



it's a WONDERFOOD WORLD

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

DI GIULIA MACRÌ



SARANNO FAMOSI

ROMA

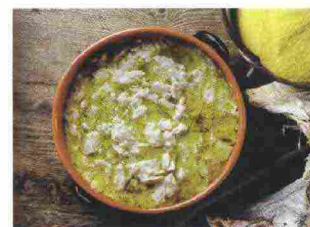
Veramente, a **Roma** si è già fatto un'ottima reputazione, ma c'è da credere che, presto, il team di **Vinea Montesacro** si farà apprezzare ben oltre i confini locali. Ristorante di charme, raccolto, arredato con gusto vintage, in un quartiere storico diventato trendy per la movida romana, propone una cucina estremamente raffinata e una cantina da intenditori, con una formula di accoglienza (e il conto) piacevolmente "easy". Insomma, non se la tirano, ma potrebbero. Il team di cui sopra è di giovani appassionatissimi, compreso **Luca Mangiagli**, il talento che ha in mano la cucina, la cui creatività può sorprendere anche i palati più "navigati". Perché, sia con piatti accattivanti (spaghettoni con gambero rosa, burrata, nocciola e maggiorana, buono da svenire) sia con abbinamenti più spregiudicati (sgombro, gazpacho di anguria, *ponzu*, caprino croccante), l'accento rimane sulla valorizzazione assoluta della straordinaria selezione di ingredienti. E sulla sensualità di ogni piatto, modulata sapientemente tra note mediterranee e fusion. Di nuova concezione i dessert, che non sono da meno. @vineamontesacro; www.vineamontesacro.it



TESORI ITALIANI

SANDRIGO (VI)

Da venerdì **21 settembre** a lunedì **1 ottobre**, a **Sandrigio**, trentunesima edizione della **Festa del Bacalà alla vicentina** che si sposta in una location più spaziosa, nell'area verde attigua a piazza San Filippo e Giacomo. Tra degustazioni e cerimonie di investitura (dei nuovi associati della Confraternita), due gli eventi di maggior spicco: il **Gran Galà del Bacalà**, che martedì 18 settembre inaugura la manifestazione con una grande cena (800 posti, 30 chef, 50 camerieri, 35 sommelier e 40 cavalieri del Bacalà) e **Bacco & Baccalà**, che domenica 23 apre un banco d'assaggio con più di 150 etichette di oltre 50 cantine. www.festadelbaccala.com

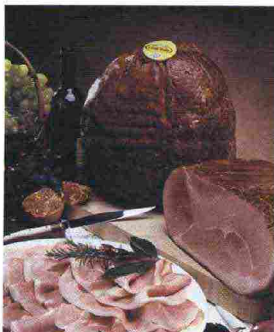


PIZZE DA OSCAR

ROMA

Sono già **200 le pizze in gara** che arrivano non solo dall'Italia, ma anche dai tantissimi pizzaioli stranieri o italiani all'estero, che hanno voluto mettere in gioco le loro pizze. Con la terza edizione, il contest internazionale della pizza più seguito del web, organizzato da **MySocialRecipe**, introduce una novità: la prima **Academy**, una commissione di esperti del settore, che attraverso un sistema di votazione anonima, determinerà delle nomination dalle quali si assegneranno i **tre Oscar per il "Pizzaiolo protagonista dell'anno"**, l'**Oscar la "Pizzeria novità dell'anno"** e l'**Oscar alla carriera**. **25 illustri esperti**, tra i quali anche il nostro **Mattia Poggi di Alice TV**. Le terne finaliste saranno presentate a **Roma l'11 settembre** e il **16 ottobre** usciranno i vincitori di tre categorie top. info@mysocialrecipe.com; contest@mysocialrecipe.com





COTTO A PUNTINO CIVIDALE (UD)

Dalla patria del San Daniele arriva anche un prosciutto cotto alla brace da... applauso. Fragante al taglio, squisito all'assaggio, è di carne di suino fresca, sale, i suoi derivati (che garantiscono la salubrità del prodotto) e un infuso di erbe aromatiche naturali, la cui ricetta, di 40 anni o sono, non è stata mai modificata. Senza polifosfati e gluten free. Ma il segreto del **Salumificio Luigi Vida**, nel caso del cotto *Brace*, è nella doppia cottura: al vapore, lenta e bassa, la prima; in forno, con effetto aroma di brace, la seconda. Risultato: una prelibatezza che si scioglie in bocca. www.salumivida.it

PIZZA IN PIAZZA

SAN MARTINO B.A. (VERONA)

Per la gioia dei pizza-trotter, che organizzano veri e propri "pellegrinaggi" al Saporè di Renato Bosco, vicino a Verona (e negli altri due locali in città), la sede storica di **San Martino B.A.** si amplia: la nuova sala della pizzeria contemporanea apre al civico 46 di Piazza del Popolo, nell'edificio più antico, sorto nel 1754 per la confraternita di San Francesco. Qui sarà possibile degustare pizza, pane e dolci, grandi classici, novità e il cavallo di battaglia *PizzaCrunch®* del maestro, insieme a degli ottimi calici di vino. Mentre il quartier generale in via Ponte diventa *Saporè PizzaBakery*, con take away, zona shop, ma anche punti di assaggio.



16 settembre 2018

GIORNATA NAZIONALE SLA



L'UNIONE FA LA FORZA

150 PIAZZE D'ITALIA

Il **16 settembre**, l'Associazione Italiana Sclerosi Laterale Amiotrofica (AISLA), celebra in 150 piazze di tutta Italia l'**XI Giornata Nazionale sulla SLA**. 300 volontari, con 15.000 bottiglie tra le migliori di vino Barbera d'Asti Docg, per raccogliere fondi per l'assistenza delle persone colpite dalla malattia e per un nuovo progetto dedicato ai bambini. Un'occasione importante di condivisione e solidarietà. L'elenco delle piazze attive su www.aisla.it

FOOD EXPERIENCE

BOLOGNA

Al bistrot bolognese di chef **Bruno Barbieri**, il **Fourghetti**, l'atmosfera rilassante non fa che predisporvi al meglio a un'esperienza culinaria di rara eccellenza. A questa, oggi, si aggiungono dei percorsi specifici che Barbieri ha immaginato per elevare lo stadio di percezione dei sapori. **Fourghetti Gourmet**: un menu degustazione composto da 4 piatti scelti dalla carta del bistrot, con wine tasting per ogni portata. **Fourghetti Night**: una cena per due persone, composta da 4 piatti scelti dalla carta del bistrot, con wine tasting per ogni portata. E dopo la cena, pernottamento in Locanda, a due passi dal centro storico di Bologna. **Fourghetti Special**: aperitivo all'American Bar, seguito da una cena per due persone, composta da 4 piatti scelti dalla carta del bistrot, con wine tasting per ogni portata. A seguire, pernottamento in Locanda. www.brunobarbieri.blog



SPECIALITÀ DI STRADA

GENOVA

Dal **29 agosto al 2 settembre**, al Porto Antico di **Genova**, quarta edizione di **Street Food Fest**, la manifestazione dedicata al cibo di strada "d'autore", con le tipicità regionali italiane rappresentate da proposte enogastronomiche d'eccellenza. Se l'offerta dei cibi è in perfetto street style, come voleva la tradizione "dell'asporto", particolare attenzione è posta nella selezione delle materie prime e nella qualità delle preparazioni. Accanto al buon cibo "diffuso" (coinvolti anche tanti indirizzi cittadini), anche molta informazione e intrattenimento e SuperBirra, un festival dedicato al fenomeno in espansione dei birrifici artigianali.

