

Mensile N° 29 - SETTEMBRE 2008 - Anno IV - € 3,00 - Cucina & Vini editrice

HORECA

CUCINA & VINI TRADE

M A G A Z I N E n°29
ORGANO UFFICIALE JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE - ITALIA

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - DL 353/2003 (conv. in L. 27/02/04 n. 46) art.1 comma 1 ROMA - N. 65/anno 2007



La dura legge del mercato



MARCO GUERRETTI - IL PICCOLO LAGO - ADELIO SIRONI

Perrier-Jouët, festa in rosa

A Roma, serata mondana per la presentazione della magnum di Belle Epoque Rosé

È arrivata in Italia la magnum di Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé Vintage: cuvée rara di uno Champagne di pregio, dal bouquet delicato e fruttato. Per l'occasione la maison Perrier-Jouët e l'Hotel St. George di Roma hanno creato un party esclusivo, all'insegna del lusso e della celebrazione dei sensi, al quale sono stati invitati personaggi dello spettacolo, della politica, dell'aristocrazia e della mondanità romana. La Terrazza Rosé dell'Hotel St. George è stata trasformata in un luogo sospeso nel tempo e nello spazio. Fiumi di Champagne sono stati accompagnati dalle creazioni elaborate ad hoc dallo chef Agostino Petrosino. Prima di essere una cuvée rara, distribuita solo in luoghi esclusivi, Belle Epoque Rosé è innanzitutto l'espressione dello stile di una maison forte di un'eredità di quasi due secoli. Come per la cuvée Belle Epoque Blanc, la variante rosée è firmata dagli anemoni disegnati nel 1902 dal maestro vetraio Emile Gallé, ma questa volta la bottiglia è trasparente, nuda, vestita solo dal decoro floreale. Nella foto, Davide Jais, brand manager Perrier-Jouët, con Nancy Brilli.



Il gusto per la ricerca

Il 16 luglio si è svolta a Erbusco, in Franciacorta, la consegna del ricavato del pranzo di beneficenza organizzato l'8 giugno in Ca' del Bosco. La quinta edizione di "Il gusto per la ricerca", l'evento gastronomico di beneficenza, è stato preparato quest'anno dai cinque chef dei ristoranti italiani che hanno ottenuto nel 2008 le tre stelle Michelin, in un pranzo unico riservato a 100 gourmet. La cifra conseguita nel corso della quinta edizione è stata di 263.300 euro, equamente ripartita fra i due beneficiari del 2008: i bambini della comunità Mondo X di Padre Eligio Gelmini e la Fondazione Città della Speranza. Nella foto, la consegna degli assegni.



Trekking urbano di notte

La quinta giornata nazionale del Trekking urbano, in programma il 31 ottobre, proporrà il "piatto del trekking" in 33 città italiane. Per tutta la sera e la notte, i turisti che esplorano le città a piedi potranno sostare nei vari ristoranti e osterie che propongono per l'occasione cene a prezzi promozionali a base di prodotti tipici.

Torna Grapperie aperte

Torna puntuale, all'inizio dell'autunno, Grapperie aperte. Il 5 ottobre più di trenta distillerie tra Trentino, Alto Adige, Piemonte, Valle d'Aosta, Veneto, Lombardia, Friuli, Toscana e Sicilia apriranno al pubblico per visite e degustazioni guidate, tra mostre d'arte e auto d'epoca.



AOSTA, FOTOGRAFIA E CIBO A KM ZERO

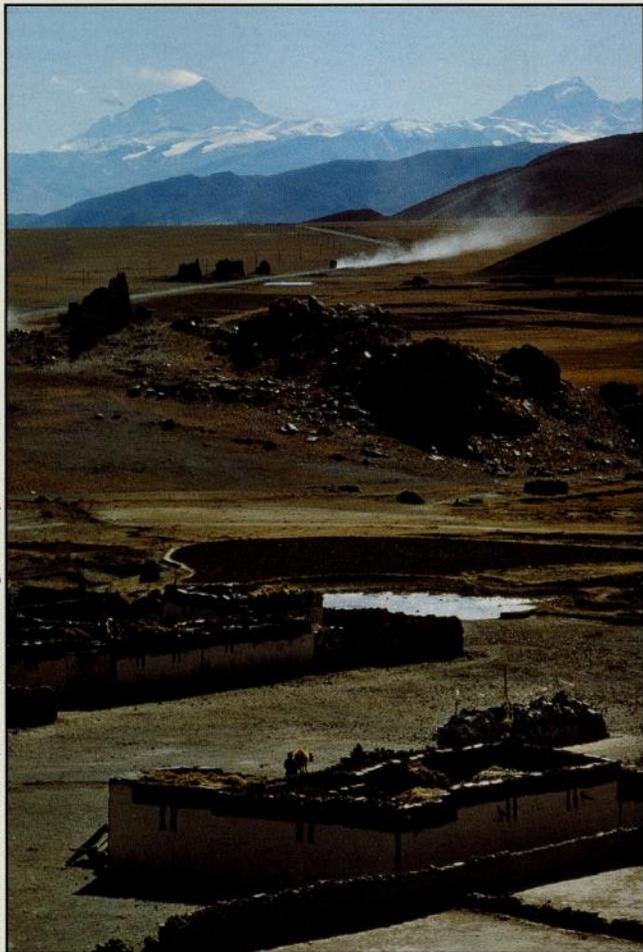


Foto: MPP - Marc Riboud, Tibet - Mostra Huang Shan - ph. Contrasto

In occasione dell'ultimo weekend del Mountain Photo Festival di Aosta, dal 18 al 21 settembre, si terrà la prima edizione di "Innovative Eating: Cibo km 0", dedicato all'impatto ambientale della globalizzazione del cibo. Tra i numerosi eventi della manifestazione, l'installazione di una Montagna di rifiuti realizzata con imballaggi alimentari e con contributi aperti a tutti i visitatori, per far riflettere in modo provocatorio sull'enorme impatto ambientale dei rifiuti provenienti dal mercato globale del cibo. Accanto al cumulo una mostra di imballaggi alimentari con la loro storia e il percorso compiuto nonché una postazione per calcolare le proprie emissioni di CO₂. Pausa pranzo a km 0, con degustazione di prodotti del territorio valdostano e indicazione dei km percorsi da ciascun alimento. Materiali bio e/o riciclabili anche per posate e piatti. In particolare verranno utilizzati piatti di pane. Il programma espositivo della mostra fotografica prevede mostre antologiche in un percorso socioculturale dedicato alle montagne del mondo, alle loro genti e alle loro culture. Nella foto, un'immagine del Tibet esposta in mostra.

CASTEL
FIRMIAN

L'Alta Cucina crea con
*Bièretheque*TM
RESTAURANT
Nuovi percorsi del gusto

Birra speciale dal gusto
delicato, certificata
dal marchio "Houblon des
Flandres" perchè prodotta
con malto d'orzo e luppolo
coltivati localmente.



INIMOUSINE



per informazioni: **Dibevit**
import

tel. 02 9039251 - nfc@dibevit.com - www.dibevit.com
info@bieretheque.com - www.bieretheque.com

www.dibevit.com