



RUBBETTINO

17-01-2025

Pagina

Foglio 1 / 12

oggi.it

OGGI



www.ecostampa.it



Attualità

People

Gossip

Oroscopo

Video

Libri

Podcast

Benessere

Piaceri

Cucina

Posta



ABBONATI  
Edizione  
cartacea  
o digitale.

OGGI

Accedi

Registrati

IL SITO DELLA FAMIGLIA ITALIANA

CUCINA - NEWS

OG

17  
GENNAIO  
2025

# Dalla cacio e pepe, ai bolliti, dalla bagna cauda al tartufo nero, dagli oli umbri al vermouth: appuntamenti golosi per tutti i gusti

DI REDAZIONE ONLINE

CONDIVIDI



*E poi cene a quattro mani a Molfetta, pasti stellati a prezzo favorevole nell'alta Lombardia, presentazione della guida dei vini bio a Salerno, camminate enogastronomiche sui Monti Lessini e banchi d'assaggio di molti vini autoctoni a Milano*



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

006833

**SALERNO: TUTTO PRONTO PER LA PRESENTAZIONE DI GUIDA BIO 2025**

– La città di *Salerno* si prepara a diventare il cuore pulsante dell'enologia sostenibile italiana: *sabato 18 e domenica 19 gennaio*, la suggestiva Stazione Marittima progettata da Zaha Hadid farà da cornice a **Un Mare di Foglie**, l'evento di degustazione dei vini premiati dalla sesta edizione di Guida Bio, la prima e

unica guida italiana, curata da Antonio Stanzone ed edita da Rubbettino, interamente dedicata alle aziende vitivinicole impegnate in un'agricoltura biologica certificata e in conversione.

L'evento metterà in risalto eccellenza e sostenibilità, proponendo un programma ricco di degustazioni, incontri con i produttori e momenti di approfondimento sul meglio dell'enologia green italiana. Il sabato pomeriggio, dalle 16 alle 23, i visitatori avranno l'opportunità di degustare i vini premiati da *Guida Bio 2025*, dialogando con i produttori per scoprire le storie, le passioni e l'impegno che si nascondono dietro ogni etichetta.

La domenica mattina sarà invece dedicata alla presentazione ufficiale della guida e alla cerimonia di premiazione delle prestigiose Foglie d'Oro,



riconoscimento riservato ai vini che si distinguono per qualità, tipicità ed eleganza. Nel pomeriggio, a partire dalle 16, i banchi d'assaggio torneranno protagonisti, offrendo ancora spazio alla scoperta di nuove referenze. Una due giorni che si snoderà in un viaggio che, attraverso le oltre 2500 etichette

recensite, svelerà territori eterogenei e storie appassionanti, raccontando le sfide e le soddisfazioni di un'agricoltura sempre più attenta alla tutela dell'ambiente e alla qualità del prodotto finale.

Info e biglietti: [www.guidabio.it/un-mare-di-foglie-2025/](http://www.guidabio.it/un-mare-di-foglie-2025/)

Aziende partecipanti: [www.guidabio.it/un-mare-di-foglie-2025-le-aziende-partecipanti/](http://www.guidabio.it/un-mare-di-foglie-2025-le-aziende-partecipanti/)

**LA MAGIA DI MOONLIGHT LESSINIA** – Escursioni gastronomiche nelle notti di luna piena: fino a luglio, immersi nella natura incontaminata tra le malghe del Parco Naturale della Lessinia si svolgono trekking al tramonto, degustazioni di formaggio Monte Veronese DOP e di vini naturali con VinNatur. Dopo il successo della prima edizione nel 2019, torna la manifestazione più suggestiva del Nord Est:

**Moonlight Lessinia**, la prima rassegna di escursioni enogastronomiche nelle notti di luna piena sui sentieri del Parco Naturale della Lessinia, un paradiso verde che si trova tra le Piccole Dolomiti, la città di Verona e il Monte Baldo. *Fino al 11 luglio* nelle notti di luna piena si vedranno escursionisti e appassionati di natura ed enogastronomia prendere parte a un'esperienza unica nella natura.



Moonlight Lessinia non è solo un evento escursionistico ed enogastronomico, ma anche un viaggio alla scoperta delle tradizioni secolari e delle storie che hanno forgiato l'identità di questa regione. Tutti gli appuntamenti – a cadenza mensile – prevedono un'escursione guidata di trekking leggero al tramonto della durata di circa due ore, sui sentieri più belli della Lessinia e accompagnati da esperte guide ambientali



dell'associazione AIGAE (Associazione Italiana Guide Ambientali Escursionistiche). Passeggiate mozzafiato che raggiungeranno le cime più alte dell'Altopiano della Lessinia, tra i 1000 e 1500 metri slm e toccando il confine tra Veneto e Trentino, alla scoperta di scorci e paesaggi unici dalle rocce della Valle delle Sfingi, ai dolci pascoli del territorio, alle trincee più famose d'Italia fino ai crinali di Passo Malera. Gli escursionisti saranno accolti in uno dei rifugi o delle malghe del territorio, dove con i profumi e i sapori autentici della montagna veronese, iniziando con una degustazione del celebre Monte Veronese DOP in varie stagionature, tra cui un'edizione limitata prodotta solo con latte d'alpeggio. Seguiranno i piatti tipici del territorio come i gustosi gnocchi di malga. Ad ogni appuntamento, protagonista anche un produttore di VinNatur, che racconterà la propria storia attraverso la degustazione dei suoi vini naturali, insieme ad aneddoti e curiosità sul legame tra il calendario astronomico, i cicli lunari e le attività in vigna e in cantina.

Per iscriversi alle escursioni: [www.altlessinia.com](http://www.altlessinia.com) o rivolgersi al +39 320 0736306.

Tutte le date in programma:

12 febbraio, Agriturismo Gaspari – Al chiaror di luna nella Valle delle Sfingi

14 marzo, Agribirrificio Laorno – Una notte di luna piena da Grietz alla Val Squaranto

13 aprile, Malga Moscarda – Luna piena e panorami ai margini della foresta dei Folignani

12 maggio, Rifugio Lausen – I panorami delle alte malghe di Velo, al chiaror di luna

11 giugno, Rifugio Dardo – I grandi faggi di malga Dardo in una notte di luna piena

10 luglio, Ristorante La Stua – Le antiche contrade di Erbezzo, dal tramonto alla luna piena

11 luglio, Locanda Alpina – Una notte di luna piena sui pascoli della Lessinia Trentina



**DA EATALY ROMA OSTIENSE TORNA IL CACIO E PEPE FESTIVAL** – Per due



weekend – 17, 18 e 19 e 24, 25 e 26 gennaio – le più eccellenti realtà della ristorazione capitolina saranno protagoniste a *Eataly Roma*, celebrando uno dei piatti iconici della romanità. Per tutti gli appassionati torna, alla sua sesta edizione, il **Cacio & Pepe**

**Festival**, con le più eccellenti realtà della ristorazione romana che metteranno in campo materie prime di altissima qualità e la loro grande esperienza, per offrire un'ampia e gustosa varietà di assaggi. A

insaporire ogni ricetta sarà la creatività dei singoli chef. Dalle versioni tradizionali a quelle più innovative, ognuno potrà farsi stuzzicare dal proprio piatto del cuore. Il gusto dei fritti “di una volta” con contaminazioni moderne e autentiche si farà spazio a Eataly Roma con Santi tradizione contadina: dal carciofo alla giudia, fonduta di pecorino gran riserva Monti Lattari, pepe del Sichuan e menta, alla crocchetta di patate arrostiti e caciocavallo affumicato dell’azienda Ammano con besciamella al pepe. Tutta l’esperienza della cucina romana avrà il sapore dei tonnarelli conditi con un grande classico, la salsa alla cacio e pepe di Felice a Testaccio. Se la tradizione si conferma nei mezzi paccheri artigianali acqua e farina cacio e pepe con pecorino romano Dop, pepe Sarawak, limoni e carciofi romaneschi del ristorante Angelina, Il Pescatorio – Street food sdogana la cacio e pepe in versione gourmet attraverso la cucina marinara con il tortello ripieno di cacio&pepe con scampi e lime e anche il supplì al ragù di polpo ubriaco con salsa cacio e pepe. Polpetta Gluten Free propone le polpette di porchetta di Ariccia fritte con crema di carciofi e pecorino Dop fresco e pepe, quelle alla gricia, la versione di ricotta e pecorino Dop e fritta con confettura di pomodori rossi e infine una polpetta dolce con ricotta, cocco e crema di



nocciola. Tradizione, qualità e arte della pasta fresca all’uovo artigianale dal 1985 fa rima con Pastificio Secondi che per l’occasione mette in menu la mattonella di lasagna fritta cacio e pepe, i ravioli cacio e pepe con guanciale croccante e il raviolo assoluto di topinambur con crema cacio e pepe e

nocciole tostate. Ceralli, lo storico forno a legna dal 1920 dei Castelli Romani, approda al Festival di Eataly Roma con le sue proposte salate e dolci. Imperdibile il carciofo in crosta di pane cacio e pepe con lievito madre del 1950, cotto a legna con fascine di castagno, pepe nero penja, pecorino romano Dop Fulvi. Non mancano i dolci con assaggi di biscotteria secca e crostate.

Da non perdere la selezione di vini e birre artigianali, accuratamente realizzata dalla Grande Enoteca di Eataly, per rendere l’esperienza ancora più unica. Gli amanti della birra si delizieranno con le proposte del Birrifico Artigianale Oxiana, mentre per gli appassionati di cocktail ci sarà JAS, il liquorificio specializzato nella creazione di cocktail alla spina artigianali, naturali e biologici.

Durante il Festival si terranno interessanti show cooking ad accesso gratuito. Si comincia sabato 18 gennaio alle ore 21, con “Cibaria e la Cacio e pepe”.

Il festival è a ingresso gratuito. Tutte le proposte enogastronomiche potranno essere acquistate tramite gettoni, presso le casse dedicate. Sono in vendita carnet speciali, per assaggiare i piatti.

Per maggiori informazioni e per prenotare il proprio carnet:

[www.eataly.it/roma](http://www.eataly.it/roma)

**GOURMANTICO 2025, IL PROGETTO CHE UNISCE 21 RISTORANTI DELL’ALTA LOMBARDIA PER FAR SCOPRIRE I SAPORI DELL’ALTA CUCINA** – Associazione Culturale Enogastronomica Insieme, costituita da 21

ristoranti lombardi delle provincie di Bergamo, Como, Monza Brianza, Sondrio, rilanciano anche per il 2025 il progetto **Gourmantico**, con lo scopo di valorizzare la cultura enogastronomica dell'alta Ristorazione per favorire la crescita dell'ospitalità e del servizio degli associati, il coinvolgimento dei giovani e la ricaduta positiva in termini di immagine e consenso per il movimento della ristorazione e dell'enogastronomia locale. Il motto è: aprire le porte dei migliori ristoranti della Lombardia ad una convivialità alla portata di tutti. Il viaggio alla scoperta dei sapori continua *fino al 31 marzo* (con l'esclusione del giorno di San Valentino) con un menù completo dall'antipasto al caffè e bevande incluse a 80 euro a persona (eccezion fatta per il ristorante 2 stelle Michelin Villa Elena che proporrà il menu a 160 euro). Quest'anno, il focus si sposta sul valore unico del servizio di sala, il



vero cuore pulsante di un'esperienza gastronomica indimenticabile

L'elenco dei ristoranti:

Ristorante "Al Vigneto" – chef Vito Siragusa  
Via Don Pietro Belotti, 1 – Grumello del Monte –  
24064 (BG)

<https://www.alvigneto.it/>

Ristorante "Antica Osteria dei Cameli" – Chef Loredana Vescovi  
Via Guglielmo Marconi, 13 – 24030 Ambivere (BG)

<https://anticaosteriadeicameli.it/>

"Bolle" Restaurant – Andrea Rota  
Via Provinciale, 30 – 24040 Lallio – Bergamo

<https://www.bollerestaurant.com/>

"Ristorante Collina" – Chef Mario Cornali  
Via Capaler, 3, – 24030 Almenno San Bartolomeo (BG)

<https://www.ristorantecollina.it/>

Ristorante "Cucina Cereda" – Chef Giuseppe Cereda  
Via Luigi Piazzini, 33, – 24036 Ponte San Pietro BG

<https://www.cucinacereda.com/>

Ristorante "Frosio" – Chef Paolo Frosio  
Piazza Lemine, 1, – 24011 Almè BG

<https://www.frosioristoranti.it/it>

Ristorante "Il Cantinone" dello Sport Hotel Alpina – Chef Stefano Masanti –  
sommelier Raffaella Mazzina  
Via Antonio De Giacomi, 39 – 23024 Madesimo (SO)



<https://ristorantecantinone.com/>

Ristorante "Il Cantuccio" – Chef Mauro Elli  
Via Dante Alighieri, 32 – 22031 Albavilla (CO)

<https://www.mauroelli.com/>

Ristorante "Il Saraceno" – Chef Roberto Proto  
Piazza Don Luigi Verdelli, 2 – 24050 Cavernago (BG)

<https://www.ristorante-ilsaraceno.it/>

Ristorante "Impronte" – Chef Cristian Fagone  
Via C. Baioni 38, – Bergamo

<https://impronteristorante.com>

Ristorante "La Caprese" – Chef Fabio Vargiu  
Via Giuseppe Garibaldi 7 – 24030 Mozzo (BG)

<https://ristorantelacaprese.com/>

Ristorante "Loro" Chef Pierantonio Rocchetti  
Via Bruse, 2 -24069 Trescore Balneario (BG)

<https://www.loroandco.com/>

Ristorante "Osteria della Brughiera" Chef Stefano Gelmi  
Via Brughiera, 49 – 24018 Villa d'Almè (BG)

<https://www.osteriadellabrughiera.it/>

Ristorante "Osteria Tre Gobbi" dell'oste Marco Carminati e dello chef  
Filippo Cammarata,  
Via Broseta, 20/C, – 24122 Bergamo (BG)

<https://www.tregobbi.it/>

Ristorante "Pomiroeu" Chef Giancarlo Morelli  
Via Giuseppe Garibaldi, 37, – 20831 Seregno (MB)

<https://www.pomiroeu.com/>

Ristorante "Posta" Chef Petronilla Frosio  
Via Vittorio Veneto, 169 – 24038 Sant'Omobono Terme (BG)

<http://www.frosioristoranti.it/it>

Ristorante "Roof Garden Restaurant" Chef Gianpietro Semperboni  
Piazza della Repubblica, 6 – 24122 Bergamo (BG)

<https://www.roofgardenrestaurant.it/>

Ristorante “Tenuta Casa Virginia” Patron Antonio Lecchi, Chef Perico Davide  
Via Cascina Violo, 1, – 24018 Villa d’Almè BG

<https://www.tenutacasavirginia.it/it>

Ristorante Maison Florian – Chef Umberto De Martino  
Via Madonna d’Argon 4/6 – 24060 San Paolo d’Argon (BG)

<https://www.florianmaison.com/>

Ristorante “Villa Elena” – Chef Enrico Bartolini  
Via S. Vigilio, 56, – 24129 Bergamo (BG)

<https://www.enricobartolini.net/ristorante-villaelena-bergamo>

#### QUARTA EDIZIONE DELL’ANTEPRIMA DELL’OLIO EXTRAVERGINE DI

**OLIVA DOP UMBRIA** – Il 20 e 21 gennaio l’Umbria torna a raccontare il suo olio extravergine di oliva DOP con la quarta edizione dell’**Anteprima dell’Olio**



**Extravergine di Oliva Dop Umbria**, la presentazione dell’annata olearia 2024/2025 a Spoleto, rivolta a giornalisti, chef, appassionati e operatori di settore, con la proposta di due itinerari di “Evo&Art Experience” nelle sottozone della Dop Umbria dei Colli Amerini e dei Colli Orvietani. Novità di questa edizione dell’evento sarà la presentazione in anteprima delle proposte di oleoturismo esperienziale “Evo&Art Experience”, tour incentrati sulla conoscenza dell’antica e affascinante cultura dell’Olio e.v.o., del paesaggio e dell’arte nelle sottozone della Dop Umbria, che saranno poi proposti al pubblico, nel cartellone dei 5 fine settimana di Frantoi Aperti in Umbria 2025 in programma dal 18 ottobre al 16 novembre 2025 (

[www.frantoiaperti.net/](http://www.frantoiaperti.net/)). Ulteriore novità di questa quarta edizione di Anteprima Dop Umbria è il coinvolgimento, per la prima volta, delle cuoche professioniste vincitrici all’edizione 2024 del concorso nazionale “Extra Cuoca – Il talento delle donne per l’olio extra vergine”.

L’Anteprima della Dop dell’Umbria, che si conferma come una novità assoluta nel panorama degli eventi di promozione dedicati agli oli extravergini di oliva certificati, avrà come sede principale la città di Spoleto (Pg). Nelle meravigliose sale affrescate offerte dai Palazzi di Spoleto, si terranno anche diversi appuntamenti di approfondimento sull’olio e.v.o. Dop Umbria, come la Grande degustazione di Olio e.v.o. Dop Umbria a cura dei capi Panel del Premio Regionale “Oro Verde” dell’Umbria presso la suggestiva sala da concerti del Teatro Menotti, denominata “XVII Settembre”; il Banco d’Assaggio con i produttori di olio presso il Piano Nobile di Palazzo Collicola, un mirabile esempio di residenza gentilizia settecentesca per concludersi con la Cena Oleocentrica a 8 mani con gli chef del circuito Evoo Ambassador: Ada Stifani chef del Ristorante Ada Gourmet di Perugia (una Stella Michelin), Fabio Capiello chef del Ristorante Vespasia di Norcia (Pg) (una Stella Michelin e una Stella Verde Michelin), Cristina Rastelli chef del Ristorante Il Capanno di Spoleto (Pg) (Tre Gamberi Guida Ristoranti d’Italia del Gambero Rosso e Chiocciola Slow Food) e

Daniele Auricchio del Ristorante Radici del Borgo la Chiaracia di Castel Giorgio (Tr) (tre Forchette Guida Michelin). L'esperienza per i partecipanti proseguirà poi secondo due itinerari di "Evo&Art Experience" alla scoperta dell'Umbria dell'Olio, della biodiversità e dei luoghi della cultura che caratterizzano le sottozone della Dop Umbria. In particolare, i tour guidati riguarderanno il territorio dei Colli Amerini, la più piccola delle sottozone della Dop Umbria, dove la cultivar più caratteristica è il Rajo, una pianta longeva e monumentale, il tour interesserà Amelia e Lugnano in Teverina nei luoghi di Germanico e degli antichi romani. Il secondo itinerario riguarderà poi i Colli Orvietani, tra la città di Orvieto e Castel Viscardo seguendo l'itinerario della ceramica.

#### AUTOCTONO SI NASCE ... 100 VITIGNI DA CONOSCERE – Go Wine



inaugura il 2025 a *Milano* riproponendo il tradizionale appuntamento dedicato ai vini autoctoni italiani: una serata di degustazione che raggiunge a gennaio il traguardo della sedicesima edizione. Il 23 gennaio sarà possibile conoscere ed apprezzare una selezione importante di vini da circa 100 vitigni

autoctoni, con un panorama di etichette articolato e dando voce a molte varietà da scoprire. Il riferimento è legato al libro "Autoctono si nasce..." pubblicato anni fa da Go Wine Editore e ad altre iniziative che hanno sempre visto l'associazione privilegiare la cultura e la comunicazione a favore dei vitigni-vini di territorio.

Nelle sale del Hotel Melià sarà presentato un banco d'assaggio con una selezione di molte cantine italiane direttamente presenti; un'enoteca completerà il panorama della degustazione.

Per garantire il miglior afflusso dei partecipanti e per permettere a un numero maggiore di persone di accedere al banco di assaggio, gli ingressi saranno suddivisi per turni (a cui sarà obbligatorio attenersi) e su prenotazione, da riceversi entro le ore 12 di giovedì 23 gennaio.

Ore 15,30-18,00: Anteprema: degustazione riservata esclusivamente ad operatori professionali qualificati (giornalisti del settore enogastronomico, soggetti riconosciuti che operano in enoteche, ristoranti, wine bar: due persone per locale, salvo motivate eccezioni)

Ore 18,00-22,00: turno di apertura del banco d'assaggio al pubblico di enoappassionati.

Il costo della degustazione per il pubblico è di € 23,00 (€ 15,00 Soci Go Wine, € 20,00 Soci associazioni di settore), con degustazioni illimitate dei vini presenti all'evento.

L'ingresso sarà gratuito per coloro che decidono di associarsi a Go Wine.

Per l'elenco dei vitigni e dei produttori: [www.gowinet.it/evento/autoctono-si-nasce-milano-23-gennaio-2025/](http://www.gowinet.it/evento/autoctono-si-nasce-milano-23-gennaio-2025/)

**ALL'EXCELSIOR HOTEL GALLIA RITORNA IL "BOLLITO STELLATO"** – Due serate speciali – il 23 gennaio e il 20 febbraio – per assaporare un menu dedicato a uno dei capolavori della tradizione italiana, insieme agli chef di



“Da Vittorio” e di Terrazza Gallia.

Come da tradizione, all'*Excelsior Hotel Gallia di Milano*, è tempo di riportare in tavola il celebre “**Bollito Stellato**”, uno dei grandi classici della cucina italiana. Protagonisti delle due esclusive serate, in programma giovedì 23 gennaio e giovedì 20 febbraio



al Gallia Restaurant, i fratelli Cerea del ristorante trstellato “Da Vittorio” e gli Executive Chef di Terrazza Gallia, Antonio e Vincenzo Lebarano.

La proposta gastronomica prende il via con una selezione di “Stuzzicappetito a passaggio”, seguita dalla “Tartare di manzo con ketchup di barbabietola e pane tostato” e dal “Consommé e ravioli”. Il menu



prosegue con il protagonista indiscusso della serata, il “Bollito misto”, realizzato con tagli classici come spalla, cappello del prete, testina, coda, cotechino, guanciale, cappelletti ripieni e lingua, il tutto accompagnato da salse e contorni. Per concludere, un dolce iconico: la “Torta di mele con salsa alla

vaniglia”.

Nato come piatto di recupero, questa specialità della tradizione piemontese ha conquistato col tempo anche altre regioni, trasformandosi in una ricetta ricca e versatile, amata per le sue infinite varianti e interpretazioni.

140 € a persona (bevande escluse)

Gallia Restaurant – ore 19:30, Piazza Duca d’Aosta, 9 – Milano (MI)

Per info e prenotazioni: [terrazza.gallia@luxurycollection.com](mailto:terrazza.gallia@luxurycollection.com) – T: 02 6785 3514

**TARTUFO NERO FESTIVAL: UN NUOVO EVENTO NEL BORGO DI ROCCAFLUVIONE** – Dal 24 al 26 gennaio, il borgo di Roccafluvione ospiterà una manifestazione unica dedicata al tartufo nero pregiato, tra degustazioni, show cooking, incontri culturali e talk tematici.

Siamo nel cuore delle Marche, e l’evento che va oltre la celebrazione di uno dei prodotti più preziosi e da scoprire delle terre del Piceno. Il Tartufo nero festival



infatti offrirà un’opportunità unica per immergersi nelle tradizioni, nella cultura e nell’innovazione del territorio piceno, promuovendo il tartufo nero come simbolo di sostenibilità e ricchezza culturale. A Roccafluvione, il tartufo nero pregiato è parte integrante della cultura locale. La raccolta, regolamentata per garantire la sostenibilità, avviene con l’ausilio di cani addestrati, e ogni tartufo tramanda conoscenze e tradizioni di generazione in generazione. Questo prodotto, con il suo profumo intenso, le venature sulla superficie e il sapore



inconfondibile, ha saputo ispirare chef, produttori e amanti del buon cibo e della buona cucina, diventando un simbolo del territorio piceno. Durante il festival, i visitatori potranno immergersi in questa tradizione attraverso talk tematici che esploreranno il legame tra il tartufo, la sostenibilità e la gestione

delle risorse naturali. Il festival proporrà inoltre un focus sui prodotti d’eccellenza del Piceno, come i vini locali tra cui il Pecorino e la Passerina del Piceno, l’olio extravergine di oliva e i formaggi artigianali, tutti in abbinamento al tartufo. Questi protagonisti delle degustazioni saranno al centro di discussioni e approfondimenti curati da esperti del settore,

creando un dialogo tra cultura gastronomica e valorizzazione del territorio. La tre giorni del Tartufo Nero Festival offrirà un calendario di eventi decisamente per tutti i gusti, a partire da masterclass esclusive con chef di fama internazionale. La mattina del sabato si svolgerà una gara di cucina tra istituti alberghieri che si sfideranno nella preparazione di un piatto a base di tartufo. Per chi vuole vivere un'esperienza autentica, non mancheranno le sessioni di truffle hunting: escursioni guidate nei boschi di Roccafluvione, dove sarà possibile scoprire il processo di raccolta del tartufo insieme a esperti cercatori e ai loro fedeli cani addestrati. Tra gli appuntamenti imperdibili, segnaliamo il talk "Marche regione del tartufo tutto l'anno" e "Aree interne del Piceno".



Per maggiori info sul programma e per prenotare la partecipazione agli eventi: [www.tartufonerofestival.it](http://www.tartufonerofestival.it)

**IL VERMOUTH DI TORINO... A TORINO** – La città simbolo del Vermouth è



pronta ad accogliere un appuntamento unico per il Vermouth di Torino, dedicato a tutti gli appassionati e curiosi desiderosi di scoprire i mille volti di questa eccellenza senza tempo, simbolo del gusto e della tradizione. Il 24 gennaio, nella sede torinese della

Associazione Italiana Sommelier Piemonte, in via Modena 23, prenderà vita "Il Vermouth di Torino... a Torino", una giornata pensata dall'omonimo Consorzio e interamente dedicata a celebrare il fascino e la moderna vitalità di questo straordinario prodotto, che si fregia del marchio di qualità europeo IGP.

A partire dalle 10,30 con l'inaugurazione ufficiale dei banchi d'assaggio nella Sala Barolo, e fino alle 20,00, i visitatori avranno l'opportunità di degustare una straordinaria selezione di Vermouth di Torino, incontrando di persona i produttori e scoprendo questo mondo affascinante attraverso banchi di degustazione, talk, tavole rotonde tematiche e presentazioni di libri.

Alle 11,30 avrà luogo la conferenza stampa. Il Presidente Roberto Bava darà il benvenuto, seguito dal Direttore Pierstefano Berta, che offrirà un'analisi approfondita sulla produzione attuale, i mercati e i dati aggiornati. La conferenza si concluderà con un breve seminario e una degustazione guidata, in cui i partecipanti potranno approfondire le tipologie e la storia del Vermouth di



Torino. Alle 16:00, l'area "Le Parole del Vermouth" offrirà un'atmosfera intima per approfondire la storia e la cultura viva legata al Vermouth. Giusi Mainardi guiderà un viaggio nel tempo dai liquoristi del Settecento fino al Vermouth moderno, mentre Valerio Bigano esplorerà l'evoluzione della grafica, dal passato al nuovo millennio. Infine, alle 18,00, si discuterà di abbinamenti alternativi del Vermouth, con intervento di sommeliers, chef e barman, dimostrando come questo prodotto possa andare oltre il cocktail, trovando nuove interazioni gastronomiche.

Concludendo, "Il Vermouth di Torino... a Torino" sarà un'esperienza unica, dove la passione per questo prodotto si intreccia con la storia, la cultura e la convivialità di una città che con il suo nome prestigioso continua a farlo



conoscere e amare nel mondo.

Informazioni: con il biglietto di ingresso, dal costo di 15 euro, sarà possibile accedere alle degustazioni e iscriversi direttamente in loco ai talk previsti, fino ad esaurimento posti.

**COL FREDDO ARRIVA LA BAGNA DELLA MERLA** – Dal 29 gennaio al 2 febbraio torna il Bagna Cauda Day, anzi, più precisamente la novità della **Bagna della Merla**, in occasione dei giorni della merla che, da tradizione, sono i più freddi dell'inverno. Al freddo si risponde con la convivialità e il gusto della bagna cauda che verrà riproposta nella formula del Bagna Cauda Day da un centinaio di locali, in tutto il Piemonte con qualche puntata all'estero. Il logo dell'evento è una merla in volo che porta nel becco una testa d'aglio a conferma della vena ironica che si ritrova anche nel bavagliolone dato in omaggio con il motto "Esageruma nen, il mondo è di tutti".

«La formula non cambia» confermano dall'Associazione Astigiani che da 12 anni propone il Bagna Cauda Day con crescente successo. «Abbiamo deciso fare il tris della Bagna della Merla su richiesta di molti locali che hanno già ricevuto prenotazioni e soprattutto dei bagnacaudisti che ci hanno segnalato il loro desiderata rispondendo al questionario on line Vota la bagna». Ogni locale aderente mette a disposizione posti riservati ai bagnacaudisti proponendo la bagna cauda al prezzo base di 30 euro a persona. Le prenotazioni si raccolgono telefonando ai locali in elenco diviso per territori e su [bagnacaudaday.it](http://bagnacaudaday.it) La bottiglia di vino è proposta a 15 euro e a proposito di vino tutti i locali aderenti sono invitati ad aderire alla formula "Buta Stupa", che consente agli avventori di portarsi a casa la bottiglia non finita.

Anche dall'estero non mancano le adesioni: all'Osteria Pomo d'Oro di Budapest (Ungheria) la Bagna della Merla inaugura la nuova sede dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei vini d'Alba: sabato 1° febbraio si festeggia l'investitura dei nuovi cavalieri con una grande Bagna Cauda. Sarà sufficiente andare su [www.bagnacaudaday.it](http://www.bagnacaudaday.it) e scorrere gli elenchi, suddivisi per aree geografiche: Astigiano, Monferrato, Langhe, Torinese, Alto Piemonte e non solo. Per ogni locale è pubblicata una scheda con il numero di posti messi a disposizione, telefono e mail per prenotare. Bisogna seguire i semafori che indicano il tipo di bagna cauda proposta: rosso per la versione classica "come Dio comanda", giallo per quella "eretica" con l'aglio stemperato e verde per la bagna "atea" senz'aglio. Prevista anche la possibilità di avere la bagna cauda a casa, già pronta con tutte le verdure giuste dai locali che propongono la versione "Sporta a ca". Il prezzo di riferimento della Bagna Cauda in tutti i locali sarà di 30 euro, senza aggiunta del coperto. Alcuni locali in questo prezzo inseriscono anche antipasti e altre sfiziosità, Prevista anche la versione Bagna sovrana. Il Bagna Cauda Day vede alleate quattro importanti case vinicole astigiane leader della barbera: Bava di Cocconato, Braida di Rocchetta Tanaro, Cascina Castlèt di Costigliole e Coppo di Canelli.

Nel 2023 il motto sui bavaglioloni è stato "Mettete dei cardi nei vostri cannoni", un appello purtroppo inascoltato. Ma il Bagna Cauda Day, d'intesa con la Caritas diocesana di Asti continua a proporre le serate Bagna Pax al Foyer delle famiglie, ricordando che la Bagna Cauda è un piatto di pace e condivisione e non ha ingredienti con controindicazioni di carattere religioso.

**CUCINA GIAPPONESE A MOLFETTA** – Un connubio d'eccellenza: Richard de



Sario e Hiroto Akama in **una cena a quattro mani al ristorante Chotto Chotto di Molfetta** per due serate uniche, **il 28 e 29 gennaio**, il ristorante Chotto Chotto di Molfetta ospiterà un evento straordinario: una cena a quattro mani tra Richard de Sario, lo chef che ha fatto del connubio tra Giappone e Puglia il suo

marchio di fabbrica, e Hiroto Akama, uno dei più influenti esponenti e divulgatori della cucina Kaiseki. Un'occasione imperdibile per gli amanti della cucina giapponese e per tutti coloro che sono alla ricerca di esperienze gastronomiche uniche. Un viaggio culinario tra Oriente e Occidente. Per due serate, gli ospiti di Chotto Chotto avranno l'opportunità di intraprendere un viaggio gastronomico indimenticabile, alla scoperta dei sapori autentici del Giappone e della Puglia con un menù esclusivo. Il menù della cena a quattro mani sarà un vero e proprio susseguirsi di piatti che stupiranno per la loro raffinatezza e la loro originalità. Tra le specialità proposte: Degustazione di tagli di tonno: un omaggio alla materia prima più pregiata del mare, declinata in diverse preparazioni; Gyoza alle rape: un piatto che fonde la tradizione giapponese con i sapori pugliesi; Roll con salicornia in tempura: una creazione innovativa che esalta la freschezza del pescato locale; Creazioni della cucina Kaiseki: preparate dallo chef Hiroto Akama.

**LA CANTINA MORGANTE IN DEGUSTAZIONE ALL'ENTERPRISE HOTEL** –

L'Enterprise Hotel di *Milano* sarà la cornice di **Vini d'Autore**, un esclusivo evento enogastronomico aperto al pubblico con posti limitati – disponibili solo su prenotazione – che si terrà il **31 gennaio**. Un appuntamento pensato per tutti gli amanti del buon vino e di proposte culinarie di qualità che si terrà nel Wine Bar dell'hotel, un luogo che conserva il fascino senza tempo delle cantine tradizionali con mescita, dove gli ospiti avranno la possibilità di assaporare i vini della Cantina Morgante – storica azienda vinicola siciliana che da sempre si dedica alla vinificazione del vigneto Nero d'Avola – e una selezione di portate realizzate dallo chef Francesco Martorello della struttura 4 stelle meneghina, dando vita ad un pairing di alto livello.

La serata vedrà come protagonisti selezionati vini rari prodotti dalla cantina siciliana che, per l'occasione, saranno raccontati da un rappresentante della famiglia Morgante.

Ogni calice sarà abbinato ad una proposta gastronomica realizzata dallo chef Francesco Martorello, che capitana la cucina del Sophia's Restaurant all'interno dell'Enterprise Hotel: tre finger food e un primo piatto valorizzeranno ancora di più la selezione vinicola firmata Morgante e saranno in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.

COMMENTA **0**

Oggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA

TAG: anteprema dell'olio extravergine di oliva dop umbria spoletto,autoctono si nasce go **+**

Oggi ti propone