

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità, contenuti e servizi più vicini ai tuoi gusti e interessi. Chiudendo questo messaggio, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie per le finalità indicate. Per negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie o anche solo per saperne di più fai [clicca qui](#).

Accetto

CORRIERE DELLA SERA

OROSCOPO

6 GIUGNO 2019

Accedi / Registrati

OGGI

SCOPRI DI PIÙ
Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci



ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE FAMIGLIA CUCINA OROSCOPO VIDEO POSTA

I VIDEO DI OGGI



Michelle Hunziker è pronta per l'estate: il costume è da 10 e lode!



Elisabetta Canalis e quel palloncini (porno) della figlia Skyler Eva...



Melania Trump seduce anche il veterano di guerra: lui flirta con lei e



Jessica Aldi è la nuova fidanzata di Marco Verratti: guarda il video, è

CUCINA | NEWS

Dal farro a Roma e il grano antico a Palermo ai prodotti friulani a Udine e l'olio ligure, ecco le date da non perdere per i golosi

06 giugno 2019

Condividi



E poi cene stellate a Milano, contest social per i vini altoatesini mentre per quelli del sud appuntamento in Puglia senza dimenticarsi dei piatti rock, i corsi di pasticceria estiva e i cortometraggi con calici in mano nel Pavese

NOTIZIA DI OGGI

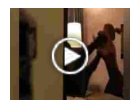


NON SE LE MANDANO A DIRE
Matteo Salvini e Lilli Gruber, l'ultimo battibecco in tv è imperdibile... - [GUARDA](#)

CORRIERE DELLA SERA

Salvini-Di Maio, incontro a Palazzo Chigi: «Il governo

Draghi: «Tassi invariati». E sui minibot: «0 sono denaro illegale o sono debito»



CORRIERETV

Neymar accusato di stupro, spunta un nuovo in rete [video](#)

SCEGLI UNA PORTATA

LA MISCELAZIONE PER LA RICERCA - E' partito da Napoli il "Giro d'Italia" del bere benefico. Al via l'edizione 2019 di **cockt-Ail**, il contest della mixology per la ricerca. *Ail, Aibes e Fabbri 1905* sono di nuovo insieme per la lotta alle leucemie con partenza da Napoli il 5 giugno dal famoso *Gran Caffè Gambrinus*. Salotto letterario e galleria d'arte, simbolo partenopeo, quasi come il babà, non c'è un solo viaggiatore che, arrivato a Napoli, rinunci ad una sosta al Gran Caffè Gambrinus. Ed è proprio in questo angolo storico della città, affacciato su Piazza del Plebiscito, che p partito il "Giro d'Italia" benefico del bere, Cockt-AIL Tour 2019, 4a Edizione del Concorso ideato nel 2015 da Nicola **Fabbri**, Amministratore di **Fabbri 1905**.

Il contest, sostenuto da Aibes (Associazione italiana barmen e sostenitori) vede sfidarsi a colpi di shaker barman e barladies da tutta Italia, in una gara di solidarietà: il traguardo del "Giro" è infatti raccogliere fondi per AIL - Associazione Italiana contro Leucemie, Linfomi e Mieloma. Durante le tappe del tour i drink della Cockt-AIL Competition e quelli preparati dai guest bartenders sono battuti all'asta e il ricavato viene devoluto alle Sezioni AIL presenti. Oltre a raccogliere fondi, le tappe hanno permesso di sensibilizzare il pubblico giovane sull'incidenza dei tumori del sangue e dei linfomi che colpiscono soprattutto questa fascia d'età e portano alla luce l'opera di AIL nel supportare l'assistenza alle persone colpite da questa patologia e l'impegno nella ricerca scientifica. La particolare sensibilità nei confronti del pubblico giovanile ha portato nel 2017 ad allargare la gara agli allievi delle scuole alberghiere, con la categoria Cockt-AIL Junior. Dopo Napoli, sono 5 le tappe del tour del bere benefico, compresa la tradizionale "super tappa" di Rimini: Bologna (FICO), Bari, La Maddalena, Rosignano Solvay/Castiglione, Rimini. I vincitori delle singole gare, dei premi speciali istituiti dalle aziende e i creatori delle ricette più votate sulla pagina FB di Cockt-AIL, si sfideranno per la finalissima nazionale di Roma, in programma dal 2 al 5 dicembre presso il Crown Plaza St.Peter's Rome, in concomitanza con il Nazionale Aibes. Tema dell'edizione 2019, il food pairing, ossia il perfetto abbinamento tra cocktail e cibo, in un'ottica di rafforzare il rapporto tra barman e chef.

CEREALE PARTE DA ROMA - Si svolge dal 6 al 9 giugno a Roma e nel Lazio, e successivamente in altre regioni italiane, il festival **Cerealia**, manifestazione culturale annuale ispirata ai Vestalia e Ludi di Cerere dell'antica Roma, che valorizza lo scambio e l'arricchimento interculturale tra i paesi del Mediterraneo, incentrando gli appuntamenti sui temi di cultura, alimentazione, ambiente, territorio, società, economia e turismo. Se il cereale scelto per questa edizione è il *farro*, il più antico grano coltivato dall'uomo, sostenibilità ed economia circolare ispirano invece il tema guida 2019, "L'etica nel piatto. Cibo, salute e ambiente": un focus analitico su come i comportamenti e gli stili di vita incidano sul territorio e anche sulla salute di esseri umani e animali, oltre che sulla qualità dell'ambiente in cui viviamo. Nazione ospite 2019 è la Tunisia, che nel XIX secolo contava una numerosa comunità italiana. Il Paese produce ed esporta prodotti agricoli di vario tipo, tra cui cereali (mais, frumento, avena), con una crescente attenzione alla qualità e sostenibilità della filiera. Nel Lazio Cerealia si articola tra Ariccia, Artena, Capena, Tarquinia e Velletri, per continuare in Sicilia (Palermo, Enna, Tusa, Bagheria), Puglia (Gioia Del Colle) e Lombardia fino in autunno inoltrato. Per info e prenotazioni +393500119692 (11:00-13:00 / 16:00 - 20:00) Whatsapp cerealiaudi@cerealiaudi.org

Cucina light: tante ricette per un'estate più leggera - [LEGGI](#)

VINO E CINEMA IN OLTREPO - Sono 4 le serate in cui il vino andrà a braccetto con i cortometraggi illustrati dal critico Roberto Figazzolo. La prima sarà sabato 8 giugno alle ore 21,00 presso le *Cantine Montelio* (Via D. Mazza 1 - Codevilla (Pv)). La serata si svolge alternando quattro vini, abbinati a quattro piatti, a 4 corti. Il costo è di 28 euro ed è necessario prenotare entro il 6 giugno scrivendo a eventi@montelio.it o telefonando allo 0383 373090. I prossimi appuntamenti saranno sabato 15 giugno presso Azienda Agricola Zerbi A&C - Via Roma 67 - Pieve Albignola (Pv) - tel. 0382 999382-3397499440, info@risozerbi.it; venerdì 21 giugno presso

ANTIPASTI	ZUPPE
PRIMI PIATTI	PIATTI UNICI
SECONDI PIATTI	PIZZE E TORTE SALATE
CONTORNI	INSALATE
DOLCI	PANI
BEVANDE	CONSERVE

TROVA RICETTE

Parola chiave

CERCA

Se non hai voglia di scegliere, se vuoi scoprire gusti nuovi, tenta la sorte, prova

UNA RICETTA A SORPRESA

IDEE IN CUCINA



NEWS

Salame cacciatore DOP: uno sfizio che ci si può permettere anche...



TROVARICETTE E MENU

Carbonara day: quante ricette, quante varianti per uno dei piatti...



TROVARICETTE E MENU

Menù di Pasqua, le ricette della tradizione, dell'innovazione...

Azienda Agricola Marta Sempio – Via Cascina Tessera – Valeggio (Pv) – tel./fax 0384 49081 , marta.sempio@libero.it; martedì 2 luglio presso Ristorante Selvatico – Via Silvio Pellico 19 – Rivanazzano (Pv) tel. 0383 944720 – info@albergoselvatico.com.

GRANI ANTICHI A CASA DEL DUCA – Sabato 8 giugno le *Cantine Duca di Salaparuta di Casteldaccia (PA)* si aprono per un appuntamento riservato ai grandi maestri della cucina siciliana. Un laboratorio dedicato ai grani antichi siciliani e un percorso tra arte e cibo con una guida d'eccezione, *Bonetta Dell'Oglio*. Eclettica e cosmopolita questa chef con un passato di decorazione e restauro alle spalle, amante della cultura e dei prodotti naturali, guiderà gli ospiti alla scoperta delle mille sfumature dei **colori del grano** e della terra nella pittura ad acquarello, arrivando poi a parlare di



prodotti importantissimi, che raccontano la storia della grande biodiversità della Sicilia: i grani antichi. "La pittura ad acquarello – spiega la chef – è un momento di concentrazione e respiro in cui i partecipanti, prima di iniziare a manipolare e successivamente mangiare, avranno modo di indagare in loro stessi e trasferire gioiosamente su carta la profondità del concetto uomo\ natura mediante il ricordo del grano, elemento fondante della dieta mediterranea." Durante il laboratorio Bonetta insegnerà a lavorare gli impasti secondo la tradizione siciliana e, al termine della giornata, i partecipanti potranno assaporare la pasta da loro stessi preparata, insieme ad un dessert a base di grano siciliano realizzato dalla chef, e porteranno a casa come ricordo dell'evento la loro opera d'arte. Il tutto, naturalmente, in abbinamento alle eccellenze Duca di Salaparuta e Florio.

Inizio ore 16.00 con visita guidata alle cantine Duca di Salaparuta. Costo a persona: € 40, prenotazione obbligatoria.

[Viaggio nel mondo delle farine insieme ad Agugiaro&Figna Molini](#) – **LEGGI**

PARTY AL PARCO – *Magnum* sta organizzando il **White Party**, primo evento del *#Neverstopplaying Tour 2019*, domenica 9 giugno al *Bar Bianco*, nel cuore del *Parco Sempione a Milano*. Un pomeriggio durante il quale *Magnum* coinvolgerà tutte le persone a passare una domenica di sole, in un ambiente giocoso e divertente. Sarà l'occasione per scoprire e gustare gratuitamente il nuovo *Magnum White Chocolate&Cookies*, distesi sul prato su teli bianchi offerti sempre da *Magnum*, mentre il dehors dedicato del *Bar Bianco* sarà arricchito da diverse aree lounge. Gli ospiti potranno successivamente divertirsi a ritmo della musica del dj e sarà possibile scattarsi divertenti fotografie presso il backdrop, dove saranno messi a disposizione accessori total white e props in tema *Magnum White*. Special Guest dell'evento, gli *Gnambox*, famosi influencer appassionati di food e cucina, che racconteranno l'evento sui loro canali social e scatteranno foto insieme ai loro fan. Performer in outfit total white & gold animeranno il pomeriggio con una coinvolgente esibizione dedicata al mondo playful di *Magnum*.

A SANNICANDRO SI CHIUDE LA 14° EDIZIONE DI RADICI DEL SUD – Quest'anno il Salone dei vini e degli oli del Mezzogiorno sta ospitando (si è aperto il 4 giugno) 125 aziende vitivinicole e olearie con i migliori prodotti di Puglia, Basilicata, Campania, Calabria e Sicilia. L'orario di apertura al pubblico sarà il 10 giugno dalle 11.00 alle 21.00 con la chiusura dell'evento nel cortile interno del Castello a partire dalle 21.00, con il grande banco d'assaggio di tutti i vini e gli oli del concorso. Questi verranno abbinati a cinque piatti preparati da altrettanti chef e tutti realizzati attorno al tema Il mare e gli orti del Sud Italia. Nella settimana precedente oltre 40 giornalisti e buyer nazionali e internazionali sono impegnati in visite alle aziende e in degustazioni guidate per decretare i vincitori del concorso di **Radici del Sud 2019**. Presente al Salone per il secondo anno anche il padiglione dedicato ai vini artigianali, che si potranno degustare al primo piano del Castello di Sannicandro, e un'area interamente dedicata al food, dove si ci sarà la possibilità di assaggiare e acquistare le specialità gastronomiche di alcune delle migliori aziende del Meridione.

LE CENE DEL MARTEDI' DI TASTE – Il 2° appuntamento con "Le Cene del Martedì" vi



TROVARICETTE E MENU
Dallo sformatino di asparagi alla spigola allo zafferano: 21 ricette...



TROVARICETTE E MENU
Spiedini: di crepes, gamberi e zucchine o manzo e kiwi? Tante ricette...

OGGI CONSIGLIA



aspetta l'11 giugno alle ore 20,00 presso il Ristorante *L'Alchimia di Milano*, che eccezionalmente aprirà il suo santuario dei vini, guidando gli ospiti della serata nella propria cantina per un aperitivo creato per l'occasione. Successivamente la serata proseguirà con un menu creato ad hoc con ottimi cocktail a base di Ron Zacapa e Belsazar Vermouth in perfetto abbinamento. Ma le sorprese esclusive non finiscono qui: Alberto, Davide e Valerio rispettivamente patron, chef e direttore del locale

offriranno la possibilità di degustare "La Carbonara Total Black e Caviale - Vestita di Nero", un piatto da sempre nel cuore dello chef ma mai entrato nel menu. Queste serate si presentano all'interno di un palinsesto unico di cene, degustazioni ed eventi organizzati presso ristoranti e locali di Milano con lo spirito di *Taste of Milano*, grazie al quale appassionati gourmet potranno degustare e godere di menù creati ad hoc, abbinati a ottimi cocktail, vini selezionati e prodotti pregiati. Un'occasione dedicata a tutti gli appassionati della ristorazione di alta qualità che avranno piacere di fare una volta al mese un'esperienza sensoriale e conviviale unica.

NEL CASTELLO DI UDINE CENA SPETTACOLO - Mercoledì 12 giugno si svolge la cena spettacolo di *Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori* nel Piazzale del Castello di Udine: in scena 20 chef, 22 fra vignaioli e distillatori, 16 artigiani del gusto.



Una location incomparabile per la prima delle Cene spettacolo 2019 dei "Solisti del Gusto" di *Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori*: sarà il Castello di Udine a fare da quinta al dinner show con cui il gruppo delle eccellenze dell'enogastronomia regionale darà il via al cartellone dei suoi appuntamenti estivi.

L'appuntamento è sul far della sera, alle ore 19.30, nel Piazzale del Castello sulla cima del colle che domina la città, da cui si gode una stupenda vista su Udine e sui colli che le fanno da corona. Qui si snoderà uno straordinario percorso gourmet in 20 tappe, animato da altrettanti chef, 22 tra vignaioli e distillatori e 16 artigiani del gusto. Titolo dell'evento è "Aspettando il 25° Friuli DOC", dato che è stato pensato come una sorta di informale anteprima della notissima rassegna che anima Udine in settembre e che quest'anno il 12 settembre taglia il traguardo della 25° edizione.

La cena avrà come ingredienti esclusivamente i prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia, interpretati in maniera assolutamente personale dai 20 chef di Fvg Via dei Sapori, che prepareranno in diretta davanti al pubblico inediti piatti ad alta creatività. Accanto ad ogni chef, altrettanti vignaioli proporranno raffinati abbinamenti fra cibi e vini. In chiusura, ciascun chef presenterà la sua personalissima interpretazione del dolce estivo. Alle postazioni dei ristoranti saranno alternati banchi di raffinati artigiani del gusto. I dettagli del menu sono consultabili sul sito www.friuliviadeisapori.it.



L'entrata sarà consentita fino alle 21.00. Servizio navetta con partenza all'inizio della salita del Castello. In caso di maltempo l'evento si terrà il giorno successivo giovedì 13 giugno. Costo della cena € 60,00.

Per informazioni: Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori: tel 0432 538752 - info@friuliviadeisapori.it

I FINE SETTIMANA DI LIGNANO - *Lignano Sabbiadoro*, grazie alla sua posizione geografica, si trova al centro di un'area, straordinariamente ricca di giacimenti enogastronomici, preziosa espressione di tradizione, autenticità e vitalità territoriale che nella loro varietà offrono pressoché infinite occasioni di scoperta. Parliamo di una zona dall'incredibile biodiversità come la laguna di Marano, le foci del Tagliamento e dello Stella e l'Adriatico, senza tralasciare la felice interazione con il territorio alle sue spalle dall'alta vocazione agricola ed enologica.

Dal 14 al 16 giugno c'è **Easy Fish**, *Festival del Pesce dell'Alto Adriatico*: l'evento si terrà a Terrazza a Mare e sul Lungomare Trieste e protagonista come recita il nome dell'evento sarà il pesce dell'Alto Adriatico che sarà raccontato, cucinato e, ovviamente, apprezzato in tutte le sue forme. Il parterre degli ospiti è letteralmente stellare e non solo per la presenza degli chef che vantano l'ambito riconoscimento della guida Michelin e che, con grande spirito di gioiosa collaborazione all'insegna della valorizzazione delle buone pratiche legate al cibo, hanno accolto l'invito dell'organizzazione. In rappresentanza del Friuli Venezia Giulia saranno presenti Emanuele Scarello e Andrea Canton e in rappresentanza dell'estro creativo italiano, Giancarlo Perbellini e Bobo Cerea. Per l'occasione, arriveranno a Lignano, volti molto amati dal pubblico della televisione come Federico Quaranta, conduttore principale di Linea Verde; gli chef David

Polvedilla, Roberto Valbuzzi, Diego Bongiovanni e il pluripremiato barman Bruno Vanzan. Stellare anche la qualità dei produttori presenti che sul lungomare daranno vita alla *Regional Food Experience*, esposizione-mercato, in cui fare scoperte, acquisti e assaggi.

Dal 21 al 23 giugno WineAround: la seconda tappa (la prima avrà luogo il 7 e 8 giugno a Vallecrosia) del festival itinerante dedicato al vino, alla birra e alla cultura del buon cibo. L'evento si svolge presso il Parco del Mare di Lignano Pineta, riunirà eccellenze vitivinicole e birre artigianali della provincia di Udine e di quelle limitrofe, nonché una selezione di realtà nazionali a cura della guida Vinibuoni d'Italia. Molto ricca e interessante anche la parte di gastronomia e ristorazione: protagonisti saranno i prodotti e le ricette friulane.

Il 21 giugno l'evento sarà aperto, a partire dalle 17.00, dalla serata Sparkling Fever, dedicata interamente alla spumantistica di qualità italiana che accompagnerà i piatti dei ristoranti Granseola e BBQ e dell'enoteca Perbacco, ottime realtà lignanesi. Uno spazio speciale, il 22 e il 23 giugno, sarà dedicato ai vitigni tipici del Friuli Venezia Giulia: due saranno, infatti, gli appuntamenti giornalieri che permetteranno di sperimentare un vero e proprio tour di una selezione di cantine presenti con differenti etichette. Queste due giornate saranno dedicate anche alle degustazioni di oltre 500 etichette di vini locali e nazionali, di birre artigianali e di eccellenze gastronomiche.

I programmi di entrambi gli eventi sono ricchi di degustazioni, show cooking, incontri e possibilità di acquisto, grazie a una nutrita presenza di produttori artigianali, e tra gli aspetti più belli c'è lo spirito di condivisione, favorito dall'ampiezza delle aree dedicate ai diversi momenti dei festival e alla varietà delle attività. Nell'ottica della condivisione, l'accesso sarà, infatti, gratuito sia per Easy Fish sia per WineAround e a pagamento ci si potrà riservare la partecipazione a singole attività.

TRA STORIA E LETTERATURA ALLE CANTINE FLORIO - Venerdì 14 giugno alle



Cantine Florio la scrittrice e insegnante *Stefania Auci* presenta uno dei libri più venduti degli ultimi mesi: **"I leoni di Sicilia"**, Edito da Nord. Un romanzo avvincente che ripercorre la saga della famiglia Florio, imprenditori appassionati e

avanguardisti, avventurieri e amanti dell'arte che hanno cambiato il volto dell'Isola. Un omaggio ad una grande famiglia all'interno delle storiche *Cantine di Marsala* fondate proprio da *Vincenzo Florio* nel 1833 e una serata dedicata al piacere della lettura e del cibo davvero imperdibile. Si parte alle 18.00 con la presentazione del libro e l'incontro con l'autore (ingresso libero) e si prosegue alle 21 con la cena-degustazione in compagnia dell'autore (35 Euro a persona, solo su prenotazione e fino ad esaurimento posti). Una cena di 4 portate di pesce, che verranno proposte in abbinamento a 4 marsala Florio, durante la quale sarà possibile chiacchierare con Stefania Auci del libro appena letto. Per info e prenotazioni: Tel: (+39) 0923 781 305/306/317 oppure 0923 781111 - visitaflorio@duca.it

ARRIVA OBICA' ROCKS! - Venerdì 14 giugno alle 19,00 Obicà Mozzarella Bar a

Serravalle Designer Outlet presenta l'esclusivo **Obicà Rocks!** con *Alessandro Borghese*: uno speciale party a tema rock che riunisce l'anima cosmopolita di Obicà con lo spirito rock'n'roll dello chef, una nuova tappa della collaborazione che negli ultimi due anni ha dato vita a numerose iniziative nei ristoranti Obicà in Italia e all'estero. Nel ristorante all'interno del McArthurGlen Serravalle Designer Outlet - il più grande in Europa con oltre 6 milioni di visitatori l'anno - , Obicà propone la degustazione di originali piatti rock con un esclusivo live cooking di Alessandro Borghese e la musica da vivo di una rock band: una full immersion nella mitica atmosfera degli anni Settanta, accompagnati dai più grandi successi degli artisti che hanno fatto la storia di questo genere musicale, da Jimi Hendrix ai The Doors passando per i Led Zeppelin, i Pink Floyd e tantissimi altri. La degustazione comprende specialità Obicà con ingredienti di prima qualità, come la mozzarella di bufala campana DOP, la stracciatella pugliese e il roastbeef di bufala, e piatti creati appositamente per l'evento, come le zeppole e il mini rock burger con patatine fritte.

Per creare un'atmosfera ancora più suggestiva, gli ospiti hanno un dress code da rispettare: vestirsi a tema rock, anche solo con un accessorio. L'abito che meglio rappresenta lo spirito di Obicà Rocks! sarà premiato nel corso della serata.

Il party, al prezzo di 30 euro a persona, prevede la degustazione e due drink a scelta tra una selezione di cocktail, vini e birre.

Obicà Rocks! è aperto a tutti, previa prenotazione online all'indirizzo:

www.resdiary.com/restaurant/obicà

Per maggiori informazioni: eventimilano@obicà.com, tel. 0143 1509480.

NASCE OLIVETI APERTI – Il 15 e 16 giugno il Consorzio di tutela dell'Olio DOP Riviera

Ligure, con la collaborazione della *Fondazione Qualivita* lancia la nuova iniziativa "Oliveti Aperti", un evento nazionale per coinvolgere cittadini e turisti all'interno della tradizione dell'olivicoltura eroica ligure. Un ricco programma di iniziative e attività (degustazioni, enogastronomia, trekking, corsi di cucina, itinerari culturali nel territorio) che permetterà di scoprire i segreti di uno dei prodotti d'eccellenza di questo territorio e visitare luoghi ed elementi storici come i 'muretti a

secco' – dichiarati Patrimonio dell'umanità dall' Unesco, nel 2018 – simbolo di un'intera area geografica. I partecipanti potranno scegliere di entrare negli oliveti e visitare i frantoi delle 32 aziende di produzione dell'olio Riviera Ligure DOP diffuse da Ponente a Levante, prendere parte a laboratori e scoprire luoghi d'arte poco 'battuti' dal turismo, immersi in paesaggi mozzafiato, con tante occasioni per assaggiare i sapori della vera cucina ligure. Ogni esperienza sarà segnata da incontri con gli uomini e le donne che producono Olio Riviera Ligure DOP e da tappe che toccheranno i luoghi dove questa eccellenza prende forma da secoli. Un viaggio fuori dai tradizionali itinerari che sarà accompagnato da un ospite di eccezione, il conduttore televisivo Patrizio Roversi, che guiderà i "Turisti per Olio" alla scoperta del mondo rurale Ligure. Per info:

www.olivetiaperti.it

L'olio di palma fa male? Sfatiamo i miti. Nessun danno per la salute. E se lo scegli sostenibile... – [LEGGI](#)

CORSI DI PASTICCERIA ESTIVA – A partire dal 18 giugno, ogni martedì in *Food Genius*

Academy a Milano trovate il corso di **pasticceria estiva con Alice Balossi** – I Dolci di Alice a base di semifreddi, cremosi, gelati e torte fredde.

Il corso si sviluppa su quattro appuntamenti: nella prima lezione semifreddi, parfait e mousse. Nella seconda bavarese, namelaka, cremosi. Nella terza gelati senza gelatiera, sorbetti e ghiaccioli. Nella quarta torte fredde.

Info ed iscrizioni: Tel: 0236518286 –

info@foodgeniusacademy.com

GOURMET EXPERIENCE FINO AD AGOSTO DA SADLER – Al *Ristorante Sadler*, dal

lunedì al mercoledì, fino ad agosto, arriva la "Gourmet Experience": un menu da 10 portate – acquistabile solo online – interessante anche per il prezzo speciale. In questo modo sarà possibile vivere una vera e propria gourmet experience senza svenarsi: dieci portate con una selezione di vini in abbinamento scelti dal sommelier al prezzo speciale di 130 euro.

L'offerta è acquistabile unicamente online nella sezione e-commerce del sito

www.sadler.it. Si tratta di un'offerta che lo chef ha deciso di dedicare a tutti i food lovers in cerca di occasioni speciali per avvicinarsi alla cucina stellata.

CONTINUA IL CONTEST DEI VINI ALTOATESINI SU INSTAGRAM – Resta ancora un

mese per partecipare al concorso ideato dal *Consorzio Vini Alto Adige*, che mette in palio un soggiorno di tre notti per due persone presso una struttura dell'associazione Vinum Hotels Südtirol e due forniture di vini del territorio.

Un vino speciale che accompagna una cena tra amici, un paesaggio unico tra valle e montagna durante una pausa di relax, uno scatto durante una visita in una delle tante cantine del territorio: sono soltanto alcune delle possibilità a

disposizione per raccontare il proprio Alto Adige del vino partecipando al contest del Consorzio Vini Alto Adige su Instagram. C'è tempo fino al 6 luglio per partecipare a questa iniziativa e, in pochi semplici passi, tentare la sorte con il concorso: basta caricare l'immagine scelta sul proprio profilo pubblico su Instagram con gli hashtag #altoadigedivino, #altoadigewines e un terzo hashtag con il concetto chiave espresso dalla foto, per poi accedere alla piattaforma dedicata – altoadigedivino.vinaltoadige.com – e iscriversi al contest inserendo il collegamento al proprio post. Sarà poi una giuria interna al Consorzio a decretare i primi tre classificati, valutando estetica e originalità dello scatto, ma anche il concetto chiave abbinato all'immagine. Il vincitore si aggiudicherà un soggiorno di tre notti per due persone in una delle più affascinanti strutture dell'associazione Vinum Hotels Südtirol: alberghi caratteristici immersi tra i vigneti, perfetti per chi ama viaggiare con un occhio di

riguardo al cibo e, naturalmente, al vino, vivendo il territorio a tutto tondo. Al secondo e al terzo classificato spetteranno rispettivamente 18 e 12 vini scelti tra le migliori produzioni delle cantine altoatesine.

Il contest è descritto in dettaglio su altoadigedivino.vinialtoadige.com dove è disponibile anche il regolamento.

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE

Raccomandato da |▶

commenta

SPONSOR	SPONSOR	SPONSOR
Ecco come bruciare davvero il	75% di zucchero e carboidrati	Una postura scorretta causa dolori
(OGGIBENESSERE.COM) (DSPRING)		(WWW.OGIBENESSERE.COM)

SPONSOR	SPONSOR	SPONSOR
La lotta per l'emancipazione femminile	Organizzare il proprio ufficio	Come organizzare un picnic
(VISA)	(EBAY)	(AIA)



Kate Middleton e Melania	Anna Maria Barbera, confessione	Bobo Vieri aspetta un maschietto!
--------------------------	---------------------------------	-----------------------------------

SUGGERITI DALLA REDAZIONE

- [Cucina light: tante ricette per un'estate più leggera - LEGGI](#)
- [Viaggio nel mondo delle farine insieme ad Agugiaro&Figna Molini - LEGGI](#)
- [L'olio di palma fa male? Sfatiamo i miti. Nessun danno per la salute. E se lo scegli sostenibile... - LEGGI](#)

TAG: aibes,ail,aspettando il 25 friuli doc udine,bonetta dell'oglio,cantine florio i leoni di sicilia,cene del martedì taste milano,cerealia,cockt-ail,coct-ail tour,colori del grano cantine duca di salaparuta,contest vini altoatesini instagram,cortometraggi [montelio,fabbr](#) 1905,friuli venezia giulia via dei sapori,giro d'italia del bere benefico,gourmet experience ristorante sadler,gran caffè gambrinus,lignano sabbiadoro easy fish,lignano sabbiadoro winearound,obicà rocks!,olio riviera ligue dop,oliveti aperti liguria,pasticceria estiva alice balossi food genius academy,pasticceria estiva con alice balossi,radici del sud sannicandro,ristorante alchimia milano,white party magnum bar bianco milano

ARTICOLI CORRELATI



NEWS	NEWS
Al Castello di Spessa il meglio della	Brindisi delle feste? Il momento perfetto per