SAPORI&PIACERI

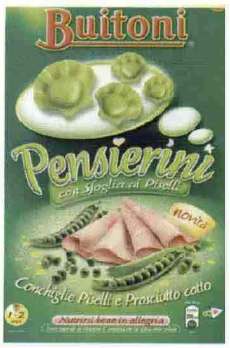
Mensile

Data 04-2009
Pagina 107/11
Foglio 1 / 5

www.ecostampa.it

news news news news news news news news news news news news news news news

news



i Nuovi Pensierini Buitoni

Dalla collaborazione tra esperti della nutrizione e gli chef di Casa Buitoni nascono i Pensierini Buitoni, una pasta fresca, gustosa e nutriente sia per grandi che per piccini. Della linea fanno parte le Stelline con ricotta e spinaci, i Cuoricini al prosciutto cotto, le Girandole alla carne e le nuovissime Conchiglie alle carote, ricotta e Grana Padano e le Conchiglie ai piselli e prosciutto cotto. **www.pensierini-buitoni.it**

Essse Caffè, da 30 anni l'espresso degli italiani

Nasce nel 1979 l'azienda fondata da Francesco Segafredo e per festeggiare l'evento propone una collezione di tazzine disegnate dalla designer Francesca Serra, con forti richiami a Gustave Klimt, al simbolismo, ai mosaici biazantini e alle decorazioni arabe. Tra queste, ce ne è proprio una dedicata a Essse Caffè e al suo anniversario e che si distingue dalle altre per l'utilizzo dell'oro e dei coloti tipici dell'azienda, il rosso, il grigio e il bianco. Il 10% del ricavato della vendita sarà devoluto alla Casa dei Risvegli Luca De Negris, una struttura pubblica che assiste chi ha subito una grave o gravissima celebrolesione. **wwww.esssecaffe.it**

Milano per l'arte

Si tiene a Milano la XIV edizione di MiArt, Fiera Internazionale d'Arte Moderna e Contemporanea (17 – 20 aprile), quest'anno organizzata da un nuovo team organizzativo per un ulteriore sviluppo della fiera. MiArt, oltre alle loro opere d'arte, presenta poi una ricca programmazione culturale con conferenze e convegni sul mondo dell'arte. Il capoluogo lombardo ospita anche l'importante mostra sul futurismo (6 febbraio – 7 giugno). La mostra è affiancata da una lunga serie di inizitive collaterali per festeggiare il centenario della nascita dell'avanguardia italiana attraverso le sue opere d'arte ma anche teatro, permormance, musica e cibo.

Passato e futuro nell'arte di Psenner

L'azienda di mastri distillatori propone due linee di qualità: Acquavitae, distillati di frutta a 43°, creati per esaltare i sensi degli estimatori con aromi e gusti armonici e intensi; Collezione monovitigno, grappe tradizionali basate sui vitigni più importanti della storia del vino come Gewurztraminer, Pinot Nero, Muller Thurgau, Lagrein per un viaggio sensoriale nell'arte di un'azienda che ha fatto della qualità e delle tradizioni il suo ponte verso il futuro. **www.psenner.com**

Valverde, la forma creativa dell'acqua

La semplice bottiglia d'acqua si trasforma in un raffinato oggetto di design grazie al progetto del noto architetto Matteo Thun: un vetro semplice, dalle linee essenziali che si coniuga perfettamente con le etichette di 3 diversi colori in base ai gusti di acqua disponibili (naturale, frizzante e leggermente frizzante). Valverde sgorga microbiologicamente pura da antiche sorgenti in Valsesia, ai piedi del Monte Rosa e, per le sue caratteristiche oligominerali, è da considerarsi tra le più leggere al mondo. **www.valverdewater.com**

Da Rigoni ciò che mancava nel campo della frutta

Fruttòsa è una miscela di frutta biologica a pezzi e purea di frutta in grado di conservare le caratteristiche, il gusto e il profumo della frutta appena raccolta grazie anche al processo di lavorazione a bassa temperatura. Fruttòsa è un cocktail di frutta nuovo e gustoso, perfetto come fuori pasto e disponibile ai frutti di bosco o al gusto pesca – albicocca. **www.rigonidiasiago.com**

059745

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

news news news news news news news news news news news news news news news news

news

La Fratelli Rinaldi rilancia i distillati cinesi Jiannanchun

La distilleria Jiannanchun (JNC) è stata costituita dal governo cinese raccogliendo diversi piccoli produttori che da millemi distillavano per le famiglie imperiali e per le principali famiglie nobiliari. Le materie prime (riso, riso glutinoso, sorgo, grano tenero e mais), dopo la lievitazione, vengono fermentate poi distillate.
Oggi i prodotti Jiannanchun sono conosciuti in tutto il mondo e lanciati sul mercato italiano dalla Rinaldi.

Aceto di Modena

L'acetaia Malpighi da più di un secolo produce aceto balsamico tradizionale di Modena. Grazie ai propri vigneti e alle tecniche usate può garantire la qualità dei suoi tanti prodotti: dall'aceto balsamico tradizionale "affinato" invecchiato minimo 12 anni, all'aceto balsamico bianco. L'acetaia Malpighi, pur seguendo la tradizione, è sempre pronta anche a nuove sperimentazioni come i cioccolatini ripieni di aceto balsamico.

Nuovo sito internet Fior di sapori

Ora basta digitare **www.fiordisapori.it** per scoprire un universo di ricette a base dei prodotti ittici norvegesi. Il nuovo sito web del Norwegian Seafood Export Council offre più di 300 soluzioni per i propri piatti, adatte sia per chi per gli esperti del mestiere che per coloro che hanno poco tempo di cucinare ma comunque voglia di provare qualcosa di diverso. Grazie alla divisione in sezioni si può accedere facilmente all'area che si preferisce: "ricette dal mondo", le "preferite dai bambini", "facili e veloci", "ideali per il benessere", "barbecue", "tradizione", "lunchbox" e "piatti firmati da grandi chef" come Carlo Cracco.

Tavolette, che passione!

Cari collezionisti, tenetevi liberi il weekend del 9 maggio per visitare il Polesine e la mostra "Art Décon in Italia" a Rovigo nonché per partecipare a due convini nei nuovi ristoranti della zona. Il weekend del 13 giugno, invece, ci incontreremo nei locali appena entrati nella U.I.R. a Venezia ed Enego (VI). Infine, per augurarci "buone vacanze" ci ritroveremo il 12 luglio al mare di Sestri Levante.
Per info: Enzo Scappini, tel. 3358092179enzo.scappini@libero.it

Taveggia, 100 dolci anni

Sono passati proprio cento anni da quando Fermo Taveggia ha trasformato il suo piccolo forno in una pasticceria di lusso. Un secolo di golosità che ha attirato palati famosi come Carla Fracci, Enzo Biagi, Maria Callas, in un'atmosfera raffinata ed accogliente. In occasione del centenario, il Taveggia apre la prima "pasticceria – ristorante" d'Italia, un luogo ideale per chi ama la tranquillità e la buona cucina. Lo chef Diego Casati propone piatti legati alla tradizione, come il milanese risotto con gli ossi buchi ma anche sapori originali nel filetto alla crema di astice, per finire con i famosi dolci del Taveggia come la sfoglia alle fragoline di bosco. **www.taveggia.it**

Grana Padano "veste" su misura l'alta cucina

Il Consorzio Grana Padano, ha deciso di aumentare la sua collaborazione con la ristorazione d'elite e con i grandi chef con il nuovissimo progetto "Grana Padano Taglio Sartoriale". Con questa iniziativa, verranno offerti ai cuochi aderenti un prodotto stagionato su misura e di cui sarà possibile scegliere anche la zona di provenienza e produzione della forma. Gli chef avranno così sempre l'ingrediente più adatto alle loro creazioni.

059745

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

Il benessere di Lipton

Il tè verde è una particolare varietà di tè conosciuta e apprezzata da secoli per le sue qualità rigeneranti, idratanti e antiossidanti. Queste proprietà oggi vengono riscoperte anche in Occidente dove, da sempre, è il tè nero la variante più bevuta. Per questo motivo Lipton ha creato le confezioni di Tè verde Green da 25 e da 50 filtri, ideale per chi fa di questa bevanda di origine orientale una sana abitudine. **www.lipton.it**

Un'opera d'acqua

L'acqua S. Bernardo si presente nei ristoranti e elle case italiane con un nuovo look firmato Giorgio Giugiaro, l'artista che aveva già realizzato la nota bottiglia con le gocce per l'azienda. Con la nuova veste grafica le gocce diventano 105 e discendono lungo la bottiglia, fin quasi a toccare l'etichetta, esaltandone la linea elegante. Anche il logo e l'etichetta di S. Bernardo hanno subito un restyling per adattarsi, con linee essenziali e metalizzate, alla nuova bottiglia, da oggi diponibile anche nei formati PET da 1 e 1,5 litri. **www.sbernardo.it**

Mulino Bianco e la colazione all'italiana

Grazie alla collaborazione di esperti, psicologi e nutrizionisti, Mulino Bianco è arrivato alla realizzazione di un modello della cucina italiana, un mix equilibrato di alimenti e relazioni affettive che rende davvero questo momento davvero fondamentale nella giornata di ognuno di noi. La presentazione di questo modello dà il via al progetto "Colazione all'italiana, un gesto d'amore" per riaffermare la validità di un modo di iniziare la giornata che affonda le sue radici nelle tradizioni sociali e nei riti quotidiani. "Colazione all'italiana" ha fatto tappa a Perugia a fine marzo in occasione di "Breakfest, l'evento del risveglio" e da maggio sarà presente in più di 100 piazze italiane per un tour dedicato alla colazione come segno di selute e di affetto. **www.mulinobianco.it**

COLAZIONE all'ITALIANA
un gesto d'amore

Collezionismo

Tavolette d'Autore U.I.R.... che passione

Alcuni recenti momenti di ritrovo del Gruppo Collezionisti: **1)** la bella tavola presso il ristorante Costantini di Tarcento (UD) e **2)** in compagnia del proprietario Pio Costantini; **3)** dopo la visita alla Villa Manin di Passariano (UD), museo di arte contemporanea; **4)** il gruppo con lo staff del ristorante Il Rifugio di Budoia (PN).

059745

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

news news news news news news news news news news news news news news news news news

news

La cucina italiana alla conquista degli Stati Uniti

Gli industriali trevigiani franco e Alberto Zorzi hanno aperto a New York il primo di una catena di locali che coniugano alta cucina ed eventi culturali ispirati alla loro terra, il Friuli. Al Zorzi NYC è possibile assaporare il meglio della cucina italiana ad ogni ora del giorno e della notte ma anche assistere a mostre, presentazioni di libri, momenti di cinema e teatro, conferenze e concerti tenuti da artisti del nostro Paese. Il menu si basa su raffinate reinterpretazioni della tradizione culinaria friulana e la carta dei vini è ricca, dal prosecco "Cartizze" al Crystal Luis Roederer, dall'amarone al pinot nero. **www.zorzi-nyc.it**

Prosecco "52" Valdobbiadene DOC

La testata "Il Mio Vino" ha eletto il Prosecco "52" di Valdobbiadene DOC Santa Margherita il "Miglior Prosecco d'Italia" nell'Almanacco 2009 dei Grandi Vini Italiani. Una bollicina fresca e giovane, dal colore giallo paglierino, con un ricco bouquet di aromi sia floreali che fruttati. Al gusto, si presenta giustamente acido ed elegantemente morbido. Il Prosecco "52" nasce dalla ricercata selezione di Santa Margherita di uve di Prosecco, una ricerca che si è dimostratata davvero vincente!

Il ristorante delle Donne del Vino al Vinitaly

Al Vinitaly 2009, l'Associazione Donne del Vino, oltre a presentare i propri prodotti, gestiscono per la prima volta un ristorante. I piatti sono preparati da sette delle socie e vengono abbinati ai moltissimi vini prodotti dalle associate stesse. Per il Piemonte è presente Marina Ramasso, del ristorante "Osteria del Paluch", per l'Emilia, Beatrice Petrini dell'"Aquila Romana", per la Lombardia, Daniela Coldeluppi dell'"Hostaria Uva Rara", per il Friuli, Lara Barzan dell'"Osteria dei Golosi", per la Campania , Tiziana Mastellone del "Ristorante Grilleria del Casale", per le Marche, Silvia Berardi de"Il Camino", per la Puglia, Anna Ancona del "Ritrovo degli Amici"e, per sottolineare il carattere internazionale delle Donne del Vino, è presente anche Laura Maioglio, del "Barbetta" di New York. È attivo anche in questa edizione 2009 il Wine Bar delle Donne del Vino nel Palazzo della gran Guardia di Piazza Bar, posto ideale dove gustare un buon bicchiere di vino come aperitivo o dopocena (aperto dalle 18 alle 24).

Pasta di riso firmata Scotti

Il progetto "Pasta di Riso" è nato nel 2002 ma in questi anni l'azienda ha monitorato il mercato e ha rielaborato l'iniziativa per proporre un prodotto migliore ai propri clienti. Sono stati realizzati nuovi stabilimenti, acquistati macchinari specifici ed è stata creata una nuova linea di confezionamento per la pasta corta. Oggi PastaRiso è quindi più buona, più salutare e più resistente alla cottura. Si può trovare nei formati Spaghetti, Rigatini, Fusilli, Linguine, Conchiglie e Penne rigate.

In volo con Valdo

Dall'Africa all'America, dall'Europa all'Asia, da oggi sarà possibile bere il Prosecco Extra Dry di Valdo anche in volo. Le bollicine dell'azienda di Valdobbiadene saranno servite nel formato da 200 ml sulle rotte di Meridiana, Wind Jet, Volare, Air Europe, Air Italy, My Air, Air Bee, Livingston, Eurofly, AirOne Lungo Raggio, Ryanair Nazionali, Easy Jet Nazionali, Aer Lingus. Del resto, il Prosecco Extra Dry è un prodotto audace ed eclettico, davvero perfetto in tutte le occasioni. E con il comodo tappo "svita–avvita" si può assaporare con calma senza rischio di perdere la sua anima frizzante. Pronti al decollo?

059745

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SAPORI&PIACERI

Mensile

Data 04-2009
Pagina 107/11
Foglio 5 / 5

www.ecostampa.it

news news news news news news news news news news news news news news

news

La linea Bottega Vinai di Cavit si rinnova

Una delle più celebri etichette di alta ristorazione, la linea Bottega Vinai, è presente con due nuovi formati: il Magnum da 1,5 litri e il Jeroboam da 3 litri. Oltre al formato classico, nei migliori ristoranti e wine bar d'Italia ora si possono trovare anche queste nuove bottiglie di Lagrein Dunkel e Teroldego Rotaliano, per un piacere ancora più lungo. Le bottiglie sono presentate in eleganti confezioni in legno, perfette per un regalo o per accompagnare serate indimenticabili.

Il giardino di Solferino

Nel cuore di Milano, nasce il Giardino di Solferino, un raffinato louge restaurant progettato dalla designer Clara Viganò come rielaborazione del tema del giardino. Le pareti del patio sono decorate con motivi che ricordano le piume di pavone mentre la sala ristorante ricorda un porticato, con le volte in mattone e i muri dipinti. Da qui si accede al giardino vero e proprio, un piccolo paradiso nella metropoli lombarda, ideale per una flûte di champagne Perrier – Jouët o un buon bicchiere di vino nelle serate estive. La cucina, invece, rivisita i piatti della tradizione pugliese in base al moderno concetto di "micro – food".

Il gusto della tradizione

Dall'esperienza con la tradizione della famiglia Bisol è nata Jada, una linea di specialità Gastronomiche delle Venezie, da qualche mese sotto la cura del grande chef Paola Budel che collabora per migliorare i prodotti esistenti e crearne di nuovi. **www.jada.it**

Il primo museo sottomarino

L'Unesco e il Governo egiziano stanno sviluppando un progetto per la realizzazione del primo museo subacqueo al mondo. Questa incredibile iniziativa interesserà Alessandria d'Egitto e permetterà di conoscere il ricchissimo patrimonio archeologico che si trova sollo le acque della città egiziana, come il famoso faro.

Le novità di Icam per la Pasqua

Si avvicina il momento della Pasqua e delle dolci uova di cioccolato che accompagnano questo momento di festa. Icam dedica delle confezioni speciali ai tifosi di Juventus, Milan, Inter, Lazio e Fiorentina nel fomato mini – uova da 50 g, classico da 180 g, 1 kg e il "super" da 4 kg. È, inoltre, disponibile l'originale uovo Cristal che racchiude i cioccolatini al latte ripieni di crema alla nocciola e le divertenti mascotte delle squadre. Quest'anno, inoltre, Icam lancia un grande concorso che mette in palio centinaia di zaini "ufficiali" per seguire in comodità le proprie squadre del cuore.

Per la Pasqua 2009, l'azienda propone anche le uova al cioccolato al latte del Commercio Equo Solidale, certificato Fairtrade e proveniente dal Centro e Sud America. In queste zone, infatti, Icam da anni ha avviato progetti di sviluppo e sostegno. Le simpatiche sorprese sono realizzate da una cooperativa no profit indonesiana che raccoglie circa cento gruppi di produttori dell'isola di Bali.

059745

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.