

La Rivista dei Prodotti Autentici e Tradizionali

# Sapori d'Italia

**16** Febbraio/Marzo 2010

**BIMESTRALE**

EDIZIONI EST Srl - ANNO III - N° 16  
Taxe Perçue - Sped. in abb. - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687  
Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art. 1 comma 1 DGB PD

**Euro 4,90**

## VENETO

Arcipelago Euganeo

## LAZIO

Le puntarelle

## SICILIA

I dolci pasquali tradizionali  
con la pasta di mandorle

## TOSCANA

Il mercato di Viareggio  
Il Lampredotto

## PUGLIA

Castel del Monte  
e la Murgia barese

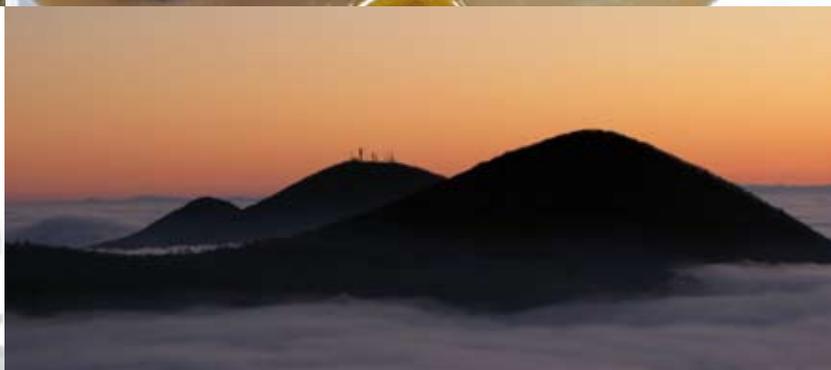
Tradizioni pasquali  
salentine

## IL PUNTO

Chimica al  
ristorante

## RICETTE

22 tradizionali



ISSN 1973 - 3089

90016



9 771973 308004

## Nati gli "Alberghi Tipici Riminesi"

Vicini al mare, un po' casa un po' alberghi, ospitalità familiare, stile 'vernacular', prodotti del territorio, gastronomia tradizionale, atmosfera calda e 'autentica'. Sono questi gli ingredienti degli ALBERGHI TIPICI RIMINESI, un nuovo gruppo di alberghi che si caratterizza per offrire all'interno della propria struttura un'anima calda e familiare e che si propone di valorizzare e promuovere lo sviluppo dell'ospitalità tipica e della cultura del territorio. Le strutture che aderiscono al marchio ALBERGHI TIPICI RIMINESI condividono almeno dieci requisiti caratterizzanti: 1) posizione (Rimini), 2) struttura (stile albergo riminese), 3) gestione (una famiglia con il nome della stessa), 4) Indipendenti da catene, 5) Gastronomia tradizionale (tutti gli alberghi propongono piccola colazione con dolci della casa, prodotti locali a pranzo e a cena, menu o un piatto tipico, vino locale, olio extra vergine locale) 6) Atmosfera autentica, con le radici nel territorio, 7) Modello gestionale riminese, accoglienza "calda" e relazionale, 8) Parcheggi, 9) In dono agli ospiti un prodotto a "km zero" 10) Competenze relazionali: capacità di saper raccontare (un piatto locale, un prodotto tipico, la storia dell'albergo, il territorio...). Per aderire al gruppo sono richiesti almeno 5 anni consecutivi di gestione, e la conoscenza e condivisione di un progetto che valorizza il tema dello stile TIPICO RIMINESE.

### Info:

info@alberghitipiciriminesi.it  
www.alberghitipiciriminesi.it



## Lo spirito di Val d'Oca

Cantina Produttori di Valdobbiadene entra nel mondo dei distillati e propone ai suoi estimatori due prodotti d'eccezione: il distillato d'uva pro-secco Val d'Oca Bell'Uva e la Grappa Cartizze Val d'Oca. Il distillato d'uva Prosecco Bell'Uva è ottenuto al 100% da uve prosecco e prodotto in sole 15.000 bottiglie. Dal gusto morbido e asciutto, il distillato Bell'Uva ha un bouquet elegante e variegato, con note floreali e fruttate, una gradazione alcolica di 38° e un prezzo al pubblico di 22 Euro a bottiglia. Ideale per chi ama distillati dal carattere fine ed elegante. Mentre la più morbida Grappa Cartizze nasce dalle vinacce pregiate delle uve prodotte nella zona Cartizze che le conferiscono un colore giallo paglierino e un aroma deciso.

La produzione limitata a 3.500 bottiglie garantisce l'eccellente qualità del prodotto che ha una gradazione alcolica di 38° e un prezzo al pubblico di 18 Euro.

### Info:

www.valdoca.com



## "Alfa Romeo" da bere

Monferrato Rosso di Scrimaglio, vitigno: Cabernet Sauvignon, Barbera d'Asti Zona di produzione: Nizza Monferrato. Un grande vino italiano nello stesso tempo fresco, vigoroso e complesso. Gusto pieno, morbido, particolarmente persistente. Di grande sostanza. Possiede una incredibile intensità di colore rosso, purpureo, intenso. Al naso presenta profumo di mora selvatica, lampone e spezie con sentori di vaniglia. Il Monferrato Rosso, vuole essere apprezzato per le sue caratteristiche globali senza necessariamente portare chi lo degusta alla scissione delle sue peculiarità dovute all'assemblaggio di più vitigni. Offre inoltre l'occasione di valutare in ogni suo aspetto la nobile armonia a cui può aspirare la Barbera in unione al Cabernet. Affinamento: % in barrique per 9 mesi Alcool: 14%.

Abbinamenti gastronomici: Vino equilibrato, da degustazione, da accompagnarsi con cibi importanti che consentono la sua superba espressione. Servizio: 18-20 °C. Prezzo al pubblico: 18,40, nelle enoteche.



Info: Ufficio Stampa Alfa Romeo Licensing  
Valentina Vanotti: valentina.vanotti@connexia.com  
www.scrimgaglio.it

## Scuola di cucina "Buongusto da Vittorio"

Sono riprese da gennaio 2010 le lezioni della Scuola di cucina "Buongusto da Vittorio. Ecco le prossime date di febbraio e marzo, sempre di lunedì... le lezioni proseguiranno anche nei mesi successivi: **8 Febbraio** - Anche il risotto ha i suoi segreti; **15 Febbraio** - Dalla tradizione ai giorni nostri: cucina bergamasca; **22 Febbraio** - Gli scrigni del mare: molluschi e conchiglie; **1 Marzo** - Polenta: tradizionale e innovativa, ideale per ogni occasione; **8 Marzo** - Stasera amiche a cena: come realizzare e organizzare un menu completo; **15 Marzo** - Patate: ogni elaborazione vuole la sua; **22 Marzo** - La tavola domenicale all'americana: Brunch; **29 Marzo** - Pesce: un alimento sano ed equilibrato cucinato con fantasia, estro e semplicità. Ogni incontro, prevede l'analisi della materia prima in oggetto, le caratteristiche merceologiche, la preparazione alla cottura ed al consumo, le elaborazioni classiche e gli ultimi ritrovati. Per modalità, orari e costi:



Copyright © Simone Casetta

Info: Relais & Chateaux "da Vittorio"  
via Cantalupa, 17 - 24060 Brusaporto (BG)  
Tel. 035.681024 - www.davittorio.com

Socio Accademia delle 5T

## Franci laureato "Frantoio dell'anno"

Per la terza volta dalla Guida di Marco Oreggia. Il premio di "Frantoio dell'Anno" era già arrivato con le edizioni del 2003 e del 2008 della "Guida ai migliori extra vergine del mondo", mentre l'edizione 2009 aveva assegnato alla famiglia Franci la palma del "Migliore metodo di estrazione". Con l'uscita in libreria e in edicola della nuova guida 2010 il Frantoio Franci torna a vincere il premio di "Frantoio dell'anno", e a conquistare il più importante riconoscimento dato da Marco Oreggia e dal pool di esperti assaggiatori che collaborano con lui degustando centinaia di extra vergine provenienti da tutto il mondo. Da quest'anno fra l'altro la guida si chiama "Fios Oli" e Marco Oreggia ne è diventato anche l'editore. Tra le novità più interessanti di questa decima edizione è il testo in doppia lingua italiano e inglese, a confermare l'internazionalità degli oli degustati e della guida stessa. "Praticamente insuperabile: un ricchissimo ventaglio di proposte e tutte di rara eccellenza": è questo il commento che apre la pagina dedicata al frantoio della famiglia Franci a Montenero d'Orcia, e queste sono state le parole con le quali Marco Oreggia ha consegnato giovedì 26 novembre scorso a Roma il meritatissimo riconoscimento a Giorgio Franci. Senza dubbio si tratta del premio più ambito offerto da questa Guida, perché non va a un singolo extra vergine, ma all'intera produzione aziendale, e non a caso Oreggia descrivendo le cinque selezioni presentate le presenta come "impeccabili" e aggiunge l'aggettivo "straordinario" per il Villa Magra, che quest'anno è stato eletto a rappresentare il frantoio all'interno del volume. Qualità portata all'ennesima potenza, dedizione totale al lavoro e una rara capacità di "percezione" delle potenzialità di ogni singola partita di olive: questa la terna che rende il Frantoio Franci un caso unico nel panorama internazionale e un punto di riferimento per tutti gli operatori dell'olio extra vergine.

Info: Frantoio Franci snc  
via Achille Grandi, 5  
58040 Montenero d'Orcia (GR)  
Tel. 0564 954000 - Fax. 0564 954154  
info@frantoiofranci.it - www.frantoiofranci.it

Socio Accademia delle 5T

