

it's a WONDERFOOD WORLD

NOVITÀ, NEW OPENING, ATTUALITÀ DAL MAGICO MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA

DI GIULIA MACRÌ

SUSHI SARÀ LEI

ROMA

Otto piatti d'autore, due per stagione, nei menu di **Daruma**, catena di ristorazione - take away - delivery, creata dagli italianissimi fratelli Tesciuba, che già da 15 anni a questa parte, a Roma, è sinonimo di sushi e cucina giapponese di alta qualità.

Lo chef che ha firmato le nuove creazioni è il pluristellato

Bruno Barbieri che, come suo costume, si è prima documentato in Giappone e poi si è lasciato ispirare: questa estate troverete *battuto di salmone marinato con salicornia ai sapori del sud* (limoncello, miso, saké, mirin) e *insalata di spaghetti alla chitarra aromatizzati con polvere di alghe essiccate, astice e verdure croccanti con olio alle alghe*. Da non perdere le proposte per il prossimo autunno e l'inverno, ricche di contaminazioni e della formidabile creatività di chef Barbieri.

www.darumasushi.com



VINTAGE EDITION

TORTONA

Sono tornate sugli scaffali della migliore distribuzione, con i volti e le fattezze delle pin-up degli anni Quaranta, le spumeggianti bibite della **Abbondio**, Premiata Ditta di Tortona dal 1889. Tonica, gazzosa o cedrata, chinotto, bitter, menta o aranciata, ripropongono le ricette originali con i loro ingredienti genuini e tutto il fascino dei drink di una volta in bottiglietta di vetro da 275 ml. Che, attenzione, si possono facilmente aggiornare grazie a un brioso ricettario di cocktail della Casa.

www.dec.it

GALÀ DEI SAPORI

CAPRIVA DEL FRIULI (GO)

È richiesto l'abito da sera per il Dinner Show in programma il 3 luglio al **Castello di Spessa**, evento di punta del cartellone estivo dei **Concerti del Gusto 2018 di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori**. In scena quanto di più raffinato propone in tavola questo magnifico territorio: dal ristorante Al Paradiso a La Subida di Cormons; da Livia Felluga a Dok Dall'Avà; da Friultrota a Jolanda de Colò; 21 chef, 22 fra vignaioli e distillatori e una quindicina di artigiani del gusto, saranno presenti per animare un percorso d'eccezione tra le maggiori eccellenze friulane. www.friuliviadeisapori.it



SOGNO DI MEZZA ESTATE

TIVOLI (RM)

Metti una sera a cena, in giardino o in terrazza: menu e mise en place indovinati e la serata resterà memorabile. Stile libero, ma di grande effetto; colore, fantasia, echi di là dai comuni orizzonti... tropici o mediterraneo; oriente o continente nero: quale che sia il "table code" preferito - urban, jungle, country o animalier - il gioco della seduzione si fa anche a tavola. Ispirazione e divertimento sono assicurati con lo sconfinato catalogo di apparecchiature e accessori di **Villa D'Este Home Tivoli 1996**, azienda modello della bella cittadina laziale (ricca di vestigia antiche e splendide testimonianze rinascimentali, oltre al delizioso borgo abitato), che ha creato un brand di riferimento ormai esportato in tutto il mondo, per un'offerta assolutamente contemporanea (il primo a proporre le apparecchiature "scomposte"), di gusto made in Italy, con un rapporto qualità/prezzo davvero insuperabile. www.villadestehometivoli.it



COCKTAIL DA STAR

MILANO

Elaborato in occasione del Festival di Cannes 2018, il cocktail **La Croisette**, rosso come il red carpet, profumato agli agrumi della riviera francese, con note dorate da star: un twist del **French Martini** rivisitato, in esclusiva per l'**Atelier Grey Goose**, dal bartender **Luca Angeli** del Four Seasons di Milano. Dove potete gustarvelo in mood molto glamour, come foste sulla Croisette.



MONTEPULCIANOSHIRE

MONTEPULCIANO (SI)

Tra vigne di Sangiovese, Mammolo, Colorino, Canaiolo e distese di ulivi; città e gioielli d'arte e un territorio dalla bellezza unica e poco contaminata (le magnifiche "crete senesi"), la zona tra la Valdichiana e la Valdortica è anche destinazione enogastronomica imperdibile, come ci insegnano... gli stranieri, colonizzatori affezionatissimi della

zona. Montepulciano in primis, patria di una delle glorie locali tra le più apprezzate e note oltre i confini nazionali, il **Vino Nobile di Montepulciano DOCG**. L'enoturismo, qui, è già di casa, ben organizzato. Come alla Cantina Metinella, ad esempio: specializzata in ottimi vini e accoglienza. La cantina è aperta per visite guidate e degustazioni su prenotazione, è dotata di wine shop e di agriturismo, dove vengono proposti piatti a base di prodotti locali e verdure dell'orto, in una interpretazione attuale della cucina tradizionale toscana. Passeggiate anche in vigna, a piedi, bici, jeep o a cavallo... e l'eno-tour è servito! www.metinella.it

A TUTTA BIRRA

BIELLA

Per la prima volta in lattina, ma a regola d'arte:

Menabrea Pils, la birra più rinfrescante, schiumosa, luppolosa (ci si passi la definizione) e profumata tra le nostrane, esordisce in alluminio per raggiungere una fetta più ampia dei suoi estimatori, senza tradire la sua vocazione artigianale e l'eccellenza dei suoi ingredienti (luppoli di qualità, selezionati ceppi di lieviti e non ultima l'unicità delle acque biellesi) che l'ha fatta amare dai veri intenditori. D'altronde, a guardare al futuro senza sbagliare un colpo, è il più antico birrifico italiano, nato a Biella ben 172 anni fa. www.birramenabrea.com

