



1 La cena dei riflessi
Audemars Piguet x MC
Family

2 Solange Smith e le infinite
epoche da indossare

3 Venezia risorge ogni
giorno in questi abiti

4 La winery milanese che
crea vini personalizzati

5 Cosa dice la nuova legge
sulla parità salariale?

Tutto si trasforma

Opportunità e sfide per comunicare
in una città che cambia

#FoodWeLove, tutte le novità e le notizie sul cibo di ottobre 2021

Quando/dove/cosa andare a mangiare in giro per l'Italia nel mese simbolo dell'autunno.

mc Di [Redazione Digital](#) 11/10/2021



I primi pullover avvolgenti, il desiderio di zuppe rinfrancanti e vini più corposi, la voglia di stringersi e poi tenere le dita a scaldarsi sul cappuccino: le novità food di ottobre 2021 sono la posologia della felicità autunnale, l'accompagnamento affettuoso ai giorni che si accorciano in un tripudio di foliage urbano mentre si programmano (o sognano) cene nei nuovi migliori ristoranti al mondo, fughe di prossimità enogastronomica e piccoli assaggi di straordinario cibo d'autunno. Voilà i preferiti di Marie Claire per questo mese, indirizzi, appuntamenti, limited edition da appuntare sull'agenda del telefono per trentuno giorni in nome delle papille gustative.

Tutto si trasforma
Opportunità e sfide
per comunicare
in una città che cambia



Morini & Montaneri Studio

1.

Dall'Oriente a Bologna

Il iconico vaso di amarene **Fabbri** oggi racchiude un nuovo tesoro, interpretazione italiana di una delle spezie più amate del mondo, "Zenzero **Fabbri** - Zenzero e Sciroppo" frutto (in tutti i sensi) dell'incontro tra opposti: l'Oriente - con i suoi profumi e le sue spezie - con l'Occidente, il dolce con il piccante, la sapidità con la freschezza, la tradizione con la modernità. Le pepite dorate di zenzero immerse in un delizioso sciroppo di zenzero e curcuma sono pronte ad essere degustate in purezza o a dare un nuovo tocco inaspettato a ricette dolci o salate, disponibile in due formati tutti da scoprire...

2.

La Festa del Bosco



Courtesy Photo

Dal 29 ottobre al 1° novembre, lo storico borgo di Montone in provincia di Perugia ospita la 37esima edizione della "Festa del Bosco" una delle più suggestive e autentiche iniziative d'autunno in Umbria. Caldarroste fumanti, funghi, tartufi e gli altri prodotti del bosco e del sottobosco, affiancheranno ricami certosini, utensili in ferro battuto, suppellettili in legno intarsiato e ceramiche artistiche. Sarà l'occasione per un censimento vero di piccole aziende di produzione locale. Oltre ai prodotti dei boschi limitrofi, sarà infatti possibile incontrare il Pastore di Montone, pastore sardo trasferitosi negli anni 60 in Umbria affianco a produttori di salumi da filiera locale, marmellate, mieli, olio e.v.o. della rara varietà "Gentile da Montone" e di Vinosanto da Uve Affumicate dell'Alta Valle del Tevere, Presidio Slow Food. Importanti momenti verranno dedicati infatti alla salvaguardia delle piccole produzioni di alta qualità, con: incontri dedicati alla "Riscoperta della monocultivar autoctona "La Gentile di Montone" con degustazioni di olio e.v.o. monocultivar Gentile di Montone, una varietà in via di estinzione; degustazioni di Vinosanto da Uve Affumicate dell'Alta Valle del Tevere, oggi Presidio Slow Food, prodotto delle tante piccole vigne che circondano le case dei contadini, famiglie che hanno conservato botti anche centenarie e lievito madre tramandato dagli avi e che continuano a produrre vinosanto affumicato, principalmente per il suo valore affettivo. Un approfondimento sarà inoltre dedicato ai frutti antichi ed alla tutela della biodiversità attraverso un progetto di ricerca di antiche varietà di frutta locali, per scoprire come lo studio delle opere d'arte Rinascimentali abbia aiutato i ricercatori nell'identificazione di antiche varietà di frutta e specie arboree autoctone, che in alcuni casi sono poi state recuperate e coltivate affinché non si perdessero.

Info su comunemontone.it

3.

Oggetti del desiderio per piatti desiderio



KitchenAid

Inizia tutto da un tocco, sia un clic o un pat pat su un impasto morbido, da qui inizia il nostro piatto dei desideri, il nostro boccone delle brame, il nostro morso coccola per noi, per chi amiamo. Inizia da un'immaginazione che diventa realtà e, molto spesso, in mezzo a questi due momenti, come nelle fiabe più sognanti, c'è un aiutante che ci fa ritrovare la (retta) via. Se fossimo un canta storie, lo troveremmo nei prodotti KitchenAid, compagni di viaggio fidati e multitasking che possano semplificare i diversi processi e le preparazioni dentro e davanti al bancone. Uno fra tutti, il best seller dei best seller, il robot da cucina che quest'anno si veste di chiaroscuri caravaggeschi, nell'edizione limitata *Light & Shadow*. Dal design elegante, dotato di una ciotola in ceramica nera senza manico con borchie tridimensionali resistente a crepe, incrinature e macchie, pensata per durare a lungo ed essere utilizzata in congelatore, microonde e forno (fino a 246°C). Dieci velocità per ogni preparazione e un set di accessori standard in acciaio inox funzionali e lavabili in lavastoviglie per realizzare qualsiasi ricetta e preparazione, dalla miscelazione degli ingredienti alla panna montata. Tra questi, la Frusta a 6 fili, perfetta per incorporare aria in uova, panna liquida e salse, come ad esempio la maionese, il Gancio impastatore, per miscelare e amalgamare impasti lievitati, come quelli per pane, pizza e pasta e la Frusta piatta, da utilizzare per composti densi quali torte, glasse, biscotti e purè di patate... Famina?





CRACCCEXPRESS

4.

Addolcire la paura

1,2,3 pronti alla salivazione istantanea, siete avvisati. In occasione della festa di Halloween in dirittura d'arrivo, lo shop di Carlo Cracco si (tra)veste di nuances autunnali per ospitare i dolcetti (per gli scherzetti c'è tempo...) firmati e realizzati ad arte devoti alle celebrazioni di stagione. Dai famosissimi (e goduriosissimi) Baci di Cracco versione Halloween farciti da una crema alla gianduia fondente e un cuore di zucca alla Halloween Cake ovver la torta caprese con cubetti di zucca flambata ricoperta da una ganache agli amaretti e salvia, passando per distillati d'autore tutti da scoprire.

Info su shop.carlocracco.it

5.

Delivery gentile



Helbiz

Helbiz Kitchen annuncia la sua partnership con l'azienda Zuanon, specializzata in qualità e sostenibilità per la scelta di carne per i burger, allevata in Italia. La nuova business unit del leader mondiale nella micromobilità lancia un corner food inspired dedicato alla preparazione e alla consegna a domicilio di piatti e portate di alta qualità come una vera e propria ghost kitchen sviluppata per rivoluzionare l'esperienza del food delivery avvalendosi dei migliori fornitori per ogni tipo di cucina, con l'obiettivo di offrire ai propri clienti il miglior prodotto, utilizzando solo materie prime di qualità. Proprio per questo Helbiz Kitchen ha deciso di collaborare con Giovanni Zuanon, vincitore dell'Oscar Green di quest'anno, il primo a seguire la filosofia del Burger Farm to Fork (dal produttore al consumatore) per elevare la qualità complessiva dell'intera filiera agroalimentare, nel segno della sostenibilità ambientale. Una caratteristica che la colloca al vertice della qualità a livello internazionale. "Grazie a Helbiz Kitchen si espande in Italia lo *smashing*, il Burger con la pallina stampata solo al momento dell'ordine. Un tipo di cottura possibile solo con carne freschissima. Infatti, questa tecnica antica sviluppata nel Midwest, in Usa, negli anni 20', è stata progressivamente tralasciata perché impossibile da eseguire su carni congelate. Ed è con noi che questo prezioso metodo che conserva intatte le proprietà della carne e ne garantisce la migliore cottura possibile, torna in vita" ha raccontato il CEO di Zuanon. Info: le ordinazioni su Helbiz Kitchen sono attive per 12 ore al giorno, dalle 11:00 alle 23:00, 7 giorni su 7, attraverso l'app Helbiz.



Villa Sandi

6.

La bollicina dell'anno

Il frutto delle vigne eroiche del Cartizze, cru dell'area Conegliano-Valdobbiadene, viene per la prima volta premiato come Bollicina dell'anno dalla Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso. A ricevere il riconoscimento è "La Rivetta", il Cartizze brut di Villa Sandi, ottenuto da un singolo vigneto immerso nel cuore del cru situato nel Comune di Valdobbiadene. Con l'assegnazione dei "Tre bicchieri" nella Guida Vini d'Italia 2022, il Cartizze di Villa Sandi diventa il primo Valdobbiadene Superiore ad aver ricevuto, per dodici anni consecutivi, il massimo riconoscimento assegnato dall'autorevole Guida.

Rappresentando la punta di diamante all'interno dell'areale di produzione del Prosecco, le uve dalle caratteristiche irripetibili abbracciano una gamma di denominazioni da cui nascono vini sempre più amati in tutto il mondo.

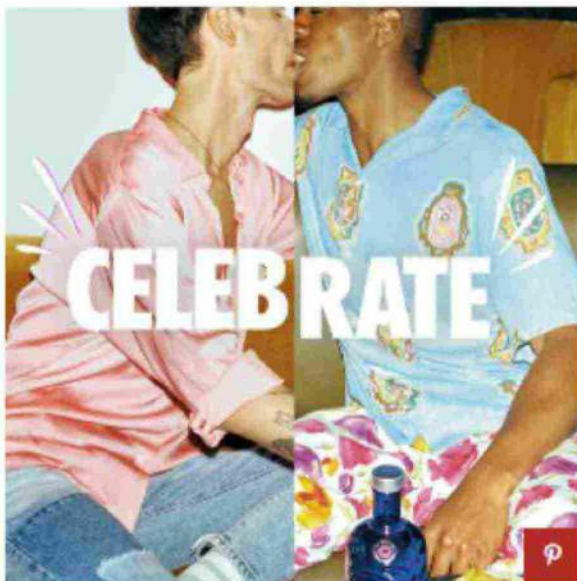
7.

Ruby, creamy, lovely



Eraclea

Antica Cioccolateria Eraclea presenta *Ruby*, la nuova cioccolata calda rosa in edizione limitata da gustare al bar o da acquistare in confezione da 5 bustine (su lavazza.it). Le note iniziali di cacao, i cui frutti sono sottoposti a esclusive lavorazioni che conferiscono regalano un gusto avvolgente e delicato, lasciano il posto al fresco retrogusto di frutti rossi... RS. Da regalare last minute bussando a una porta sorpresa!



ABSOLUT VODKA

8.

Absolut Voices

Absolut Vodka lancia la nuova limited edition *Absolut Voices* dedicata alla celebrazione della creatività e delle interconnessioni. Prendendo ispirazione dai valori fondamentali che caratterizzano il DNA del brand, tra cui l'inclusività e la diversità di identità e opinione, Absolut Voices si pone come un messaggio di amore e unione per dar vita a momenti memorabili.

All'interno della bottiglia, composta all'80% da vetro riciclato, l'essenza premium di Absolut Vodka è composta da ingredienti selezionati, ogni goccia d'acqua e ogni seme di grano provengono da una fonte, un villaggio e una comunità della Svezia. "Vogliamo confermare con decisione il coinvolgimento di Absolut nella comunità di consumatori che non hanno paura di farsi avanti, di esporsi, di parlare e di esprimere sé stessi dialogando con persone con cui promuovere cambiamenti positivi" ha raccontato Elena Pedrazzi, Brand Manager di Absolut.

9.

Passato, presente e futuro, soprattutto, di un'eccellenza



Silvia POLI Fotografo

Come nasce un'eccellenza? Come si celebra un'eccellenza? Come si evolve un'eccellenza? Che sapore ha un'eccellenza? Domande che si sciolgono, letteralmente, in un boccone di Valtellina Casera e Bitto, i formaggi protagonisti della **114esima edizione della mostra del Bitto**, la il rendez-vous gourmand che glorifica il re dei formaggi di alpeggio simbolo della Valtellina, in programma il 16 e 17 ottobre a Morbegno, e ne festeggia i primi 25 anni dalla certificazione delle due Dop. Fra le attività organizzare dal Consorzio di Tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto Dop (CTCB) degustazioni e postazioni "didattiche" per esperienze immersive di narrazione dei metodi di produzione, delle caratteristiche dei prodotti e dei luoghi di produzione, degustazioni "5 sensi" e un attesissimo concorso (con conseguente premiazione live) che premia i migliori formaggi Bitto Dop (anno 2021 e 2020), Valtellina Casera Dop (in tre stagionature). "I 25 anni" ha raccontato il presidente del CTCB, Vincenzo Cornaggia, in occasione di uno speciale pranzo chez chef Andrea Berton a Milano con un percorso degustazione declinato verso le eccellenze alpine, "sono una tappa importante per fare i primi bilanci. Stando ai dati delle prime marchiature del 1996, data di conseguimento delle Dop, la produzione di Bitto e Valtellina Casera è cresciuta ad oggi rispettivamente del 193% e del 330%. E sono cresciuti anche i soci, da 35 a 165. La filiera oggi vale 13 milioni di euro di fatturato, l'85% rappresentato dal Valtellina Casera, con 11 milioni di euro, e il 15% dal Bitto. Due Dop solide, che hanno saputo tenere nel tempo alta la qualità e la tradizione della nostra Valle, dando lavoro a 133 allevamenti, 13 caseifici, 16 stagionatori e 54 alpeggi produttori".

Info su mostradelbitto.it





Cecchini Panini

10.

Un unico credo, anzi due: rosetta e manzo

“Far mangiare cose buone, in luoghi belli: è questa la nostra piccola rivoluzione del cibo” un coro a due voci e quattro mani si leva in mezzo al foliage sognante della Franciacorta, quelle voci e quelle mani appartengono a **Dario Cecchini** e **Martino de Rosa**, rispettivamente “il macellaio più famoso del mondo” secondo il New York Times e il fondatore della società atCarmen, da pochissimo divenuti partner in crime di un progetto bello e buono. A una manciata di chilometri da L’Albereta Relais & Châteaux, ha inaugurato **Cecchini Panini** un cocktail gourmand a metà fra un fast food intelligente e un luogo del cuore (e dei sensi). Ispiratosi al Food Truck Cecchini Panini di Panzano in Chianti, nato nel dicembre 2019 come conforto per la comunità nel bel mezzo di una pandemia mondiale, il progetto è un’evoluzione della ristorazione veloce. Il menù è semplice. Tutto alla griglia a carbone perché la sostenibilità è anche il non utilizzo di elettricità. Tutto espresso, perché il buono è sul momento. “È un panino fatto da un macellaio, si deve sentire la carne”, ha raccontato Cecchini. Una rosetta di pane con due ripieni grigliati a scelta tra hamburger e pancia di manzo, e l’aggiunta di salse della Casa, la *Pomodario* e la *Darionese*. In alternativa, la pappa al pomodoro, “perché massimo rispetto per i vegetariani, detto da un grande carnivoro”.

Info su [@cecchini_panini](https://www.instagram.com/cecchini_panini) e atcarmen.com

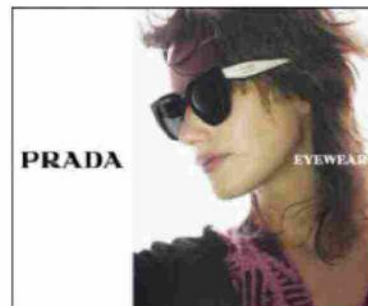


Courtesy

11. Il gin Helba con le botaniche dell'isola

Un London Dry Gin fresco e aromatico, battezzato con il nome dell'isola tirrenica dove viene interamente realizzato: carattere mediterraneo e massima versatilità, il gin Helba è la novità per mixologist e ricercatori delle eccellenze nazionali che danno un twist perfetto al momento del drink. Disponibile in pre-order sul sito assieme ai gadget dedicati.

Info helba.it



Courtesy

12. Le noci per la ricerca

Un pacchetto di noci da portare in borsa, pratico e comodo, buonissimo in tutti i sensi. Per sostenere la ricerca scientifica sui tumori tipicamente femminili, dal 2016 ogni ottobre torna il progetto "Le noci per la ricerca", iniziativa di **Fondazione Umberto Veronesi** in collaborazione con l'azienda piemontese **LIFE**, che fino ad oggi ha permesso di devolvere 290 mila euro alla ricerca. Per ogni pack, riconoscibile per il bollino rosa, vengono donati 50 centesimi al lavoro di medici e ricercatori impegnati nei centri di eccellenza di tutta Italia.

Info lenociperlaricerca.lifeitalia.it



Courtesy/Ruino Drac

13. In terrazza da Zuma Roma

Il finesettimana, una delle più belle terrazze romane, il menu izakaya mozzafiato in tre varianti: da **Zuma Roma** il brunch del weekend è un appuntamento imperdibile, con selezione di antipasti (ordinabile più volte), sushi e sashimi, portate principali di delizia assoluta, e gli iconici dolci tra cui il celebre *Dessert Platter*. Tutto a cura del nuovo head chef Andrea Tombon, già nelle cucine di Zuma London e fedele interprete dello speciale fusion della catena.

Info e prenotazioni
zumarestaurant.com

14.

La prima opera di cryptoarte di Prosecco DOC



Courtesy

Un'opera d'arte digitale NFT all'asta e il ricavato da donare a Dynamo Camp: una via originale di branded content percorsa da **Prosecco DOC** per la promozione e il sostegno alle nuove forme d'arte, nel nome dell'Italian Genio. L'opera, un minifilm realizzato dal regista e fotografo Wayne Maser con Tuorlo Magazine e protetto dalla tecnologia *non-fungible token*, sarà battuta all'asta da Christie's il prossimo 12 ottobre a Milano.

15.

Il pane dolce della Pasticceria Bonci per l'ottobre rosa



Courtesy

Edizione limitata in rosa, il *Bria Rose* della **Pasticceria Bonci** di Montevarchi è stato sviluppato sull'originale ricetta del *panbriaccone* per sostenere l'associazione Susan G. Komen Italia nella prevenzione del cancro al seno: un soffice impasto a lievitazione naturale, gocce di cioccolato bianco, fragole candite e bagna di rosolio alle rose. Per un ottobre dolce e impegnato.

Info e shop pasticceriabonci.it



PRADA



16.

A Milano il primo nut roastery bar d'Italia



Courtesy

Caffè e frutta secca, accoppiata dai profumi irresistibili (e perfettamente autunnali) che merita le cose in grande: a Milano ha aperto Why Nut, il primo caffè & nut roastery d'Italia firmato Madi Ventura, l'azienda produttrice tra le maggiori del paese. Il corner specializzato permette di creare mix personalizzati con frutta secca e fresca disidratata, spezie, erbe, e di assaggiare le eccellenze artigianali realizzate appositamente nel locale. Per chi ha fretta ci sono i *grab&why* già pronti, perfetti come snack spezzafame. Possibilità di delivery (in città) e di click&collect.

Info whynut.it



Courtesy

17.

È tempo di vita con il meal box che fa bene

Il progetto "È tempo di vita" voluto per il mese della prevenzione da Salute Donna Onlus e Novartis Italia, collabora quest'anno con My Cooking Box, la food expert Chiara Maci e la biologa e nutrizionista dell'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano Anna Villarini, per un kit dedicato alle donne in cura: ingredienti e istruzioni per preparare il cous cous integrale con filetto di sgombro, olive taggiasche e ceci. La box sarà inviata gratuitamente a oltre 800 pazienti, e per ogni acquisto online My Cooking Box donerà un contributo alla onlus.

Info mycookingbox.it