



I N F O N E W S

ICAM

CHOCOLATHUILE 2011

Il 27 e 28 agosto ICAM dà appuntamento a tutti gli appassionati di cioccolato, a La Thuile in Valle d'Aosta: un grande evento organizzato dal Comune in collaborazione con Consorzio Operatori Turistici, Office du Tourisme, CNA, CIOCCHinBO, Chocolat La Thuile e ICAM Cioccolato Spa, per due giornate interamente dedicate a degustazioni, esposizioni, work shop ed eventi di intrattenimento legati a questo alimento d'eccezione. Appuntamenti gastronomici e oltre 30 stand artigianali che presenteranno al pubblico tutte le specialità e le novità più attese nel campo del cioccolato. E ancora, mostre di disegni e sculture completamente in cioccolato, ristorazione con menù a tema e interessanti dimostrazioni di cioccolateria per intrattenere e incuriosire i visitatori con lavorazioni e presentazioni live ad opera di abili e creativi Maestri Pasticceri del calibro di Riccardo Magni.

www.chocolathuile.com



TRABUCCHI D'ILLASI

CALICI DI STELLE

Interessante iniziativa lega la musica al mondo delle produzioni enologiche di qualità. Si chiama Calici di stelle: organizzato dal Movimento Turismo del Vino con l'Associazione Nazionale Città del Vino, si ripropone anche quest'anno come occasione per degustare i vini regionali con gli occhi rivolti al cielo. Ci piace segnalare il 6 agosto, l'appuntamento con l'azienda Trabucchi d'Illasi - famosa per la sua produzione d'eccellenza in Valpolicella - e il "viaggio" musicale di Lorenzo Monguzzi dei "Mercanti di Liquore"; canzoni e ballate di repertorio, qualche rivisitazione di brani internazionali e interessanti inediti. Sarà il prof. Pegoraro, esperto astronomo a condurre la visita al cielo stellato. "Quella di Calici di Stelle quest'anno sarà un'edizione davvero speciale - dichiara Chiara Lungarotti, Presidente del Movimento Turismo del Vino - con cui vogliamo rendere omaggio al nostro Paese attraverso uno dei suoi prodotti simbolo, il vino, frutto del lavoro e della passione di tanti produttori, grandi e piccoli, che negli anni hanno fatto grande l'Italia e unita verso il resto del mondo. È sempre più necessario, ora, un gioco di squadra tra aziende e istituzioni per far uscire il settore enologico da una crisi che non si può nascondere ma che possiamo superare grazie alla qualità del prodotto. Attraverso manifestazioni come Calici di Stelle puntiamo proprio a stimolare un turismo consapevole verso il mondo del vino, indispensabile per creare interesse e fidelizzare il consumatore."

www.trabucchidillasi.it

RASSEGNE

NOVITÀ NEL LODIGIANO

Grazie all'esperienza ultraventennale e a una formula rivelatasi vincente, la 23° Rassegna Gastronomica del Lodigiano (1° ottobre - 27 novembre) presenta quest'anno importanti novità, mantenendo inalterato la promozione della genuinità e della bontà dei piatti tipici del territorio lodigiano e dei suoi vini. Offerta decisamente ampia e per tutti i gusti: dalla trattoria al ristorante in ambiente rurale, contesti eleganti del centro storico di Lodi a tenute ambientali di grandissimo pregio, nelle quali il pranzo o la cena potranno accompagnarsi a gite organizzate nei dintorni. Durante il periodo di Rassegna, alcuni dei 28 ristoranti associati offriranno anche degli "speciali" dedicati alla zucca, le "specialità della casa", un piatto unico o la degustazione di salumi, formaggi e vini con maestri assaggiatori o sommelier dell'Onas, dell'Onav e dell'AIS. Rispetto alle edizioni precedenti sarà libera la scelta dei clienti circa il vino da accompagnare ai piatti e non più una sola etichetta prevista per tutti.

www.rassegnagastronomica.it

INIZIATIVE

IL MENU 'CONTA CALORIE'

Avete clienti che tengono alla linea e vogliono sapere quante calorie ha il piatto che gli servite? A Milano il Ristorante Romani ha deciso di inserire all'interno dei suoi menu la tabella energetica delle pietanze proposte: le calorie compaiono vicino ad ogni piatto, dall'antipasto al dolce, e per molti c'è da giurarci che saranno queste le cifre da tenere d'occhio, molto più del prezzo. L'iniziativa, fortemente voluta dalla titolare del Ristorante Romani, Maria Ciaramella, nasce da una doppia esigenza: da un lato garantire trasparenza alla propria clientela, dall'altro andare incontro alle necessità di coloro che, consapevoli che si vive meglio in un corpo appagato ma soprattutto sano, desidera gustare i piaceri della buona tavola senza eccessi. Come dire che la buona cucina, che da sempre contraddistingue la location storica di Milano, deve puntare alla qualità delle materie prime, piuttosto che alla quantità.

www.ristoranteromani.net