24 Ottobre 2019 alle 18:23

Tweet Mi piace 24

Itinerari gustosi. Occasioni golose in giro per l'Italia

Dalla dolcezza del cioccolato a Modena alle eccellenze del vino a Merano e in Alto Adige. Sapori e cultura con le castagne a Zogno e sua maestà la cipolla nei ristoranti del Buon Ricordo

di Franca Dell'Arciprete

Itinerari gustosi: a Modena una pioggia di cioccolato

Torna a Modena **Sciocolà**, il festival del cioccolato, *dal 31 ottobre al 3 novembre*. Quattro giorni totalmente dedicati al nettare degli dei, un appuntamento che inonderà di colori, sapori e profumi le vie della città estense. Maestri cioccolatieri e pasticceri da tutta Italia, e non solo, faranno apprezzare e conoscere il cioccolato in tutte le sue dolcissime declinazioni.

Pubblicità

Articoli più letti

Naturalezza innanzitutto!

Frasassi Experience un viaggio... mille emozioni

Una moda eticamente responsabile

Comodo & Cool

Itinerario di fine estate all'isola d'Elba

Spigolature

132260

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ferrari F2004 al cioccolato

Cioccolato e sport: il tema dell'edizione 2019 vedrà l'accostamento tra il cioccolato e lo sport. Un connubio stimolante che si concretizzerà in una serie di eventi ed appuntamenti. Sarà importante l'eredità e la realtà territoriale della Motor Valley e di altre espressioni sportive nazionali e locali. Saranno approfonditi i vantaggi derivanti dall'inserimento del cioccolato nella dieta dello sportivo.
Il Maestro Cioccolatiere Mirco Della Vecchia creerà, in omaggio a Michael Schumacher e alla Ferrari, una scultura di 20 quintali di cioccolato. Il cioccolato è stato offerto da Callebaut, uno dei maggior produttori che riprodurrà in scala 1:1 la Ferrari F2004.

Cremini, tartufi, praline al parmigiano, marrons glacès

Gli artigiani del cioccolato proporranno una ricca varietà di prodotti, dai più tradizionali a quelli più ricercati ed innovativi. Dai classici cremini, ai tartufi con nocciole delle Langhe, dai macarons al croccante. Non mancheranno anche proposte decisamente curiose: praline al parmigiano reggiano o marrons glacès con scorze di arancia.
Tavolette aromatizzate, fontane di cioccolato e creme spalmabili, come da tradizione, saranno le protagoniste della manifestazione.

E poi delizie inaspettate, come i dolci in vaso cottura a base di cioccolato, i dragèes al liquore, i cuneesi al rhum, la torta al sangiovese e la sacher. Per gli amanti dell'healty non mancherà il cioccolato bio e senza zuccheri. Presenti anche prelibatezze gluten free e lactose free. Il maestro cioccolatiere Marisa Tognarelli realizzerà e presenterà l'esclusivo cioccolatino creato per Sciocola' 2019. Tra le novità della manifestazione churros, waffel e choco chips, concorso della "miglior pralina", a base di una delle eccellenze indiscusse del territorio, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop.
www.sciocola.it

Itinerari gustosi: a Merano WineFestival

Kurhaus

Merano WineFestival è l'appuntamento più atteso che celebra le eccellenze del vino e del gusto nel contesto elegante del Kurhaus di Merano. *Dall'8 al 12 novembre*, Merano accoglierà i veri Wine lovers provenienti dall'Italia e da tutta Europa, offrendo loro cinque giornate all'insegna dell'enogastronomia di alto livello. Dal 1992 partecipano a Merano WineFestival solo produttori di qualità, valutati dalla commissione The WineHunter.

Italiano a denominazione di origine controllata

Sapevate che "Roma doma..." di fronte a borseggi e rifiuti

"Odio l'estate", torna in mente la canzone di Bruno Martino

Tecnologia

Wi-Fi a bordo degli aerei Vueling
Connessione a Internet in volo. La compagnia spagnola

Turismo enogastronomico: l'innovazione tecnologica arriva nelle cantine
Il turismo enogastronomico diventa digitale e si

Le migliori offerte mobile per viaggiare fuori dall'Unione Europea
Se stai preparando il tuo viaggio fuori dall'UE, ecco

132260

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Come da tradizione, il primo giorno, venerdì 8 novembre, sarà dedicato ai vini biologici, biodinamici e naturali. Con *Naturae et Purae bio&dynamica*, il Kurhaus diventa la location perfetta per degustare e confrontare vini biologici, biodinamici, naturali, orange, PIWI e vini da agricoltura integrata. Un percorso con oltre 100 produttori e più di 200 etichette. In Piazza della Rena si terrà il 'Wild Cooking' con chef rinomati e focus sulle tendenze del momento. Sempre l'8 novembre, di sera, si svolgerà il Gala Dinner, The Official Opening Night, dalle ore 18:30 presso il Kurhaus – Kursaal.

Merano Wine Festival, GourmetArena

Presso la GourmetArena invece Food Spirits Beer the Official Selection, un percorso di degustazione che attraversa tutti i sapori dell'Italia e del mondo. Si va dalle eccellenze culinarie ai birrifici artigianali alle distillerie e ai consorzi di tutela. Infine presso il Kurhaus ci sarà Wine – The Official Selection: il risultato di un iter di degustazioni e valutazioni che dura tutto un anno.
Martedì 12 novembre, Catwalk Champagne: le prestigiose bollicine concludono la 28ª edizione del Merano WineFestival.
www.meranowinefestival.com

Itinerari gustosi: le Giornate del Riesling a Naturno in Alto Adige

Naturno

Fino *al 24 novembre*, degustazioni, premiazioni e visite alle cantine, interamente dedicate alla regina delle uve bianche: il riesling. La 15a edizione delle **Giornate del Riesling** è una vera e propria kermesse dedicata alla "regina delle uve bianche". Il vitigno tra i più prestigiosi al mondo, capace di esprimere al meglio il carattere dei terroir in cui cresce, senza mai tradire la sua forte individualità.
Naturno è il territorio dell'Alto Adige che valorizza al massimo queste caratteristiche per le condizioni particolarmente favorevoli alla coltivazione di questa varietà. E' situata nel tratto inferiore della Val Venosta, poco lontano dall'imbocco della Val Senales. In questo territorio lungimiranti viticoltori introdussero il Riesling già dalla metà del XIX secolo e fu subito un successo.

Durante le Giornate del Riesling si potranno degustare vini locali e internazionali. Si può prendere parte a cene tematiche firmate da rinomati chef, accompagnate da ottime bottiglie di Riesling. E assistere il 9 novembre alla premiazione dei migliori produttori del Concorso nazionale del Riesling. L'ormai classica Degustazione Verticale, insieme al Concorso nazionale, sarà uno dei momenti clou della manifestazione. Quest'anno la Degustazione sarà dedicata alla Tenuta Heinrich Spindler (GER). Con i tour enologici, ogni mercoledì si potranno conoscere direttamente le migliori cantine venostane e le persone che vi lavorano. Chi vuole può approfondire le proprie conoscenze sulla viticoltura in quota, i terroir, i metodi di coltivazione e di vinificazione.
www.rieslingtage.com – www.naturns.it

132260

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Itinerari gustosi: Sapori&Cultura a Zogno

Castagneto

La castagna protagonista indiscussa della undicesima edizione della rassegna culturale-gastronomica **Sapori&Cultura** promossa dal comune di Zogno, Assessorato al Commercio e al Turismo, *fino al 1 dicembre 2019*. La rassegna, come per le precedenti edizioni, prevede un fitto calendario di incontri: concorsi, laboratori- giochi per bambini, feste nelle frazioni, caldarroste e biligòcc.

In ottobre iniziative legate ai sapori&saperi: un breve laboratorio di cucina con dimostrazione dello chef sull'utilizzo della castagna in cucina. Dolce o salato, primo o secondo piatto, basta un po' di fantasia per rivalutare la castagna in cucina. La rassegna prosegue per tutto il mese di novembre con altri appuntamenti per concludersi *domenica 1 dicembre* con **CastagnAMO**, esposizione di prodotti locali e artigianato di qualità. Altro appuntamento atteso della rassegna la **Festa dei Biligòcc** a Castegnone di Poscante in programma domenica *17 novembre* dalle 10 alle 18 con visita al borgo attraverso l'itinerario di antichi mestieri e l'arte di affumicare le castagne.
www.saporiecultura.org – www.zognoturismo.it

Itinerari gustosi: la cipolla nei ristoranti del Buon Ricordo

Per l'intero mese di novembre nei ristoranti del ***Buon Ricordo*** gli chef si sfideranno con golosi e inusuali Menù dedicati a questa povera e diffusissima verdura. A chi li degusta, in omaggio un piatto dipinto a mano dagli artigiani di Vietri.

La Cipolla rossa di Tropea e quella bionda di Cureggio e Fontaneto, quella bianca di Barletta e quella dorata di Parma, quella ramata di Milano e quella rossa di Bassano… non c'è regione in Italia che non abbia la sua cipolla tipica, diversa per sapore, colore, forma da tutte le altre.
Le varietà più conosciute sono una ventina, ma ad esse ne vanno aggiunte molte altre assolutamente locali, ineguagliabili anche se a volte con piccolissime produzioni.

Piatti a base di cipolla dall'antipasto al dessert

Cipolle al forno (credits: cucina-fanpage.it)

Proprio la cipolla sarà regina e protagonista assoluta di golosi e inusuali Menù che i ristoranti dell'Unione Ristoranti Buon Ricordo proporranno per l'intero mese di novembre. Gli chef dell'associazione daranno vita ad un'amichevole sfida per creare piatti che, dall'antipasto al dessert, possano declinare le molte virtù di questa verdura povera e diffusissima dal Nord al Sud dell'Italia, recuperando piatti della tradizione regionale o interpretandola in modo contemporaneo.

132260

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Prosegue così il percorso iniziato l'anno scorso, quando la zucca era stata al centro di "*Un prodotto, 100 chef, un Buon Ricordo*", la grande kermesse autunnale che l'Unione Ristoranti Buon Ricordo dedica ogni anno ad uno dei prodotti dell'agricoltura italiana in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel mondo. Il tradizionale e attesissimo appuntamento che propone in novembre a livello internazionale sapori, valori e cultura dell'enogastronomia della penisola.
www.buonricordo.com

Leggi anche:

Turismo enogastronomico: l'innovazione tecnologica arriva nelle cantine

Negozio Biraghi, un universo di cose buone

Kit del viaggiatore perfetto: cosa non deve mancare nella tua valigia

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Iscriviti alla NewsLetter

CastagnAMO | Cipolla | Giornate del Riesling | Itinerari gustosi | Merano WineFestival | Sciocolà

Potrebbe interessarti anche:

by shareaholic

Guggenheim: da New York a Milano le opere della collezione Thannhauser

Turismo slow: Castelli, vigneti, risaie, borghi storici

Sport da indossare in ambiente urbano ed extraurbano

The Number 6: la casa più bella del mondo a Torino

Tweet

Editoria & Immagine info@mondointasca.it

Archivi articoli

Archivi articoli

Seleziona mese

© . mondointasca.org © 2003-2019 - Tutti i diritti riservati - Registrazione Tribunale di Milano n.793 del 23/12/2003 - Direttore Responsabile Pietro Ricciardi - Policies

132260

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.