

Artù

La ristorazione ragionevole

Editoriale

Carlo Cracco
Audacia e stile

L'intervista

Wicky Priyan
Sapienza d'Oriente

Langhe

Campamac, la creatura
di Maurilio Garola

Toscana Felix

Baracchi, Di Pirro,
Borraccino, Cassanelli

Marzo/Aprile

2018

89

In caso di mancato recapito, l'invio a carico del mittente, previo pagamento del CMR di Milano Roseo, per la restituzione al mittente, previo pagamento.

Paraschie

A Milano apre Kanpai

Un angolo del Giappone contemporaneo compare in uno dei quartieri storici di Milano, in Porta Venezia.

Si chiama Kanpai e propone in modo inedito i riti e le atmosfere degli Izakaya - l'equivalente delle osterie, dove in maniera informale si beve sakè accompagnato da piatti della cucina popolare giapponese. Dunque niente sushi: Kanpai porta a Milano un mix di cibo, sakè e cultura giapponese, nonché una carta di cocktail dal sapore orientale, per mangiare e bere fino a tarda notte. Il progetto di interior design è di Vudafieri-Saverino Partners, che con Kanpai affrontano il tema delle memorie popolari che animano le serate del dopo lavoro a Tokio.

Riso Gallo lancia "Chicchi di Natura"

Chicchi di Natura è una linea di prodotti composta da risi integrali (fonte di fibre) e cereali (ricchi di vitamine e sali minerali), adatti a chi presenta intolleranze o desidera limitare il consumo di glutine, pensata anche per coloro che amano sperimentare nuovi sapori. Mix di Cereali e Legumi, Riso Venere Integrale e Riso Rosso Integrale vanno ad aggiungersi a Orzo, Farro, 3 Cereali, 3 Cereali integrale, Riso Blond Integrale, Mix Cereali e Quinoa, creando così ad una gamma di prodotti con specifici plus nutrizionali realmente completa. La novità assoluta è rappresentata dal Mix Cereali e legumi con riso integrale, grano saraceno, lenticchie e piselli con un apporto bilanciato di carboidrati e proteine ideali anche per chi segue una dieta vegetariana o vegana.

Per Pommery 18% in più in Italia

Il Gruppo Vranken-Pommery Monopole, secondo gruppo nel mondo dello Champagne e leader nel mercato dei vini rosé, ha diffuso i dati dell'esercizio 2017: l'esercizio si chiude con un incremento, lieve, ma significativo: 300,2 milioni di euro, contro i 300,1 dell'anno precedente. Quanto alla filiale italiana, guidata dall'AD Mimma Posca, i risultati sono eccellenti +18%. D'altro canto, Vranken-Pommery Italia ha visto crescere in maniera determinante il brand Pommery nel 2017 con una penetrazione di rilievo nell'hotellerie di lusso e nella ristorazione d'eccellenza.

Accordo tra Haier e Tenuta San Guido

Haier ha stretto un accordo di collaborazione con la Tenuta San Guido, storica azienda vinicola toscana che produce il Bolgheri Sassicaia, tra i vini italiani più rinomati ed apprezzati al mondo. In qualità di partner tecnico, Haier fornirà le proprie cantine vino alle sale della Tenuta e all'Osteria San Guido. Il marchio accompagnerà quindi l'azienda toscana in occasione di alcune importanti manifestazioni di settore, tra cui l'edizione 2018 di Vinitaly.

Il dissipatore che aiuta l'ambiente

InSinkErator presenta il nuovo dissipatore Evolution 150 che si posiziona sotto il lavello e che permette di eliminare ogni tipo di avanzo organico direttamente nel lavandino. Non ci sono delle lame, ma innumerevoli martelletti che svolgono movimenti rotatori ad alta velocità sminuzzando in parti finissime questi alimenti fino al raggiungimento di uno stadio semi liquido che ne permette l'eliminazione fra le acque chiare.

Locanda Margon si rinnova

È stato presentato il restyling del ristorante di Casa Ferrari guidato dallo chef Alfio Ghezzi, due stelle Michelin che ora accoglie gli ospiti in un "Salotto Gourmet". Arredi vintage sono sapientemente abbinati a elementi del miglior design italiano. Il secondo spazio della Locanda, la "Veranda", ricorda i classici giardini d'inverno, e propone un'offerta gastronomica dedicata a chi non vuole rinunciare alla qualità anche in una cucina più semplice e veloce.

I vini altoatesini a Vinitaly

Con i suoi 5.400 ettari vitati, l'Alto Adige ospita venti diversi vitigni, distribuiti ad altitudini estremamente variabili, da 200 a oltre 1000 metri. Per tale motivo, a Vinitaly, l'Alto Adige punta a fornire una visione d'insieme di questo quadro: nello stand centrale (C2/D2 - Padiglione 6), ogni giorno si potrà accedere a una diversa degustazione tematica. Si parte domenica 15 con i Pinot Bianco dell'Alto Adige, per proseguire lunedì 16 con i Pinot Nero. Il 17 e il 18 il tema sarà l'altitudine: si parlerà, rispettivamente, dei vini altoatesini delle medie altitudini e dei vini d'alta quota.

A maggio, Gocce di Stilla

Il 5 e 6 maggio, al Palazzo delle Stelline, si celebrerà la grappa con Gocce di Stilla, Le distillerie provenienti da tutta Italia faranno assaporare agli operatori del settore e agli amanti della grappa, il meglio della produzione nazionale di grappe e acquaviti.

Diageo acquisisce Belsazar

Diageo annuncia l'acquisizione di Belsazar GmbH, azienda tedesca che produce l'omonimo vermouth. La tendenza dei consumatori verso occasioni meno formali nonché l'aumento della domanda di cocktail a basso tenore alcolico e long drink rappresentano il contesto perfetto per Belsazar; Belsazar nasce da uvaggi selezionati che comprendono il Pinot Nero coltivato nella regione meridionale del Baden-Württemberg, ai margini della Foresta Nera: viene quindi sottoposto ad aromatizzazione con erbe, che gli conferiscono il suo esclusivo carattere naturale, e fortificato con brandy alla frutta. Il prodotto viene quindi lasciato invecchiare per un massimo di tre mesi, affinché sviluppi la propria gamma di aromi complessi. Le varietà di Belsazar sono quattro: bianco, rosso, dry e rosé. Belsazar è nato per essere gustato come aperitivo, servito con acqua tonica oppure miscelato per creare cocktail.



Le proposte numerate di Jacquesson

Jacquesson, noto produttore di Champagne importato da Pellegrini, propone per il 2018 la nuova Cuvée n.741 Extra Brut, che si basa sulla vendemmia 2013, il Dégorgement Tardif della Cuvée n.737, che ha riposato 90 mesi sui lieviti in bottiglia prima della sboccatura, e due Champagnes che non sono più stati prodotti in seguito: Rosé di Jacquesson, Dzy 1er Cru Terres Rouges 2011 e il Millésime 2002 Dégorgement Tardif; i millesimati successivi saranno esclusivamente di "Lieux Dits", cioè di singola parcella.