

[Link alla pagina web](#)

## Il dito nel piatto - Corriere Della Sera

Il dito nel piatto - Corriere Della Sera  
Passano gli anni (27) e il turismo del vino si consolida. Non solo. I vignaioli che aderiscono a Cantine Aperte (25-26 maggio, quest'anno) si attrezzano per rendere più piacevole l'accoglienza di quanti scelgono di trascorrere il weekend fra i filari e le botti. Un viaggio nella realtà vitivinicola italiana, fra degustazioni e racconti di territori, aziende, famiglie. Il Movimento del Turismo del Vino



([www.movimentoturismovino.it/it/home/](http://www.movimentoturismovino.it/it/home/)) che sta alla base dell'evento annuale - nel 2019, le Cantine Aperte sono 800 - ha fatto molto per incrementare la conoscenza del patrimonio eno-culturale del Paese, raggiungendo importanti risultati. Edizione dopo edizione, le proposte si moltiplicano, da Nord a Sud. Qualche esempio? In Lombardia gli enoturisti potranno vivere un'esperienza di degustazione alternativa con Cantine Aperte in vespa (simpatico amarcord, vero?); ma resistono le camminate slow in Oltrepo Pavese. Le due ruote - bici elettriche in questo caso - sono proposte in Piemonte dove l'associazione sta lavorando per costruire una serie di itinerari. Spostiamoci nel Veronese dove Zenato, per dirne una, offre un interessante programma weekend nella Tenuta di Peschiera del Garda. Qui, sabato 25 maggio prenderà il via la prima edizione della Bike&Wine Zenato Experience, 40 km in bicicletta e 12 a piedi. Per scoprire i paesaggi, i monumenti storici, le perle enogastronomiche, fra il lago di Garda, l'oasi naturalistica del Frassino, i vigneti di Lugana, le colline e i borghi. Nella Tenuta, la mostra fotografica "Vino, oltre gli oggetti". Cena esclusiva, la sera. Domenica 26, in scena ci sono i Laboratori del Gusto (foto in alto). Per inciso, Alberto Zenato è il nuovo presidente delle "Famiglie storiche dell' Amarone", il gruppo dei produttori "blasonati" dell'importante vino della Valpolicella. ([www.zenato.it/045-7550300](http://www.zenato.it/045-7550300)). Le proposte di Cantine Aperte riservano molte sorprese: nelle Marche, scaricando l'App Cantine Marche in Tour si raccolgono punti digitali per accedere a omaggi esclusivi. Il MTV della Campania ha inserito in alcune Cantine perfino lo "yoga in vigna". L'Umbria ha scelto come tema l'"Evoluzione". L'arte è il focus di vari appuntamenti in Toscana (la Cantina senese Casato Prime Donne dedica l'evento a Leonardo Da Vinci) e in Trentino Alto Adige. "CantineAperteMoments" in Veneto, fra fiori e colori. "In Friuli Venezia Giulia, quest'anno il nostro motto è 'Vedi cosa bevi'", segnala Elda Felluga, che guida il

Movimento del Turismo del Vino della sua regione. In Puglia, laboratori e mini-corsi guidati da sommelier . Di tutto e di più. In Sicilia, segnaliamo un luogo incantevole (foto 2) - Cantina e Agrirelais - a Santa Cristina di Gela (Palermo): il **Baglio di Pianetto** dove alle 10 di domenica 26 maggio comincia la festa in campagna, fra passeggiate tra i vigneti, visite della cantina, degustazioni delle etichette top dell'azienda, cibi dello street food locale: formaggi, prosciutto, panelle, crocchè, sfincione, cannolo... (per le prenotazioni, [www.bagliodipianetto.it](http://www.bagliodipianetto.it)). (continua...) Qui non si parla propriamente di cucina. Anche se il cibo c'è, anzi il suo profumo, ma inserito in un programma ampio e interessante del Festival dell'Olfatto, alla X° edizione. Diretto da Francesca Faruolo, si svolge a Bologna nelle sale di Palazzo Isolani e in altri luoghi della città. Quest'anno il tema è "Atmosfere". Con gli interventi di esperti, filosofi, profumieri per approfondire il ruolo che gli odori ricoprono nel plasmare le qualità emotive degli spazi vissuti. Fra gli ospiti, il professor Rossano Schifanella (l'uso creativo dei social media permette di analizzare le qualità olfattive dei luoghi e i loro effetti), Maurizio Benzo, il "ghostbusters" degli odori (come si allena l'olfatto per bandire gli odori molesti e insalubri), l'attrice slovena Barbara Pia Jenic (le suggestioni olfattive in teatro rendono più vivido il racconto in scena). In stretto collegamento con il titolo del Festival, ecco Tonino Griffero, docente di Estetica all'Università di Roma Tor Vergata, autore del libro "Atmosferologia- estetica degli spazi emozionali". Racconterà come i luoghi sono capaci di generare sentimenti, grazie a qualità impalpabili e non facilmente misurabili. E l'autore spiegherà in che modo l'olfatto contribuisca a definire le cosiddette "atmosfere". E il cibo? Qui, il personaggio è la giovane Elena Mancioppi, dottoranda in Scienze Gastronomiche all'Università di Pollenzo. Attraverso brani di letteratura e con il supporto di nozioni scientifiche, la studiosa dimostrerà quanto gli "aromi del cibo" siano importanti non solo per il piacere e l'aspetto nutrizionale, ma anche per i vincoli affettivi con ciò che ci circonda. News e programma in [www.smellfestival.it](http://www.smellfestival.it). (continua...) Nelle ultime settimane, in due diverse occasioni, l'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia è entrata nel nostro raggio di osservazione. Nel corso di un incontro pubblico a Trieste (10 maggio, Festival Link-Premio Luchetta) dove si discuteva de "le ricette del Turismo" assieme ad Elda Felluga, presidente Movimento Turismo del Vino del FVG, e all'assessore alle Attività Produttive e Turismo della Regione, Sergio Bini. Tralasciando il resoconto del dibattito, ci preme sottolineare qualche dato: il 30 per cento dei visitatori stranieri - riferisce un rapporto recente - ha dichiarato di scegliere la meta del FriuliVG per la qualità e bontà dei suoi cibi e dei suoi vini. Da qui (ma non solo), l'impegno delle istituzioni pubbliche, dei produttori e ristoratori nel portare ancora più in alto l'offerta eno-gastronomica. Di più: proprio a Trieste, capoluogo, nel 2020 si svolgerà la 12° edizione dell'evento mondiale più importante per l'industria del turismo eno-gastronomico, l'International Wine Tourism Conference. L'altra occasione, ad aprile, riguardava una serata a tema, a Milano, con l'obiettivo di far conoscere un'azienda friulana e i suoi vini, in abbinamento ai (fantastici) piatti del territorio. Parliamo della Cantina Gori, che si trova a Nimis nell'estremo lembo dei Colli Orientali del Friuli. Fra le montagne (che difendono i vigneti dai freddi venti del Nord) e la pianura, Giampiero Gori ha fondato (nel 2009) un'azienda vitivinicola che,

pur affondando le radici nella tradizione, guarda all'innovazione e al futuro. La cantina, inaugurata nel 2014, offre un gamma di vini varia e interessante. Si va, per citarne alcuni, dal Nemas I (Pinot nero) al Refosco dal Peduncolo rosso, al Friulano; fino all'Oro di Nemas, cioè il Ramandolo, storico Docg friulano che prende il nome dalla frazione di Nimis dove ha origine (foto). Passando per un blend di Schiopettino, Refosco e Merlot, dedicato al padre di Giampiero. (www.goriagricola.com). Vini in abbinamento a un eccellente e rappresentativo menù-racconto della cucina friulana: Frico morbido con formaggio Montasio e patate; Radicchio rosso con il poc, cicciole e gamberoni, polentina morbida con formaggio, burro e salvia; Cjalcions (foto) con ripieno dolce e ricotta carnica affumicata; Lonsetta di coniglio con punte di asparagi di Tavagnacco ; Musetto con brovada; Gubana calda con grappa Uessùz di Nimis. E così sia. (continua...) C'è tanto di buono e tanto di "marcio" nella corsa all'irresistibile Made in Italy. Il cibo italiano piace sempre di più, certo. Ma, con l'ascesa dei nostri prodotti bandiera (le esportazioni agroalimentari italiane hanno raggiunto nel 2018 il valore di 41,8 miliardi), di pari passo va incrementandosi la diffusione internazionale del falso. Che colpisce i numerosi consumatori sprovveduti e soprattutto danneggia il nostro settore agroalimentare. In occasione di Tuttofood (Fiera di Milano, fino al 9 maggio), Coldiretti ha pensato bene di allestire l'anteprima della mostra "L'inganno del falso Made in Italy nel piatto" (Pad.1, Stand. A02-B01). Ed ecco in vista una serie di prodotti "tarocchi" e low cost (foto) che proliferano nel mondo: dal salame Italia alla mozzarella Casa Italia, dall'insalata Buona Italia alla Robiola; ed anche mortadella Milano, Parmesan o burrata. Tutti rigorosamente fabbricati in Russia. Il fatto è che da un'analisi Coldiretti-Filiera Italia emerge che il valore del falso Made in Italy agroalimentare nel mondo sale ad oltre 100 miliardi di euro, con un aumento record del 70% nel corso dell'ultimo decennio. Effetto della pirateria internazionale che utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che richiamano all'Italia per alimenti taroccati che nulla hanno a che vedere con il sistema produttivo nazionale. Un dettaglio: a differenza di quanto avviene per altri articoli come la moda o la tecnologia, a taroccare il cibo italiano non sono i Paesi poveri, ma soprattutto quelli emergenti o i più ricchi, cominciando dagli Stati Uniti e dall'Australia. In testa alla classifica del falso ci sono i formaggi, in particolare Grana Padano e Parmigiano Reggiano. (La produzione di copie ha superato quella degli originali...). Ciò detto, il fenomeno rischia di moltiplicarsi con le nuove guerre commerciali a partire dai dazi USA nei confronti dell'Unione Europea. (continua...) L'irresistibile ascesa del prodotto alimentare di qualità. Il tema food, variamente declinato, è sempre sulla cresta dell'onda. Con qualche distinguo. Prendiamo Venezia dove, nel corso degli anni, assieme allo spopolamento si è vista la chiusura di molti esercizi alimentari (tranne le trattorie e i ristoranti) fra macellerie, panetterie, fruttivendoli eccetera. A favore di "generi vari per turisti". Perfino lo storico mercato di Rialto (presso il ponte), a quanto pare, non è più quello di una volta. Ma quando si tratta di esaltare "il meglio del meglio", cioè le firme del food, è tutta un'altra musica. A pochi passi da Rialto, infatti, va segnalata un'apertura nuova di zecca, in ottima posizione all'interno di un luogo di charme, oggi. Ci troviamo nello storico T Fondaco dei Tedeschi, edificio eretto nel 1228 per

ospitare i mercanti d'Oltralpe. Storia lunga e travagliata, la sua. Da citare l'ultima destinazione, cioè Palazzo delle Poste dal 1925, prima di trasformarsi nel recente Polo del Lusso, quale meta imperdibile di curiosità (e acquisti) per i visitatori del centro storico della Laguna. Il Lusso riguarda anche il comparto "alimenti e dintorni". A cominciare dalla caffetteria-bistrot, nel cortile interno del Fondaco, "Amo", by fratelli Alajmo (Max lo chef, Raffaele il manager), il cui ristorante bandiera è il tristellato "Le Calandre" a Rubano (Pd). A Venezia, il marchio Alajmo da alcuni anni svetta anche al "Quadri" di piazza San Marco. Ma l'ultima novità si chiama "La Corte al Fondaco", il nuovo food market al piano terra del department store. Dietro l'impresa c'è Dfs Group (Hong Kong), leader del travel retail di lusso. Fatto sta che nel food market viene proposta una selezione di prodotti e marchi storici e artigianali italiani (con qualche puntata all'estero), "autorevoli punti di riferimento nel mondo della gastronomia d'eccellenza". Prodotti che spesso si trovano nelle cucine di grandi chef. Molti in esclusiva al "Fondaco" per Venezia e il Veneto. Dolce, salato, cioccolato, caffè, olio, vino. Insomma, tutto ciò che può soddisfare il contemporaneo food lover. Ecco alcuni prodotti e brand che si trovano alla "Corte": Giusti e Malpighi (aceti basamici), Muraglia (olii), Verrigni (pasta), Amedei, Majani e Domori (cioccolato), Appennino (funghi e tartufi); Babbi, Cova, Antonio Mattei (dolci); Passalacqua e Illy (caffè). Nel comparto vini, spiccano i marchi Tenuta San Guido (Sassicaia), Masi, Antinori, Chateau Lafite Rothschild. Non è tutto. La "Corte al Fondaco" nel corso del primo periodo di apertura organizza "Esperienze di Sapore", ciclo di incontri pubblici con la partecipazione dei protagonisti delle aziende, intervistati dalle "firme" dell'enogastronomia. Il primo appuntamento si è svolto il 17 aprile. (continua...) A volte ritornano. E in grande stile. Avete presente il porcaro? Sì, insomma, colui che bada ai porci. "Ma può essere anche una donna, non faccio differenza di sesso", nota Massimo Spigaroli, chef dell'Antica Corte Pallavicina (1 stella Michelin), relais di campagna a Polesine Parmense (Pr), un castelletto sulle rive del Po, avamposto della cucina italiana e culla della filosofia gastro-fluviale. Ma, a parte il cibo, da visitare sono le cantine: un sotterraneo dove vi accoglie una distesa di "culatelli" in stagionatura. Trattasi di nobili salumi, specialità di questo territorio. E Massimo Spigaroli, che guida l'azienda e il relais con il fratello Luciano, è il re indiscusso dei "culatelli". Attorno all'Antica Corte Pallavicina c'è il Pig Park (17 ettari) dove i maiali si muovono all'aria aperta. Vero è che il porcaro è una figura ormai scomparsa dal mondo rurale e dalla filiera norcina, eppure tutt'altro che secondaria. Spigaroli (foto) ha deciso di riportarla in auge. Dunque, offre un posto da porcaro. Opportunità di lavoro per chi ama l'ambiente, il contatto con la natura e gli animali. Il compito principale del porcaro sarà quello di farsi ascoltare e seguire dai maiali, ma sarà chiamato anche a trasferire agli ospiti e ai visitatori le suggestioni inerenti alla propria esperienza. Risultato? Ecco i requisiti indispensabili per colui (o colei) che si candida ad offrirsi per questa mansione presso l'Antica Corte Pallavicina: età minima 18 anni; conoscenza dell'Inglese, livello B e Italiano anche come seconda lingua; titolo di studio libero; predisposizione al contatto con gli animali e alla vita all'aria aperta; disposto a trasferire le esperienze di ciò che sta vivendo. Al candidato prescelto - la cui selezione verrà ufficializzata alla prossima Notte dei Culatelli - verranno garantiti

vitto e alloggio, il contratto minimo di un anno dopo un periodo di prova e uno stipendio di 1200 euro al mese, più la provvigione sui maiali nati. La domanda va presentata entro e non oltre il 23 giugno 2019 all'indirizzo [porcaro@acpallavicina.com](mailto:porcaro@acpallavicina.com) / Nota finale: nel 2020, per festeggiare i 10 anni dall'inaugurazione del Relais, oltre all'allestimento di un museo del Culatello, verrà installata un'opera dedicata. (continua...) Colori, profumi, sapori. E' un omaggio alla Sicilia, in occasione della imminente Pasqua, l'idea firmata Noberasco 1908 (quattro generazioni per l'azienda ligure fondata ad Albenga) di vestire a festa le proprie Boutique (Albenga, Milano, Torino, Treviso) con i colori e le atmosfere tipiche dell'Isola. L'arte della Frutta incontra così il calore e i gusti mediterranei con l'obiettivo di una full immersion nel clima e nel folklore siciliano, Del resto l'agroalimentare di questa terra del Sud, culla di civiltà e di culture, è famoso nel panorama gastronomico mondiale: gli Agrumi, il Pistacchio di Bronte, la Mandorla di Avola sono solo alcuni frutti che ivi maturano. Ma, oltre alle colture tradizionali, il clima mite dell'isola permette di ospitare anche produzioni "esotiche" come il Mango, la Banana, l'Avocado. Frutti siciliani di ieri e di oggi consumati in purezza ma anche utilizzati per famose preparazioni di dessert. Dai canditi dei Cannoli e della Cassata, alle paste di mandorla, alla Frutta Martorana. Dunque, le Boutique Noberasco 1908 in questi giorni accolgono i clienti proponendo un'esperienza speciale, fra ambiente, savoir faire e prodotti. Per esempio, i "misti di frutta Limited edition" sono stati pensati e creati per trasportare chi avrà il piacere di assaggiarli in un'altra atmosfera, intitolata "Viaggiando in Sicilia", tra gusti e profumi. Ancora: le maioliche che rivestono Qubi e le Small Egg, i colori degli agrumi che compongono il Convivial e la confezione esclusiva Limited edition Sicilia si propongono come originale regalo da vedere e poi gustare. Per chiudere, le sorprese gourmand tipicamente pasquali realizzate dai mastri artigiani: le colombe di Fabrizio Galla e le Uova di cioccolato di Giraudi. (noberasco.it) (continua...) Oltre 30 anni di attività (dal 1988), 850 associate (produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier, giornaliste), le Donne del Vino promuovono iniziative e lanciano progetti di formazione. E al Vinitaly annunciano il 1° Forum internazionale, in programma a Milano in occasione del "Simeì" (19-22 novembre), che avrà lo scopo di creare una rete con le associazioni femminili di tutto il mondo: dalla Francia agli USA, dalla Grecia all'Argentina fino all'Australia. Così da scambiarsi opportunità, canali di comunicazione per diffondere notizie sulle rispettive attività e viaggi del vino. Il lancio del Forum, tuttavia, non è che un tassello di un mosaico di progetti raccontati a Verona durante la cena di fine Vinitaly alla "Gran Guardia". Ne ha parlato la presidente in carica Donatella Cinelli Colombini, presenti in prima fila Maurizio Danese e Giovanni Mantovani, rispettivamente presidente e direttore di Veronafiere. Poichè l'obiettivo è di potenziare le carriere e il talento femminile nel marketing e nella comunicazione del vino, ecco due progetti mirati: "Future", pensato come opportunità di formazione per le under 30; inoltre, "E-Learning" rivolto alle wine business manager. Il primo è, in sostanza, un archivio telematico con tutte le opportunità formative in cantine, enoteche, ristoranti, agenzie giornalistiche e di pr, studi di consulenza enologica. E dunque tocca ogni segmento della filiera del vino. (L'idea è di Alessandra Boscaini, delegata del Veneto). Il



secondo è un progetto di formazione a distanza, creato dalla società veronese WineMeridian-WinePeople per accrescere le performance degli addetti alla vendita del vino e specificatamente delle donne. “Una tappa importante nell’ottica di una sempre maggiore internazionalizzazione delle cantine italiane guidate dalle donne”, è il commento di Donatella Cinelli Colombini e della vicepresidente Antonella Cantarutti. ([www.ledonnedelvino.com](http://www.ledonnedelvino.com)) (continua...) Vinitaly, giù il sipario. Verona ritorna alla “normalità”. Dietrofront di qualche giorno, per riprendere alcuni numeri dall’articolo di Luciano Ferraro sul “Corriere”: 14 campi da calcio (l’area in cui si estende la Fiera internazionale del vino), 4.600 aziende presenti da 35 Paesi. E poi? C’è da perdersi. Il pubblico si insinua fra gli addetti ai lavori (pressati dagli appuntamenti), planando qua e là in cerca di profumi e gusti. O semplicemente per guardare e garantirsi spuntini d’autore. Ciò detto, quello che segue non è un reportage ma alcuni appunti sparsi (e decisamente incompleti) sulla kermesse veronese. Dove il core business, certo, sono i vini. Ma attorno ruota di tutto e di più. Il calice si accompagna ai “finger” dell’aperitivo, al menù di pranzo e cena. Largo al cibo, insomma. E all’olio, protagonista in Fiera di Sol&Agrifood. Ma Luigi Caricato, oleologo (ideatore di Olio Officina Food Festival), commenta: “Ormai domina l’Agrifood, tanto il cibo e i cuochi sono preponderanti”. Per inciso, l’olio extravergine d’oliva sta vivendo un momento critico. “I produttori di vino investono di più, anche all’estero, gli olivicoltori sono decisamente meno dinamici”, osserva Caricato. Chef protagonisti? E sia. Attivi negli show cooking in vari punti della Fiera e soprattutto mattatori nelle cene “private” su invito, per colleghi produttori, importatori, giornalisti, pr, rappresentati delle istituzioni nazionali e locali. Ed è tutto un viavai di navette fra gli hotel e le “location” (!! in città ma, nel caso di alcuni vignaioli veneti, le serate si consumano in ville e tenute fuori Verona, raggiungibili in tempi ragionevoli. Per i suoi convivi, Allegrini esibisce la superba Villa della Torre (Fumane Valpolicella) e ne organizza non uno ma tre. Una maratona per Marilisa (elegantissima) manager ed anche donna-immagine del marchio Allegrini. Gala Dinner a tema con addobbi, musiche, danze (quest’anno, l’Oriente). Una novità del 2019: per deliziare i palati degli ospiti è stato ingaggiato Carlo Cracco, chef e “volto” super famoso, al posto dei fantastici e solidi fratelli Cerea (“Da Vittorio”, 3 stelle, Brusaporto/Bergamo). Che hanno traslocato cucinando, invece, per i commensali dell’azienda Pasqua. E poi Moreno Cedroni, Enrico Bartolini, Gianfranco Vissani... Sorprendente la Maison Vicentini (tempio del modernariato/foto) dove l’Istituto Marchigiano di Tutela Vini ha organizzato la cena “Bello e d’annata”, dedicata al segreto della longevità del “Verdicchio”. Chef Errico Recanati (“Andreina”, 1 stella Michelin, Loreto/Ancona). Avanti con il conte Gaetano Marzotto (Gruppo Santa Margherita) che ha ricevuto “chez lui”, in centro storico, per il “Family Cocktail with Friends”. (continua...) Tredicesima edizione di S.Pellegrino Saperi Ticino (8 aprile-16 giugno) , ed è la Svizzera quest’anno la protagonista assoluta. Con la sua grande cucina e non soltanto per i luoghi dove si svolgono le cene dell’annuale manifestazione gastronomica. Dopo il giro del mondo attraverso le cucine internazionali di diversi Paesi nel 2018, quest’anno il festival dei sapori ticinese (tra i più rinomati e longevi d’Europa) “ritorna a casa” proponendo nel programma una serie di cene preparate dagli chef nazionali. Del

resto, la Svizzera brilla nel 2019 non solo per le stelle Michelin ma anche per il numero record di punti nell'accreditata Guida Gault&Millau. Per seguire il filo rosso dell'eccellenza nazionale, S.Pellegrino Sapori Ticino ha scelto di collaborare con "Les Grandes Tables de Suisse", prestigiosa associazione gastronomica che raggruppa quasi tutte le migliori tavole del Paese. "Spesso si sente dire che la Svizzera, un Paese con 4 diverse lingue e contaminata da tante culture differenti, non abbia una propria identità culinaria - osserva Dany Stauffacher, patron del festival - Dopo averla girata in lungo e in largo, posso assicurare che questa nazione è davvero unica nel suo genere, a partire dalla cucina. Eclettica, sperimentale, ma con solide basi". Nel calendario dell'edizione 2019 non poteva mancare la serata dedicata allo chef che la guida Gault&Millau Switzerland 2019 ha incoronato "Cuoco dell'anno": Heiko Nieder (19 punti G&M, 2 stelle Michelin), talentuoso chef del "The Restaurant" a Zurigo, all'interno del "The Dolder Grand". Nieder (foto) porterà la sua cucina emozionale all'Hotel Splendid Royal di Lugano (26 maggio), entrando nella cucina del collega Domenico Ruberto (15 G&M). Si parte l'8 aprile e i primi appuntamenti sono previsti al Four Seasons Hotel des Bergues a Ginevra e al Widdler Hotel di Zurigo. Qui, cucineranno alcuni tra i migliori chef ticinesi, portando oltre il Gottardo la cucina più solare e mediterranea della Svizzera. I nomi: Lorenzo Albrici (Locanda Orico, Bellinzona), Luca Bellanca (Metamorphosis, Lugano), Dario Ranza e Cristian Moreschi (Villa Principe Leopoldo, Lugano) e Domenico Ruberto (I due Sud, Hotel Splendid Royal di Lugano) saranno i protagonisti della serata di Ginevra, coadiuvati dallo chef locale Massimiliano Sena. A Zurigo, cucineranno invece Andrea Bertarini (Ristorante Vicania, Vico Marcote), Mauro Grandi (The View, Lugano), Egidio Iadonisi (Swiss Diamond Hotel, Vico Marcote) e Frank Oerthle (Ristorante Galleria Arté al Lago, Lugano), ospitati dallo chef Tino Roberto Staub. L'itinerario del gusto ritorna poi in Ticino, tra alcune delle più belle località della Svizzera italiana. Info: [www.saporiticino.ch](http://www.saporiticino.ch) (continua...) Post precedenti aside shadow cerca nel blog IL DITO NEL PIATTO / Marisa Fumagalli Estroversa, curiosa, eclettica, Marisa Fumagalli nasce in Brianza. Dal 1985 al "Corriere della Sera", dove è stata inviata di Cronaca e Attualità. Oggi scrive di varietà, cultura, enogastronomia. Ama i viaggi non organizzati, le locande, i cibi e i vini del territorio. Cucina volentieri per gli amici (con successo) ma detesta le ricette complicate. Per apparecchiare la sua tavola, no ai piatti di tendenza. Solo classici, meglio se vintage. Nell'auto, la Guida alle Osterie di Slow Food. IL DITO NEL PIATTO / categorie 1 3 4 5 maggio: 2019 < >