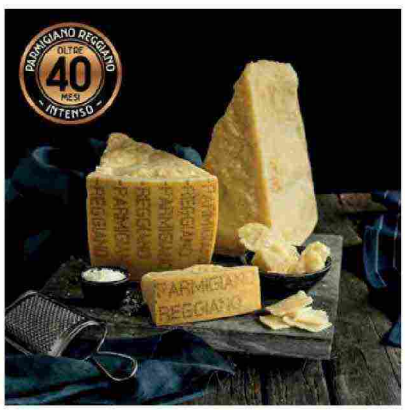
156176

Gli itinerari Gustosi

Golosità in Svizzera

Désalpes (transumanza), Châsteilet (ripartizione del formaggio), vendemmia, mercati delle castagne e del tartufo, campionati di formaggio d'alpe. In Svizzera tornano gli eventi e le tradizioni autunnali che coinvolgono la popolazione locale e attirano la curiosità dei turisti affascinati da esperienze autentiche. Con un'eccellente qualità di vini, più di 250 vitigni e 1500 viticoltori, la Svizzera è una meta per gli amanti del vino o semplicemente per i buongustai. In collaborazione con Swiss Wine Promotion, Svizzera Turismo ha ideato offerte prenotabili online sulla piattaforma Svizzera.it/enoturismo che spaziano da escursioni a piedi o in bici tra i vigneti, visite a cantine e ad aziende vitivinicole, soggiorni in hotel circondati da vigneti, sagre e feste della vendemmia.
Per quanto riguarda il vino, la Svizzera si presenta complessa e unica nel suo genere: Ticino, Vallese, Regione del Lago di Ginevra, Ginevra, Regione dei Tre Laghi e Svizzera tedesca sono le 6 aree vitivinicole che contribuiscono alla varietà del panorama enologico della Svizzera. Il contributo maggiore alla produzione di vino è offerto dal Vallese con un terzo, seguito dal Canton Vaud e dalla Svizzera tedesca. Fra le curiosità legate al vino il record di vigneto più piccolo del mondo e di vigneto più in alto d'Europa. Il più piccolo, composto da 3 viti, si trova a Saillon nel Vallese, misura 1,6 metri quadrati e dal 1999 è di proprietà del Dalai Lama. Sempre nel Vallese sotto il villaggio di Visperterminen si erge il vigneto più in alto d'Europa, tra i 650 e i 1150 metri sopra il livello del mare. Invece le castagne sono un must dell'autunno in Canton Ticino.
Ad Ascona, il 9 ottobre, il frutto spinoso è l'attrazione principale. La profusione di prelibatezze a base di castagne impressiona sempre i visitatori, che possono assaggiarle e comprarle. Nella Svizzera francese, poi, i mercati del tartufo a Bonvillars sopra il lago di Neuchâtel (30 ottobre), nella piccola città medievale di Murten (20-21 novembre) e a Biel (13 novembre) conquistano sempre più pubblico. La fonduta di formaggio con tartufi freschi, servita nelle numerose carrozze trainate da cavalli, è uno dei punti forti della festa di Bonvillars.
www.svizzera.it

Il Parmigiano Reggiano diventa un film



Si chiama "Gli Amigos" il nuovo mediometraggio di Paolo Genovese con Stefano Fresi: un viaggio nel territorio di origine e produzione del formaggio Parmigiano Reggiano. Una scuola di cucina viene invitata a partecipare ad una gara per aggiudicarsi uno stage presso il ristorante dello chef pluristellato Massimo Bottura. La vera sfida è che tutti devono utilizzare lo stesso ingrediente in ogni ricetta: il Parmigiano Reggiano. Da qui inizia un viaggio alla scoperta dei valori e dei segreti di questo prodotto straordinario, delle relazioni e dei sogni della giovane squadra di chef che animano questa storia appassionante. Stefano Fresi, il maestro della scuola di cucina, farà loro da guida e da mentore in questo viaggio dalle molteplici scoperte. Tutto quello che mangiamo porta con sé un valore che va protetto, custodito, tramandato.
È quel valore che anche un gruppo di ragazzi, di amici - perché in viaggio i legami si solidificano, l'esperienza diviene un momento di condivisione - ha deciso di scoprire e di raccontare.
Insieme con Stefano Fresi e lo chef Massimo Bottura, il racconto di aspiranti chef porta a scoprire l'universo del Parmigiano Reggiano fatto di 300 caseifici, 2600 allevamenti, 50 mila persone che ogni giorno lavorano per trasformare il latte nel formaggio più amato nel mondo. Il film già trasmesso su Rai1, è pubblicato sul sito internet del Consorzio di tutela:
www.parmigianoreggiano.it

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Sassonia da bere e nel piatto: tanto da scoprire

Piatti, bevande regionali, esperienze culinarie cult sanno evocare, oltre al gusto, l'affascinante atmosfera e la tradizione in Sassonia. E in previsione di un viaggio autunnale feste del vino e della birra da segnare in agenda.

Dopo la Baviera, i sassoni sono quelli che bevono più birra. Ecco perché la birra è una componente fondamentale della tradizione sassone. La prima birra Pils prodotta in Germania è originaria di Radeberg, località nei pressi di Dresda. La prelibata bevanda può essere gustata a Dresda nel locale Radeberger Bierausschank, ma anche nel famoso ristorante Radeberger Biertheater.

Il birrificio Meißner Schwerter è il più antico birrificio privato della Sassonia. È stato fondato nel 1460 e si trova a Meissen nel centro storico all'interno dell'edificio storico "Bahrmannsche Brauhaus". A Lipsia Cliff Schönemann produce birra con passione dal 2013. Tutto è iniziato nella sua piccola cucina e oggi il birrificio in Leibnizstraße 17 ha una produzione da 200 litri. Le sue birre sono non filtrate, non trattate e prodotte con acqua di Lipsia. Da segnalare anche le birre del birrificio Landskron a Görlitz in una bellissima architettura dell'epoca guglielmina: un piacere della tradizione dal 1869 prodotte con metodi tradizionali e la massima cura. Infine la birreria Braumanufaktur Schmilka produce birre artigianali non filtrate e non pastorizzate, con materie prime di agricoltura biologica certificata nella regione Svizzera Sassone.

E dato che l'autunno è la stagione della birra ricordiamo che a Lipsia, nei cinque fine settimana dall'8 ottobre al 6 novembre 2021, si svolge la festa della birra nel tendone presso la vecchia fiera ai piedi del Monumento alla Battaglia delle Nazioni.

www.sassoniaturismo.it

Andar per miele: eventi, sagre, fiere e feste

Scoprire alcuni dei 60 tipi di miele italiano e visitare i territori di produzione, ricchi di storia, cultura, arte e tradizioni in una fitta agenda di appuntamenti. Proseguono fino a ottobre inoltrato gli eventi dedicati al miele organizzati dalle Città del Miele: feste, sagre, fiere e incontri per consentire ai consumatori di incontrare, degustare e conoscere i mieli italiani e gli altri prodotti dell'alveare e di scoprire i territori di produzione. Un vero e proprio Giro d'Italia del miele, con un'agenda di appuntamenti che si svolgono in tutta la penisola in virtù del fatto che l'Italia è l'unico paese al mondo a vantare oltre 60 tipologie di miele, alcune delle quali uniche al mondo. Dai mieli meno conosciuti e molto pregiati come quello di corbezzolo in Sardegna, ai mieli di rododendro tipici delle regioni di montagna, a quelli del centro Italia di girasole, per arrivare fino al sud Italia con i mieli di arancio, zagara e di eucalipto.

In ottobre ricordiamo I Giorni del Miele a Lazise (Verona) nel primo weekend, tra le manifestazioni storiche più significative del miele italiano, la Ottombrata a Zafferana Etnea (Catania), ogni domenica di ottobre, una mostra -mercato famosa in tutto il mondo, per il miele tipico della zona, di zagara, arancio, castagno, eucalipto, limone, fico d'india, la Festa del Miele a Belforte all'Isauro (Pesaro) nel 2° weekend di ottobre, ricca di dolci, marmellate e miele tipico del territorio, come quello di millefiori, l'acacia, il castagno, le melate di bosco, i Mieli di Alpe Adria a Sacile (Pordenone), dal 15 al 17 ottobre, occasione per conoscere i mieli del Carso, come quelli di marasca, ailanto e marruca, la Fiera del Miele e dell'Agricoltura a Limana (Belluno) il 23 e 24 ottobre, sui mieli di montagna, tra cui rododendro, castagno, tiglio, acacia e tarassaco, la Sagra del Miele a Châtillon (Aosta), nell'ultimo weekend di ottobre con i mieli valdostani, millefiori chiaro e scuro, di rododendro, di tiglio, di tarassaco e di castagno. www.cittadelmiele.it

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Gli itinerari Gustosi mix

L'Antica Ricetta di Marco d'Oggiono prosciutti

Un viaggio nell'eccellenza e nel gusto della Brianza.
Con l'inizio dell'autunno e i suoi colori caldi anche le tavole italiane cambiano: si salutano i piatti estivi e veloci per accogliere ricette che meglio si adattano al clima fresco. Marco D'Oggiono Prosciutti, azienda storica e familiare ad Oggiono, in provincia di Lecco, che con passione ed esperienza produce prosciutti ed è rinomata per il suo prosciutto crudo dolce e buono – fa un tuffo nella tradizione culinaria italiana con il suo Prosciutto Cotto Antica Ricetta, rievocando profumi e sapori dimenticati, piacevoli come un bel ricordo.
L'Antica Ricetta prevede un prosciutto cotto fatto ancora oggi come un tempo.
Le cosce suine fresche sono 100% italiane e selezionatissime. La carne viene lasciata riposare a lungo, per far sì che il sale e gli aromi ne modifichino il sapore in modo lento e naturale, senza l'utilizzo di gelatine, addensanti, glutine o lattosio. Le cosce assumono così un profumo vero e intenso, come una volta, per un risultato mai troppo speziato e una fragranza memorabile.
A questo si aggiunge l'ingrediente segreto, un mix aromatico che si tramanda di generazione in generazione per preservare la ricetta originale.
Dopo la zangolatura e la pressatura, che conferisce al Prosciutto Cotto la tipica forma che tutti conoscono, inizia un lunghissimo processo di cottura: a vapore e a bassa temperatura.
Grazie al particolare procedimento, il Prosciutto Cotto assume la colorazione rosea; la carne diventa morbida, digeribile, oltre che delicata e con il giusto equilibro di aromi e sali.
Il Prosciutto Crudo Marco d'Oggiono è un prodotto d'eccellenza tanto da essere riconosciuto nel 1999 dalla Regione Lombardia "Prodotto Tradizionale Lombardo" e come tale è presente in tutti gli atlanti di prodotti tipici e tradizionali della Regione. www.marcodoggiono.com

Casa di Langa: il primo Hotel al mondo che offre un Truffle Concierge

Casa di Langa, nuovo hotel di lusso sostenibile che ha aperto nelle Langhe a Giugno 2021, si prepara a vivere la stagione del tartufo bianco offrendo esperienze uniche, e su misura, per i suoi ospiti per festeggiare la raccolta e onorare la stagione del tartufo bianco.
Circondata da noccioleti, colline e da oltre 40 ettari di vigneti, la struttura è dotata di 39 camere e suite ed insieme al suo raffinato

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Il vino conquista Milano

La Milano Wine Week 2021 su nove giorni, dal 2 al 10 ottobre, invade tutta la città: eventi, masterclass, incontri. La metropoli, innovativa e interconnessa, è pronta ad accogliere una nuova edizione ricca di attività: nove giorni e centinaia di appuntamenti, con 10 Wine District abbinati ad altrettanti Consorzi. La manifestazione sarà in collegamento – in contemporanea – con altre 11 città internazionali dove si racconterà la ripartenza del mondo del vino. Milano Wine Week rivoluziona il concetto stesso di evento vinicolo, un momento unico a livello mondiale che permette alle aziende dell'intera filiera di dialogare con il target business – italiano e internazionale –, di avere contestualmente occasioni di formazione e di network, di costruire iniziative, di partecipare a progetti che rivoluzionano la comunicazione al pubblico.
L'edizione 2021 vanta anche un approccio nuovo, trasversale e inedito per il settore, che utilizza la tecnologia per amplificare il suo raggio di azione in tutte le direzioni: far vivere la Milano Wine Week agli operatori di tutto il mondo, fornire strumenti per ottimizzare le relazioni tra le aziende stesse, gli addetti del trade e dell'HORECA, con l'obiettivo di rendere la città un'esperienza dove la scoperta dei vini e dei territori si trasforma in una gamification interattiva. E, solo per operatori: debutta la Wine Business City, in programma il 3 e 4 ottobre al MEGAWATT COURT. Dove debuttano due prestigiosi riconoscimenti: il premio Carte dei vini Italia e il Wine Retail Award.
Anche il Brunello di Montalcino approda alla Milano Wine Week: sono 21 le cantine montalcinesi del distretto del Brunello in Galleria. Per tutta la durata della MWW, il Brunello e gli altri vini rappresentati dal Consorzio saranno i protagonisti degli speciali abbinamenti e menù firmati dalle griffe gastronomiche di sette ristoranti del celebre passage: Savini 1867, Il Salotto, Ristorante Cracco, Ristorante la Galleria, La Locanda del Gatto Rosso e Terrazza Duomo 21.
www.milanowineweek.com

Fàula Ristorante, offre agli ospiti l'ambiente perfetto per poter degustare e assaporare due dei protagonisti principali della stagione autunnale piemontese; tartufo e vino. Da settembre é disponibile il truffle concierge: Casa di Langa sarà il primo hotel al mondo a potersi vantare di questo servizio.
Inoltre, si potrà sperimentare la ricerca del tartufo con guide qualificate: tartufo protagonista anche al ristorante, con un menù dedicato.
L'Autunno in Langa è un momento magico per esplorare i vigneti locali dai quali hanno origine prestigiosi vini come Barolo e Barbaresco.
Lo Chef Manuel Bouchard, alla guida del Fàula Ristorante, ha creato un'esperienza culinaria ed enogastronomica unica che onora il famoso tartufo bianco della regione e il vino dell'Alta Langa. Il pacchetto Truffle Hunting e Dining inizia con l'antica arte della caccia al tartufo nella Tenuta Casa di Langa guidati da esperti tartufai, poi aperitivo locale al Sori Cocktail Bar e un menu stagionale di tre portate con uovo in camicia su fonduta di formaggio, croutons di pan brioche e croccante burro noisette.
Uno dei vantaggi del Truffle Concierge di Casa di Langa è quello di ricevere indicazioni mirate sulle procedure da seguire quando si acquista un tartufo. E non solo: in struttura sarà presente un apposito frigo utilizzato esclusivamente allo scopo di conservare i tartufi degli ospiti con la massima cura e sicurezza.
www.casadilanga.com

156176

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.