



Attualità

People

Intrattenimento

Benessere

Piaceri

Cucina

Oroscopo

Video

Posta



ABBONATI
Edizione
cartacea
o digitale.

OGGI

IL SITO DEGLI ITALIANI

Accedi

Registrati

CUCINA - NEWS

OG
21
SETTEMBRE
2022

Appuntamenti golosi anche in Carinzia e Slovenia. Le Mauritius arrivano in Italia, vendemmie, cene e l'Emilia è a Carpi

DI REDAZIONE ONLINE

CONDIVIDI



Birre umbre a Gualdo Tadino, festa delle erbe nel Veneziano, food pairing in Riviera e tanto altro



PER "ASSAGGIARE" LE MAURITIUS SI VA A IDENTITA' GOLOSE –

Teletrasportare un'isola. Le Mauritius, nel cuore di Milano, sogno o realtà? Il sogno di scoprire le meraviglie di questo scampolo di paradiso diventa realtà, grazie alla "Mauritius Gourmet Week", un evento che si snoda attraverso 4 serate, aperte al pubblico *dal 21 al 24 settembre* – su

prenotazione, nello spazio dell'*Hub di Identità Golose Milano*. Nel ristorante con cucina a vista e nel cortile interno i profumi di Mauritius si mescoleranno a quelli del Mediterraneo, dando vita ad un'esperienza culinaria inimitabile.

Le serate della "Mauritius Gourmet Week" saranno un'occasione per ritrovare anche due chef italiani legati all'isola. Chef Moorogun Coopen – pluripremiato a livello internazionale, Executive Chef dello Shandrani Beachcomber Resort & Spa, Presidente della Mauritius Chefs Association e Worldchefs Certified Master Chef (l'unico chef dell'Oceano Indiano ad aver ottenuto questo ambito titolo e il secondo in tutto il continente africano) -, creerà una cornucopia di menu a 4 mani e 6 mani con tre carissimi amici, che a Mauritius ormai sono di casa. Luca Marchini del ristorante L'Erba del Re (1 stella Michelin) e la coppia Antonella Ricci – Vinod Sookar. Chef Coopen sarà affiancato dalla brigata di Andrea Ribaldone (Executive Chef Identità Golose Milano) e da tutto il team dell'hub, dove per le 4 serate. Per chi desidera prenotare una delle serate della "Mauritius Gourmet Week": www.thefork.it/

"TUTTI GIÙ PER STRADA": EATALY MILANO SMERALDO SALUTA



L'ESTATE – Torna "Tutti giù per Strada",

l'appuntamento di *Eataly Milano Smeraldo* pensato per vivere una serata all'insegna della convivialità godendosi la vivace atmosfera della città al rientro dalle vacanze estive. *Giovedì 22 settembre*, a partire dalle ore 18:30, Piazza XXV Aprile si trasformerà nel

palcoscenico di una vera e propria festa di quartiere. Musica dal vivo, artisti di strada e corner gastronomici esclusivi saranno gli ingredienti del party urbano sotto le stelle. In occasione dell'evento – a ingresso libero – la piazza sarà chiusa al traffico in via del tutto eccezionale per accogliere gli ospiti in un unico, grande spazio dedicato. Saranno chef, produttori, artisti di strada e musicisti ad accogliere i clienti nell'area all'aperto adiacente il negozio di Eataly Smeraldo. Altrettanto esclusiva sarà l'offerta gastronomica della serata – tra street food e corner gastronomici – a cominciare dai prodotti di eccellenza del Mercato come i salumi e i formaggi, il cuoppo di fritti, baguette farcite e la pasta all'amatriciana spadellata dagli Chef Eataly, senza dimenticare le proposte per chiudere in dolcezza come lo zabaione di Gelateria Marchetti, le proposte di frutta fresca del Mercato e i drink realizzati dai bartender di MAG e di gin Monkey.



CENE IN CANTINA: IL VINO IN PRIMO PIANO – Vino e materie prime locali, questi i protagonisti indiscussi delle **cene in cantina** organizzate dal *Dolomiti Wellness Hotel Fanes*, in Alto Adige, *fino a fine ottobre*.



Degustazioni guidate dal maître-sommelier Oriano Federa e creazioni gastronomiche dello chef Claudio de Marc del fine dining dell'hotel. Il 5 stelle di *San Cassiano* brilla sulla terrazza più soleggiata del paese ed è pronto ad accogliere gli ospiti nella sua raffinata cantina in legno, che vanta 500 etichette e di cui 150 sono altoatesine, palcoscenico di un viaggio sensoriale e gustativo alla scoperta dei più autentici sapori della tradizione enologica e culinaria

regionale altoatesina. Una serie di esclusivi appuntamenti enogastronomici nella sua accogliente cantina alla quale si accede dopo aver percorso un lungo corridoio contornato da botti e illuminato da candele. A guidare il servizio il maître-sommelier Oriano Federa che abbina sapientemente a ogni piatto il giusto calice di etichette rigorosamente altoatesine. Le cene in cantina si svolgono con un minimo di sei e un massimo di dodici persone una volta alla settimana: sono appuntamenti riservati esclusivamente agli ospiti del Dolomiti Wellness Hotel Fanes i quali, per partecipare, devono effettuare la prenotazione rivolgendosi al team di reception. Sempre alla reception, inoltre, gli ospiti possono informarsi sul giorno in cui si tiene l'appuntamento enogastronomico della corrente settimana. La cena non prevede alcun costo mentre è richiesto un contributo per i vini che varia di volta in volta sulla base delle etichette selezionate.

AUTUNNO IN CARINZIA: QUANTE DATE GOLOSE... - L'autunno in Carinzia è anche sinonimo di festival gastronomici, dove i prodotti locali e stagionali, combinati tra loro, danno vita a specialità tipiche di questa regione. Forse non tutti sanno che la Carinzia è stata la prima al mondo a meritare l'ambito riconoscimento di "destinazione Slow Food Travel" nelle valli Gail e



Lesachtal/Weißensee, dove si può scoprire e gustare il meglio della cucina dell'Alpe Adria. Di seguito, i principali eventi gastronomici in Carinzia d'autunno.

Fino al 2 novembre, sono 13 i rifugi che partecipano, di cui uno in Slovenia e un altro in Italia all'**Hüttenkult**, programma di queste tre zone turistiche,



che unisce escursionismo e gastronomia. Con Hüttenkult è possibile andare alla scoperta del territorio e dei suoi abitanti e, contemporaneamente, gustare eccezionali esplosioni di sapori nei rifugi di montagna. Ogni rifugio ha le sue prelibatezze, tra cui tagliatelle al formaggio carinziano, specialità di selvaggina, Brettljause con pane fatto in casa, aspic della casa e padella della contadina. La nuova padrona di casa del Geigerhütte, ad esempio, offre ai suoi ospiti la guancia di manzo brasata. Il padrone di casa Giorgio del Rifugio Pellarini in Italia vi invita a gustare il tipico Piatto Pellarini friulano con frico e funghi, mentre al Koča v Krnici in Slovenia, Milena e Marko servono un tipico stufato sloveno – la jota. Una componente fissa dell'Hüttenkult è il pass di raccolta: chi si ferma in almeno quattro rifugi e ottiene un timbro, partecipa a un'estrazione a premi. Per maggiori informazioni: www.huetttenkult.at/it/

Giornate della cucina Alpe Adria: la quinta edizione delle Giornate della Cucina Alpe-Adria di *Klagenfurt* si tiene *fino al 25 settembre* con un mercato biologico con più di 80 espositori (*23-25 settembre*). Inoltre, due nuovi format arricchiscono il programma esistente: il 1° **Festival del Vino della Carinzia** e il 1° **Dialoghi Alpe-Adria**, un think tank con esperti della regione.

Durante le Giornate della Cucina Alpe-Adria, produttori, fornitori e chef provenienti da Italia, Slovenia e Austria si incontrano per rappresentare l'enorme diversità di aromi e sapori della regione Alpe-Adria. L'élite culinaria locale è rappresentata, tra gli altri, da Walter Triebel, dallo chef di

culto Christian Cabalier, da Leo Suppan del Leiten di Karnburg o dai due chef del Tirolo orientale Tom Mascher e Clemens Gesser. In collaborazione con “Charming Italian Chef”, una delle più importanti associazioni di chef in Italia, cinque chef creativi saranno nuovamente ospiti a Klagenfurt. Novità di quest’anno anche la **Festa Bio dell’Alpe Adria** sulla Neuer Platz. Per ulteriori informazioni: www.visitklagenfurt.at/it/giornate-della-cucina-alpe-adria/

Paesaggi culinari – Tavole intorno al lago Millstätter See: fino al 2

novembre per questo evento gli esclusivi palchi e i paesaggi naturali intorno al *lago Millstätter See* si trasformano in punti di ristoro culinari. Una volta alla settimana, in luoghi a dir poco magnifici, le fastose tavole imbandite (ognuna con un tema diverso) danno prova della varietà e della ricchezza dell’offerta culinaria di questo territorio, così come dell’ospitalità della sua gente. Ogni tavola sarà assolutamente diversa dall’altra, anche come contesto. Ad esempio, lo chef Mani Stadler non si limita a offrire raffinate prelibatezze culinarie, ma trasporta i suoi ospiti nel mondo delle esperienze del Granatium per un’esclusiva visita guidata notturna. Lo “spirito dello Zen” si risveglia nel Museo dei Bonsai di Günther Klösch, quando il padrone di casa guida i partecipanti attraverso il suo giardino giapponese. Qualcuno può preferire un menu di 5 portate con lo show chef Marco Krainer sul balcone da cui ammirare il cielo stellato.

Per ulteriori informazioni: www.millstaettersee.com/it/regione-villaggi/paesaggi-culinari.html

Notti gastronomiche a Bad Kleinkirchheim: fino all’8 ottobre, ogni venerdì e sabato, Bad Kleinkirchheim propone un viaggio culinario all’insegna del gusto, per immergersi nella cucina regionale e sostenibile della Carinzia e nella sua varietà di delizie. Una splendida collaborazione tra gli chef di Kirchheim e i produttori di Genussland Kärnten. La carne e i latticini provengono da allevatori della regione, le verdure sono scelte in base alla stagione. I temi incuriosiscono: “Gioie della vigna & il formaggio carinziano”, “Dal capriolo al lago”, “Verdure di tutto un po’” e “Specialità affumicate della regione”. Ogni sabato pomeriggio, dalle 14 alle 18, inoltre, è possibile partecipare al mercato delle prelibatezze regionali nei giardini delle terme, con degustazioni e possibilità di acquisto.

Per ulteriori informazioni: www.badkleinkirchheim.at/it/attrazioni-estate/notti-gastronomiche/

A TIROLO C’E’ VINOCULTI – *Tirolo*, pittoresco borgo in Alto Adige che sovrasta la città di Merano con il suo antico e imponente maniero, vedrà protagonista indiscusso il vino e la cultura legata ad esso, motivo per cui il titolo della manifestazione che racchiude tutti gli appuntamenti in programma tra settembre e ottobre, è “**VinoCulti**”. Il vino sarà quindi il cardine di numerosi momenti interessanti ed utili, come escursioni, visite guidate, degustazioni, ma anche di curiosità e convivialità. L’appuntamento più atteso è “**Dolcissimo**”, con la premiazione dei migliori vini dolci dell’Alto Adige della categoria moscato rosa e passiti. Quest’anno sono 19 i vini candidati al premio e il vincitore tra questi sarà comunicato tra la metà/fine di ottobre. Evento nuovo del prossimo autunno a Tirolo sarà “**Sulle tracce del vino**”, che si terrà venerdì *16 e 30 settembre, 14 e 29 ottobre*: un percorso a piedi



che parte da Castel Torre fino a Tirolo, con tappe nei castelli e nei masi del territorio, dove si assaggia vino pregiato. Ad accompagnare gli ospiti in questo tour, due simpatici viticoltori locali che offriranno interessanti spunti di riflessione sulla viticoltura del posto e racconti su aneddoti curiosi. Questa passeggiata enologica, della durata di circa 3 ore, si snoda attraverso un paesaggio dai colori autunnali senza eguali, che emozionerà i partecipanti, i quali saranno anche deliziati da una tipica merenda altoatesina e dalle degustazioni di vini locali a Castel Thurnstein (Castel Torre), Castel Tirolo, al maso Sandgruberhof e a Castel Brunnenburg (Castel Fontana). La quota di partecipazione è di 25 € a persona, tutto compreso. Sulle tracce del vino è un appuntamento in lingua tedesca. Su richiesta, anche in lingua italiana. Infine domenica 23 ottobre, dalle 11.30 alle 16 si terrà la Festa della Via del Castello: musica dal vivo, cori, stand di varie associazioni con prelibatezze gastronomiche tipiche dell'Alto Adige, come la zuppa di castagne, le costine di maiale con insalata di cavoli, il gulasch con canederli, le Strauben (le caratteristiche frittelle tirolesi a forma di chiocciola) saranno disseminati tra il centro di Tirolo e la Via che porta a Castel Tirolo.

Per ulteriori informazioni su questi ed altri eventi: dorf-tirol.it

MISCELANDO A IMPRONTA D'ACQUA – Il 22 settembre sarà possibile degustare al ristorante Impronta d'acqua di Cavi di Lavagna (Genova) un menu inedito, creato in abbinamento ai cocktail di Bar Rico con uno



spettacolo dal sapore retrò: **Miscelando**, una serata che abbina i piatti dello chef stellato Ivan Maniago ai cocktail del barman Marco Viola di Bar Rico. Infatti, insieme a quella che potremmo definire una dedizione per la ricerca dei produttori di vino, c'è l'idea che un piatto stellato possa essere valorizzato

non solo da un'etichetta rinomata, ma anche da abbinamenti che guardano oltre, pescando nel ricco patrimonio delle bevande ampiamente dette: dal piccolo produttore locale ai succhi. Miscelando si svolge due volte all'anno e nel tempo ha riscosso grande successo grazie al lavoro in sinergia tra due figure che si distinguono per la maestria e la squisitezza delle loro preparazioni: Ivan Maniago che ha accompagnato Impronta d'acqua nel raggiungimento della Stella Michelin e Marco Viola, rinomato barman di Lavagna. Prezzo della cena a persona: 80,00 € (cocktail inclusi).

Per prenotare e avere dettagli sul menù: tel. 375 529 1077

Impronta d'Acqua, Via Aurelia 2121 16033 Cavi di Lavagna (GE)

EMILIAFOODFEST A CARPI, PRIMA EDIZIONE – Prima edizione di **EmiliaFoodFest**, tre giorni, dal 23 al 25 settembre dalle 9 alle 20 con ingresso libero, interamente dedicati alle eccellenze del territorio emiliano – romagnolo, un vero e proprio viaggio tra i sapori della regione. Il festival enogastronomico si svilupperà nel centro storico di *Carpi* a partire da Piazza dei Martiri, per estensione una delle più grandi piazze italiane, con produttori provenienti dalle varie province emiliano – romagnole per far conoscere e degustare i sapori del territorio in un vero e proprio viaggio sensoriale. Dalla coppa piacentina DOP, al riso del delta del Po IGP, passando per il parmigiano reggiano DOP e l'aceto balsamico di Modena IGP e DOP oltre



all'immane prosciutto di Parma DOP, l'Emilia-Romagna vanta attualmente il primato tra le regioni italiane per numero di prodotti riconosciuti con la qualifica di Dop e Igp con un totale di 44 eccellenze, che verranno racchiuse in questa tre giorni, alla scoperta dei sapori del territorio, dal tema "Sapori e tradizioni della Via Emilia". Ad accompagnare gli assaggi, è previsto un ricco calendario di eventi, tra cui premiazioni, showcooking, degustazioni guidate, tavole rotonde, sfide enogastronomiche e appuntamenti dedicati ai prodotti senza glutine. Tradizione e innovazione, storia che incontra la modernità attraverso i racconti dei grandi nomi che prederanno parte a questa prima edizione che si pone come un luogo di incontro e conoscenza delle eccellenze del territorio attraverso i racconti e le esperienze dei nomi del panorama gastronomico emiliano-romagnolo. Ad aprire la tre giorni sarà Edoardo Raspelli giornalista gastronomico con l'appuntamento "i ristoranti di Raspelli". Non solo ristoranti ma anche prodotti di eccellenza, sempre selezionati dal critico gastronomico per presentarli al pubblico in occasione dell'appuntamento "le eccellenze di Raspelli. Un'attenta e approfondita ricerca di vere e proprie eccellenze poco note o totalmente sconosciute al grande pubblico per un'occasione unica e imperdibile che ci porterà alla scoperta del ricco patrimonio gastronomico del territorio.

Ci sarà anche il "processo al gnocco fritto": in una regione dove il buon cibo e la cucina tradizionale sono uno dei pilastri della qualità della vita, dove le tradizioni sono così ricche e consolidate da sfociare nella leggenda, è naturale che a qualcuno sia venuto in mente di organizzare un "processo" anche ad un piatto amato da tutti e mai messo in discussione. Domenica 25 settembre, alle ore 16, presso il Cortile d'onore di Palazzo dei Pio, a Carpi, avrà luogo "Gnocco e i suoi fratelli" che vedrà due autorevoli avvocati, ed una serie di testimoni a favore e contrari, portare all'attenzione della corte, ma soprattutto del pubblico, diversi contributi di varia natura utili a giudicare "l'imputato". Quello che a Modena viene chiamato gnocco fritto, in ogni provincia emiliano-romagnola viene chiamato in modo diverso, o quasi: a Bologna semplicemente crescentine fritte, a Ferrara 'pinzin' o pinzino, a Parma torta frita, a Piacenza 'chisulen' poi italianizzato in chisolino, mentre in Romagna non si fanno mancare una versione della tradizionale piadina frita. Ecco spiegato il titolo scelto. Il pubblico ministero, chiamato ad accusare il gnocco fritto è il noto giornalista piemontese Paolo Massobrio, fondatore e presidente del Club di Papillon. Per il programma dettagliato: <https://www.emiliafoodfest.it/>

FESTA DI FINE ESTATE ALLA CASA DEGLI SPIRITI – Venerdì 23 settembre,



in occasione dell'equinozio d'autunno, *La Casa degli Spiriti* darà un ultimo saluto alla bella stagione con una **serata a tema** nel proprio ristorante sul lago di Garda. Nella notte di Plenilunio, a partire dalle ore 20, gli ospiti avranno la possibilità di assaporare la cucina mediterranea proposta dallo chef Federico

Chignola accompagnata da alcune Maison di Champagne. L'evento fa parte di **Piacere Assoluto – Champagne Challenge**, una serie di esclusive serate organizzate da La Casa degli Spiriti per deliziare i propri ospiti con la cucina dello chef patron unita ad inedite Maison di Champagne. La serata, aperta a tutti, ha un prezzo di €200 a persona.

Per partecipare, informarsi sul menù proposto e prenotare:

<https://casadeglispiriti.prenota-web.it/prenotazioni/>

La Casa degli Spiriti – Via Monte Baldo, 28 – 37010 Costermano sul Garda (VR). Tel.+39 045 6200766 e +39 335 5996535, www.casadeglispiriti.it e info@casadeglispiriti.it

UMBRIA BEER FESTIVAL A GUALDO CATTANEO – Mastri Birrai Umbri lancia la prima edizione dell'Umbria Beer Festival. L'evento, che si svolgerà il 23 e 24 settembre, presso la sede del birrificio a Gualdo Cattaneo, in via Madonna del Puglia, è dedicato alle birre artigianali italiane. Una vera e propria "festa" aperta a tutti gli appassionati della birra.

Tutto questo grazie alla presenza di talentuosi birrai, animatori di 11 aziende brassicole tra le migliori del panorama artigianale italiano. Nello specifico, ecco la lista dei birrifici partecipanti: I Due Mastri, Oltremondo Birrificio Contadino, San Gimignano, La Gramigna, San Girolamo, Jester Birrificio Agricolo, Karma, Radical Brewery, Magester, Liquido Birrificio Indipendente e, ovviamente, Mastri Birrai Umbri. Le birre servite – saranno oltre 60 – saranno tutte prodotte con almeno 51% di malto d'orzo italiano. Gli amanti



la birra potranno così godere di una vasta offerta di birre artigianali nazionali, con un vero e proprio tour negli stand presenti che proporranno una vasta selezione di specialità.

In questo ambito si svolgerà anche un approfondimento scientifico sul mondo dei malti e degli orzi, realizzato con la collaborazione scientifica del Cerb, il Centro di ricerca per l'eccellenza della birra di Perugia e con la partecipazione di Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria. Si tratta del primo convegno internazionale su malto e orzo da birra in Italia a rimarcare la grande crescita quantitativa e qualitativa del movimento brassicolo italiano.

L'ingresso alla manifestazione è libero. Il kit per la consumazione comprende un bicchiere di vetro, il "passaporto" (programma dell'evento, scheda dove apporre i timbri per la consumazione) e un token al costo di 5 euro. Nel corso della manifestazione si potranno acquistare altri gettoni (1 gettone = 2,5 euro). L'evento è completamente plastic free.

VENDEMMIA A SERRALUNGA A RACCOGLIERE NEBBIOLO – Se volete mettere le mani in vigna con un'esperienza pratica di viticoltura l'appuntamento è venerdì 23 settembre a raccogliere le uve di Nebbiolo a Serralunga d'Alba. Costo a persona 15,00 euro (degustazione esclusa). In caso di pioggia, la vendemmia sarà annullata. Si consiglia abbigliamento sportivo: scarponcini, vestiti a strati, guanti sottili o da giardinaggio.

Per adesioni: +39 3356547772 e

luigi@serralungacasamia.it entro il 22 settembre



A CAPODISTRIA IL FESTIVAL PIU' IMPORTANTE – Il festival Dolce Istria di Capodistria è il più grande evento gastronomico del paese e si svolge il 24 e il 25 settembre. Sulle bancarelle, splendidamente addobbate e sparse per la

città, si assaporano i più deliziosi dolci della tradizione istriana, ma anche rielaborazioni ad opera di artisti pasticceri internazionali.

Sempre in Slovenia ma a novembre il **NoveMMber GourMMMet di Lubiana**, festival di cucina gourmet. La manifestazione coinvolge molti dei migliori ristoranti della capitale, che propongono offerte speciali proprio in occasione del festival. Degustazioni, seminari e tour enogastronomici indimenticabili, in compagnia dei migliori chef del paese, vi faranno vedere da vicino come si creano i sapori di Slovenia.

Per info: milano@slovenia.info – www.slovenia.info

IL SENTIERO DELLE ERBE: ESPERIENZA NATURALISTICA ED ENOLOGICA

– Un pomeriggio a contatto con la natura, alla scoperta di erbe spontanee stagionali da usare in cucina e poi da riconoscere negli aromi dei vini di



Villa Bogdano 1880. È questo il programma de “**Il sentiero delle erbe**”, appuntamento organizzato dall’azienda vitivinicola di *Lison di Portogruaro (Venezia)*, che **sabato 24 settembre** alle ore 16.00 accoglierà appassionati di tutte le età. Attraverso una passeggiata in tenuta, Tiziano Zordan, esperto

naturalista botanico, guiderà i partecipanti al riconoscimento delle piante erbacee del territorio, da quelle comuni alle più rare, usate in passato anche nei piatti della tradizione locale. Tra curiosità e consigli di cucina, il pubblico imparerà a distinguere le erbe grazie a forme e aromi, per poi ritrovarli in cantina. Agli adulti sarà offerta infatti anche un’esperienza sensoriale per riconoscere i profumi di alcune erbe selvatiche in una selezione di vini di Villa Bogdano 1880, prodotti a regime biologico da uve coltivate nello stesso territorio incontaminato dove nascono le erbe appena raccolte.

Il costo di partecipazione all’evento è di 15 euro a persona, mentre l’ingresso è gratuito per tutti i bambini fino ai 12 anni. Sono benvenuti alla passeggiata anche i cani al guinzaglio. Per info e iscrizioni scrivere a info@tvo.srl o telefonare allo 0421 248248.

Per info: www.villabogdano1880.it

COMMENTA **0**

Oggi ©RIPRODUZIONE RISERVATA

TAG: cene in cantina hotel fanes san cassiano, dolce istria di capodistria, emiliafoodfest carpi, giornate della cucina alpe adria klagenfurt, hüttenkult carinzia, il sentiero delle erbe villa bogdano 1880, mauritius gourmet week identità golose milano, miscelando impronta d'acqua, miscelando ristorante impronta d'acqua, notti gastronomiche a bad kleinkirchheim, paesaggi culinari - tavole intorno al lago millstätter see, piacere assoluto champagne challenge la casa degli spiriti, tutti giù per strada eataly milano, umbria beer festival gualdo cattaneo, vendemmia serralungacasamia, vinoculti tirole

COMMENTA **0**

Lascia un commento

