

grana Padano a Denominazione di Origine  
Protetta. In Fo: tel. 030/910.9811  
granapadano@fcs.it

**PROSCIUTTO DI NORCIA  
"LUI" AL MARINO ALLA  
SCALA  
RISTORANTE-CAFETERIA  
(TRUSSARDI)**

Il Prosciutto di Norcia LUI, quello che si gusta  
a lume di candela, è stato recentemente  
protagonista dei menù al Marino alla Scala  
Ristorante-Cafeteria (Trussardi). La settimana  
gastronomica dedicata in particolare al pro-  
sciutto di Norcia, ha presentato la famosa  
dinastia dei "norcini" le cui origini risalgono



## ■ IL FIVE STAR DIAMOND AWARD APPRODA A TORGIANO (PG)

Una "vocazione all'eccellenza" portata avanti con costanza nell' arte vinicola, e un impegno teso sempre a migliorare il servizio e la gastronomia del proprio relais cinque stelle "Le Tre Vaselle". Questa in breve la motivazione con cui l'American Academy of Hospitality Sciences ha conferito sia a Le Tre Vaselle che alla Cantina Lungarotti il "Five Star Diamond Award", un ambito riconoscimento che pone definitivamente Torgiano nell'Olimpo delle località turistiche di pregio nel mondo. Fino ad oggi sono solo 100 gli alberghi top nel mondo (di cui soltanto sette in Italia) ad aver ottenuto il premio, tra i quali si annoverano il Ritz e il Crillon di Parigi, il Mandarin di Singapore, l'Hilton

Vaselle e oggi dotato di tecnologie alberghiere, attrezzature sportive verdi e di rappresentazioni gressuali, eriori spa

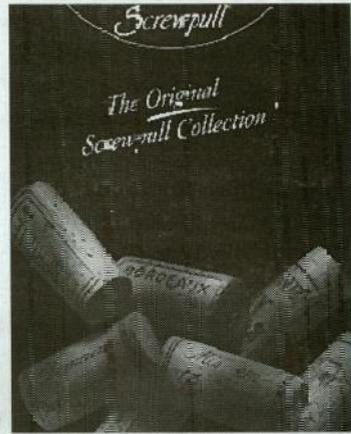
Per la Cantina Lungarotti il "Five Star Diamond Award" è stato in ordine tempo di una prestigiosa serie riconoscimenti ottenuti fin dall'inizio dell'attività: recentemente, nell' "edizione inverno" della prestigiosa rivista "Wine Spirits", la Lungarotti è stata selezionata fra le 70 cantine top nel mondo e di Giubileo '97 come uno dei migliori 100 vini rossi del mondo per il 2000; e ancora, i "5 Grappoli" dell'Associazione Italiana Sommelier per il rosso "Rubesco Riserva Vigna Monticchio" '92 e la medaglia d'oro del "Saggio Giorgio" '92 dal Banco D'Assaggio dei Vini d'Italia, XX edizione.

La Cantina Lungarotti di Torgiano (Perugia) - guidata dalle sorelle Teres

agli inizi del Novecento.

"Lui" il prosciutto di Norcia del Cav. Dante Renzini è un prodotto di nobile ed antica tradizione, preparato nella culla dell'arte della norcineria: la splendida Valnerina, che ha al suo centro la celebre città di Norcia. La Renzini - Salumi dell'Umbria, opera nel settore alimentare-salumi da oltre trent'anni a Montecastelli, nell'Alta Valle Umbra dove si producono salumi e specialità gastronomiche e ad Abeto, nel Parco dei Monti Sibillini, dove si prepara il prosciutto di Norcia.

Una delle peculiarità del prodotto di nicchia -www.renzini.it è che il prosciutto viene costantemente irrorato con aceto balsamico. L'aria pulita e fresca dei monti Sibillini, appena mitigata ed affinata dalle mura dello storico edificio che li ospita, e la stagionatura di almeno 18 mesi, danno spessore e gratificante dolcezza al prosciutto di Norcia "LUI". Tra gli abbinamenti rilevati nel Menu: "Lui" Il prosciutto di Norcia con sfogliatina di cipolle rosse; Lui Il prosciutto di Norcia con marmellata di mele cotogne e sedano brasato; Lui Il prosciutto di Norcia con perle di melone invernale e aceto balsamico www.renzini.it cafeteria@trusardi.it



→ unta verso un secondo Rinascimento, dopo gli ambiti riconoscimenti internazionali. Trionfo dei rossi toscani quest'anno nella classifica internazionale di Wine Spectator. Esordio del logo della "Strada del vino Franciacorta", accordi con i Consorzi di tutela dello Champagne francese e del Cava spagnolo. Ricerca di obiettivi sinergici e di intenti comuni tra produttori e Istituzioni locali. La Franciacorta lo dimostra, raggiunge prestigiosi traguardi ogni anno. Al fascino discreto e classico del Lago d'Isèo e di Montisola si sono aggiunti gli altissimi livelli qualitativi perseguiti dai grandi vini doc delle terre, rispettivamente bianco e rosso, e docg, spumante, millesimato e millesimato cremant, rosé millesimato, grazie alla mitezza della microzona che risente della presenza delle acque del Sebino. Gli esiti sono incredibili, ottimizzano l'armonia, aumentandone le potenzialità. La cura che riversano i circa 60 produttori su un territorio limitato a non oltre 1200 ettari, diventa un pungolo a valorizzare e diversificare le peculiarità esaltandone l'identità. Premia la capacità imprenditoriale delle famiglie che gestiscono e investono nella qualità, trattando con amore le uve nelle loro cantine. Le vigne vecchie si nutrono in profondità di una linfa ricca di minerali.

Il motto del Patron di Ca' del Bosco Maurizio Zanella è sempre stato quello di accentuare la singolarità del sistema Franciacorta.

E in Zanella "we trust"...per competere con i grandi delle bollicine e puntare sulla magia superiorità attraverso investimenti mirati all'innalzamento della qualità dei vini. E l'aver distribuito a livelli di alta hotellerie e ristorazione è stata una formula vincente.

Muta la cultura del bere e di degustare soprattutto un vino di qualità. Diventa una tendenza cult nei locali alla moda o nell'intimità della casa per suggellare momenti importanti. Uno stile che coinvolge i gusti e i palati più sofisticati. Vino per eccellenza, ideale per accompagnare, socializzare.

Nuovi gli abbinamenti ora che impazzano mode esotiche per aperitivi metropolitani con erbe e sushi o biscotteria. Si reinventa il bere per giovani dal gusto promettente e un bicchiere di Franciacorta Satèn '95 Ca' del Bosco, dai profumi penetranti e variegati, dal gusto morbido e profondo piace, per l'armonia che diffonde.

Diventa un gioco di seduzione dalla fisionomia sensoriale, centellinare il vino satinato, ottenuto da uve bianche ricavate da vitigni come lo chardonnay e il pinot bianco..



Nella foto a destra Maurizio Zanella (anna borgoni) ◆