

3 MARZO 2020

# OGGI

Accedi / Registrati

**SCOPRI DI PIÙ**  
Edizione cartacea o digitale. Scegli quella che preferisci



ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP BENESSERE FAMIGLIA CUCINA METEO OROSCOPO VIDEO POSTA

## I VIDEO DI OGGI



**Federica Panicucci, quanta dolcezza per il suo Marco Bacini: lui va a**



**Melissa Satta, in palestra l'allenamento è durissimo... ma!**



**Letizia Ortiz sorprende con l'abito rosso e nero: la regina di Spagna è**



**Belen Rodriguez alla Paris Fashion Week: con il sexy abito fucsia la**

### CUCINA | NEWS

## Cene solidali, in alta montagna, stellate e brunch domenicali. E poi la festa del maritozzo e della piola piemonese

03 marzo 2020

Condividi



**Anche degustazioni di vini altoatesini in malga, di bollicine in Franciacorta in abbinamento ai formaggi bresciani, di vini sardi a Milano e altro ancora...**

## NOTIZIA DI OGGI



### TRA CAOS E PANICO

Coronavirus, il governo divide l'Italia in quattro zone: fra una settimana (forse) gli effetti delle misure - [LEGGI](#) | [FOTO](#) | [VIDEO](#)

### CORRIERE DELLA SERA

I nemici di Ugo

Coronavirus, le ultime notizie in Italia e nel mondo



CORRIERETV

**50 anni fa l'epidemia di Hong Kong in Italia, il servizio della Rai**



**LA FESTA DEL MARITOTZO** - Dolce, soffice e farcito con panna montata. La ricetta



tradizionale del maritozzo è storia. Ma quante versioni ne esistono? Lo scoprirete il 6-7-8 marzo da Eataly Roma dove si svolge la Festa del maritozzo. Le migliori pasticcerie romane proporranno le loro gustose ricette dolci e salate, durante tutto l'arco delle tre giornate, per un'esperienza che andrà ben altro la solita colazione



che renderà il maritozzo protagonista anche a pranzo e cena. Orari: venerdì 6 marzo: 16,30 - 23,30; sabato 7 marzo: 10,30 - 23,30; domenica 8 marzo: 10,30 - 21,30

**LA NOTTE ROSSA BARBERA VUOL DIRE PIEMONTE** - Si tratta di una divertente



manifestazione, un appuntamento enogastronomico che unisce il gusto della cucina e del vino piemontese, giovani artisti e tanta convivialità in programma il 7 marzo in Piemonte: "Notte Rossa Barbera". Evento per far riscoprire in chiave pop e moderna l'autentica *piola piemontese* e la tradizione della *merenda sinoira*, il classico e popolare momento di condivisione a tavola made in Piemonte, di tradizione contadina e poi esteso alla città, antesignano dell'odierno "apericena". Durante la sera

del 7 marzo le pirole aderenti proporranno uno speciale "Menù Buscaglione" realizzato ad hoc per la manifestazione, con i piatti e i vini più significativi della tradizione gastronomica sabauda. Per ricreare a pieno l'atmosfera di convivialità e condivisione caratteristica della "trattoria piemontese", il tutto sarà accompagnato da musica e intrattenimento live: ogni piola ospiterà infatti concerti dal vivo di giovanissimi artisti emergenti in arrivo da tutta la Penisola. Tra un vitello tonnato, un piatto di acciughe al bagnet verd, uno di agnolotti del plin e un quartino di buon Barbera, Notte Rossa Barbera vuole essere una "sagra diffusa" per far riscoprire luoghi, sapori e tradizioni del Piemonte più autentico a un pubblico di ogni età, a cominciare dai più giovani, e nello stesso tempo offrire un'importante opportunità ai giovani cantanti e musicisti emergenti.

La sesta edizione di "Notte Rossa Barbera" coinvolgerà 45 pirole in 5 città piemontesi (Torino, Alba, Bra e per la prima volta quest'anno anche Asti e Nizza Monferrato). Sette tra i principali produttori di Barbera del territorio - il vitigno forse più rappresentativo della tradizione contadina - proporranno in degustazione le loro migliori etichette. Il tutto a un costo - in pieno stile merenda sinoira - decisamente popolare di 15 euro. In ogni piola si svolgeranno inoltre due concerti dal vivo di altrettanti gruppi emergenti, in una maratona musicale itinerante che coinvolgerà più di 40 giovani artisti selezionati fra i 480 iscritti al Premio Buscaglione.

Per maggiori informazioni [www.sottoilcielodifred.it](http://www.sottoilcielodifred.it), [info@sottoilcielodifred.it](mailto:info@sottoilcielodifred.it)

**IL PIACERE DEL VINO IN MALGA** - Il mese di marzo in Valle Isarco sarà all'insegna delle settimane del piacere alpino.

Fino al 28 marzo infatti le malghe e i rifugi alpini proporranno i vini delle cantine e dei vignaioli soci dell'Associazione Eisacktalwein accompagnati da pietanze gastronomiche speciali, espressioni autentiche delle migliori tavole del territorio valligiano.

Vi saranno poi quattro appuntamenti esclusivi durante i quali alle degustazioni verranno abbinate escursioni sugli sci e passeggiate sulla neve, per dedicarsi alla scoperta dei favolosi panorami della Valle in un'atmosfera di gioia e allegria.

Queste le date da non perdere: sabato 7 marzo in Val di Funes, mercoledì 11 marzo a Rio Pusteria, sabato 21 marzo a Villandro e mercoledì 25 marzo a Rio Pusteria.

Circa i primi due appuntamenti, nel dettaglio:

Sabato 7 marzo - Val di Funes

Degustazione itinerante immersi nel panorama del Gruppo delle Odle. Una piacevole passeggiata lungo il sentiero naturalistico con tappe in varie "stazioni di degustazione". Punto d'Incontro: ore 9.00 presso Malga Zans per un aperitivo in stile montano.

Dalle ore 14.00, presso l'UNESCO Infopoint Zans, degustazione di vini dei produttori eisacktalwein: Strasserhof, Cantina Valle Isarco, Taschlerhof, Griesserhof, Manni Nössing.

Mercoledì 11 e 25 marzo - Rio Pusteria

Un safari eno-gastronomico nell'Area Vacanze Sci & Malghe Rio Pusteria. Sci ai piedi, con l'accompagnamento del "gentiluomo delle piste" noto come Il Cavaliere, ci si sposterà di baita in baita alla scoperta delle specialità nate dalle materie prime della Valle.

**SCEGLI UNA PORTATA**

ANTIPASTI	ZUPPE
PRIMI PIATTI	PIATTI UNICI
SECONDI PIATTI	PIZZE E TORTE SALATE
CONTORNI	INSALATE
DOLCI	PANI
BEVANDE	CONSERVE

**TROVA RICETTE**

Parola chiave

**CERCA**

Se non hai voglia di scegliere, se vuoi scoprire gusti nuovi, tenta la sorte, prova

**UNA RICETTA A SORPRESA**

**IDEE IN CUCINA**



**NEWS**

Salame cacciatore DOP: uno sfizio che ci si può permettere anche...



**TROVARICETTE E MENU**

Carbonara day: quante ricette, quante varianti per uno dei piatti...



**TROVARICETTE E MENU**

Menù di Pasqua, le ricette della tradizione, dell'innovazione...



Mercoledì 11 alle ore 10,00 – Nesselhütte, Gitschberg  
 Produttori partecipanti: Cantina Valle Isarco, Tenuta Manni Nössing.  
 Mercoledì 25 alle ore 10,00 – Uhr – Die Mühle, Jochtal  
 Produttori partecipanti: Cantina Valla Isarco, Tenuta Wassererhof.

**TROVARICETTE E MENU**

Dallo sformatino di asparagi alla spigola allo zafferano: 21 ricette...

**LA MONTINA, VISITE IN CANTINA IN FRANCIACORTA** – La Montina di Monticelli

Brusati, storica cantina della Franciacorta a pochi passi dal lago di Iseo, è attiva e sensibile al tema dell'accoglienza turistica da ormai più di trent'anni. Con il passare del tempo e il mutare delle generazioni, in cantina ci si è accorti della sempre maggiore richiesta da parte del pubblico di esperienze complete. Non solo un rapido tour, bensì un percorso guidato e raccontato passo passo; non solo un assaggio di vino, bensì la descrizione della sua storia e delle scelte fatte dal produttore. Da non

dimenticare lo strettissimo legame che il vino ha con la tavola, da cui nasce sempre più la necessità di proporre agli ospiti un'esperienza che includa anche l'abbinamento del vino al cibo, di preferenza locale.

In una cantina che è dunque disponibile tutti i giorni ad organizzare visite guidate e degustazioni, sia per singoli che per gruppi, in lingua italiana ed inglese, si è approntato un calendario completo di date con "degustazioni speciali", ovvero appuntamenti in cantina durante i quali i visitatori avranno modo di provare i Franciacorta abbinati a specialità del territorio lombardo e non solo. Il primo appuntamento sarà a *marzo, nel weekend del 7-8*, quando in **abbinamento ai vini** ci sarà il **formaggio Bagoss**, prodotto nella valle bresciana di Bagolino.

In generale, durante la settimana i tour proposti sono due, alle 10,00 e alle 15,30, mentre nel weekend la visita parte alle 10,00. Nel tour è prevista anche la visita alla seicentesca Villa Baiana (nobile dimora attigua alla sede aziendale), dove è possibile organizzare pranzi ed eventi privati, nonché una sosta all'Enoteca della cantina. Se i visitatori, dopo la tappa in cantina, desiderano conoscere la Franciacorta, La Montina è a disposizione per guidarli alla scoperta del territorio, dando suggerimenti su cosa vedere, quali attività poter fare, sui ristoranti e le trattorie dove fermarsi a gustare piatti tradizionali o raffinata cucina contemporanea, sugli artigiani del gusto dove poter acquistare prodotti tipici.

Le visite guidate si possono prenotare direttamente sul sito della cantina [www.lamontina.com](http://www.lamontina.com), oppure contattando l'ufficio incoming al numero 030653278. Per altre info: [info@lamontina.it](mailto:info@lamontina.it) e [www.lamontina.it](http://www.lamontina.it)

La Montina: bollicine Franciacorta a colori- [LEGGI](#) | [FOTO](#)

**AL CASTELLO DI SEMIVICOLI LA STAGIONE INIZIA FESTEGGIANDO LE DONNE** – Il

Castello di Semivicoli – elegante wine resort situato sulle colline teatine e di proprietà della famiglia Masciarelli – dopo la consueta pausa invernale inaugura la stagione primaverile con uno dei suoi imperdibili appuntamenti: il **Brunch domenicale**. Quest'anno il primo appuntamento è dedicato alle donne. Infatti, il Castello di Semivicoli riapre le sue porte l'8 marzo, in occasione della Festa della Donna. Dalle ore 11,00 alle 15,00 ci si potrà rilassare in una location davvero esclusiva, lontana dai

rumori della città, degustando le eccellenti preparazioni di due noti chef abruzzesi che uniranno nei loro piatti la tradizione anglosassone e quella locale.

Dal 2019 il Castello ha stretto una collaborazione professionale con il ristorante Il Ritrovo d'Abruzzo, di proprietà di Cristina, Christian e Mirko Di Tillio, una realtà gourmet molto giovane e di particolare rilievo nel panorama abruzzese. Anche quest'anno, gli chef Cristina e Christian cureranno il brunch, proponendo agli ospiti le portate tipiche della tradizione anglosassone insieme alle ricette abruzzesi, tra alimenti presidio slow food e ricette tipiche regionali.

Il menù offrirà una vasta scelta di antipasti: dai finger food a piatti caldi o freddi. I piatti classici dei brunch d'oltreoceano, quali Uova alla Benedict, Club Sandwich, pancake e muffin, sono abbinati con le portate tipiche della tradizione abruzzese o con le verdure di stagione e a "km zero". È possibile abbinare alle portate deliziosi e rinfrescanti succhi di frutta, i prestigiosi vini Masciarelli, oltre che le etichette della Gianni's Selection, distribuite in esclusiva dall'Azienda vitivinicola abruzzese.

Il costo è di 33€, comprensivo di bevande e vini Masciarelli (il costo per i bambini è di 15€).

Per info: Castello di Semivicoli, via San Nicola 24, Semivicoli di Casacanditella (CH)  
 Tel. 0871/890045 - [www.castellodisemivicoli.com](http://www.castellodisemivicoli.com). Prenotazione obbligatoria:

**OGGI CONSIGLIA****TROVARICETTE E MENU**

Spiedini: di crepes, gamberi e zucchine o manzo e kiwi? Tante ricette...

[info@castellodisemivicoli.it](mailto:info@castellodisemivicoli.it)

**CHARITY DINNER A NAPOLI** – Cinque Stelle Michelin insieme per la tradizionale *charity dinner Un Angelo tra le stelle* organizzata dalla Onlus *Progetto Abbracci* di Claudio e Giovanna Zanfagna. *Lunedì 9 marzo*, alle ore 20,30, il ristorante *Zi Teresa (Borgo Marinari a Napoli)* ospiterà la sesta edizione dell'appuntamento che combina alta cucina e progetti per il sociale. Scopo della serata è infatti sensibilizzare il pubblico e raccogliere fondi a favore dei più bisognosi: l'intero ricavato di questa sesta edizione sarà impiegato per la costruzione dei "Campi del Casale" – in



particolare un campetto da calcio e un campo per la pallavolo e la pallacanestro – nello spazio antistante la parrocchia di Santo Strato a Posillipo guidata da Don Aldo Landolfi. A rendere possibile tutto questo chef e artigiani della gastronomia campana, che per una sera cucineranno insieme, no profit, in una ideale e appassionata brigata: a dettare i tempi in cucina la chef resident *Carmela Abbate* del ristorante *Zi Teresa* che vedrà alternarsi al suo fianco un eccezionale cast di colleghi stellati: per la prima volta la manifestazione vede la partecipazione di Paolo Gramaglia del ristorante *President di Pompei* accompagnato da Domenico Iavarone chef neo-stellato del *José Restaurant di Torre del Greco*, *Pepe Aversa* del ristorante *Il Buco di Sorrento*, *Michele Deleo* consulente degli hotel *Four Seasons di Mosca e San Pietroburgo* e *Pasquale Palamaro* del ristorante *Indaco dell'hotel Regina Isabella di Ischia*. A completare l'offerta gastronomica della serata le pizze di *Enzo Piccirillo de La Masardona* e i dolci di *Angelo Gravino* consulente per il ristorante *Michelasso*. Ad accompagnare la serata le note del maestro *Pino De Maio*.

Quest'anno per la prima volta la cena di *Un angelo tra le stelle* apre la terza edizione della kermesse "7 su 7" ovvero la settimana dedicata alla celebrazione del ragù e della genovese promossa da [Mysocialrecipe.com](http://Mysocialrecipe.com) e *Luciano Pignataro Wineblog* in programma dal 9 al 15 marzo.

La serata è resa possibile grazie al contributo di tanti amici della Onlus. Il biglietto ha un costo di 100 euro a persona.

Per info: [info@progettoabbracci.org](mailto:info@progettoabbracci.org), tel. 3358418096 / 3358416543 e [www.progettoabbracci.org](http://www.progettoabbracci.org)

**CENE CON LE STELLE NELLA PICCOLA PIZZERIA DI CAIAZZO** – Continua con grande



successo la nuova stagione di **Authentica Stellata**, fortemente voluta da *Franco Pepe*, il maestro pizzaiolo, che nel piccolo centro di *Caiazzo*, in provincia di Caserta, ha realizzato, *Authentica*, la più piccola pizzeria al mondo, con soli 8 posti, all'interno di *Pepe In Grani*. Un percorso esclusivo di degustazione che Pepe ha deciso di condividere con i più importanti e rappresentativi chef del panorama italiano e internazionale, per garantire al cliente un'esperienza unica, un

viaggio sensoriale all'insegna dei sapori e del gusto, davvero singolare.

Si scaldano già i forni per i nuovi appuntamenti prossimi:

Il *9 marzo* *Pepeingrani* ospiterà *Heinz Beck*, considerato uno dei più grandi chef al mondo, tre stelle Michelin, con il suo ristorante romano *La Pergola*.

L'*11 marzo* arriva *Marco Martini*, che vanta tre stelle Michelin in tre locali diversi e attualmente patron del *Marco Martini Restaurant* a Roma.

*Domenico Candela* chef del ristorante *George del Grand Hotel Parker's di Napoli*, che fa quest'anno il suo ingresso nel firmamento delle stelle Michelin, cucinerà con *Franco Pepe* il *15 marzo*

Il *18 marzo* sarà la volta di *Domingo Schingaro & Andrea Ribaldone* del ristorante *Due Camini* a *Borgo Egnazia*. Nei loro piatti i ricordi delle tradizioni pugliesi sono riproposti con tecniche di cottura all'avanguardia, in modo da alleggerire il gusto e riportare il focus sull'essenzialità e sull'identità di ogni sapore.

Il *22 marzo* arriva a *Caiazzo* il re della pasticceria siciliana *Corrado Assenza*, titolare del *Cafè Sicilia* a *Noto*, grande cultore del mix di dolce e salato, con le sue ricette inimitabili e sorprendenti.

Ricavata nell'ultimo ambiente a disposizione del palazzetto risalente al 1700 di vicolo San



Giovanni Battista, la sala di Authentica Stellata ha a disposizione un tavolo per 8 persone, un banco di lavoro per il pizzaiolo e un forno. Un posto dove ritornare alle origini, in cui è possibile ascoltare, meditare, creare.

Sul sito ufficiale di Pepe in Grani ([www.pepeingrani.it](http://www.pepeingrani.it)) e

attraverso i canali social, sono rese note le modalità di

prenotazione per riuscire ad assicurarsi un posto per una cena indimenticabile. In ogni serata sarà presente un'altra figura: un

giornalista specializzato, che racconterà le emozioni di questa esperienza, da far rivivere

attraverso immagini e parole. Gli eventi si svolgeranno esclusivamente nella sala

Authentica, mentre la pizzeria rimarrà aperta al pubblico nell'intento di non stravolgere

l'offerta e di non trasformare Pepe in Grani soltanto in una grande cucina stellata.



#### DA SADLER CENA SPECIALE COL VENTO DI SARDEGNA - Mercoledì 11 marzo



*Chic'n Quick*, la Trattoria Moderna dello chef stellato *Claudio Sadler*, inaugura la stagione primaverile con una **cena speciale dedicata** ai profumi e ai sapori della **Sardegna**. Protagonisti della serata quattro vini simbolo della *Cantina Su'entu* ("il vento" in sardo) fondata dieci anni fa da Salvatore Pilloni e guidata oggi da Valeria, Roberta e Nicola Pilloni.

La cantina è situata a pochi chilometri dal comune di Sanluri, una città che custodisce un'antichissima tradizione agricola. Le

vigne sorgono sui terreni argillosi della Marmilla, luogo perfetto per la vite che trova le sue condizioni ideali per la nascita di uve che donano prodotti di alta qualità.

La serata è organizzata in collaborazione con "Non so cucinare, ma..." di Susanna Amerigo.

Il menu appositamente studiato dallo Chef Sadler per esaltare ogni etichetta in degustazione presenta:

Crudo di pesce con crema di ficoide e alghe

Merluzzo fresco al verde e bottarga

Zuppa di cannellini di Controne, frutti di mare al peperoncino

Agnellone arrosto con carciofi alla mentuccia

Torta di ricotta, mirto e limone

Vini in abbinamento della Cantina Su'entu:

Su'bri rose' 2019

Su'orma vermentino 2017

Bovale 2016

Su'luci 2018

La cena avrà un costo di 55€ a persona, compresi vino, acqua, caffè e coperto.

Per prenotazioni o informazioni contattare il numero 02/89503222

[JarIt, le ricette dei grandi chef in barattolo \(anche\) da portare a casa. La rivoluzione del take away- LEGGI](#)

**A COURMAYEUR SETTIMANA TRA GLI CHEF STELLATI - Dal 12 al 15 marzo** torna il **Mountain Gourmet Ski Experience**: la kermesse gourmet che riunisce gli chef stellati di fama internazionale nella splendida cornice di Courmayeur. Come da tradizione, non mancheranno volti del panorama gourmet europeo, come Tom Kerridge, di casa a Courmayeur, e Phil Howard, presente per la prima volta alla kermesse, insieme al resident Chef Paolo Griffa.

Per l'edizione 2020 viene presentato il nuovo format "dinner-only", ancora più esclusivo e ricercato, che prevede *una serie di cene stellate a 6 mani* presso i ristoranti e le baite più suggestive della località. Le cene in programma saranno una vera e propria fusione tra la cucina stellata internazionale e locale con l'obiettivo di mettere in risalto la complicità e la genialità degli chef.

[Alena Seredova e Alessandro Nasi, baci d'amore a Courmayeur - ESCLUSIVO](#)

Il programma delle cene stellate:

giovedì 12 marzo

Cena a 6 mani con gli chef Tom Kerridge, Phil Howard e Paolo Griffa presso Rifugio

Maison Vieille.

Prezzo: 175€ a persona

venerdì 13 marzo

Cena degustazione creata da Tom Kerridge, Phil Howard e Claudio Brigati, chef de La

Chaumière, presso Rifugio La Chaumière.

Prezzo: 220€ a persona  
 sabato 14 marzo  
 Cena di degustazione stellata a 6 mani presso il Petit Royal del Grand Hotel Royal e Golf: Paolo Griffa, executive chef dell'hotel, con Tom Kerridge e Phil Howard, con la presenza dello chef stellato Marcus Wareing. Un'occasione per conoscere l'alchimia tra 3 grandi chef e nuovi orizzonti, oltre al piacere di conoscere i protagonisti personalmente  
 La serata include canapés, due antipasti, un primo, due secondi e un dolce, il tutto abbinato a pregiati vini italiani.  
 Prezzo: €210 a persona  
 Per ulteriori info e prenotazioni: [momentumski.com/gourmet-ski/](http://momentumski.com/gourmet-ski/) e [jessica@momentumski.com](mailto:jessica@momentumski.com)

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE [feed](#) ▶

commenta 0

SPONSOR	SPONSOR	SPONSOR
<p><b>Massima sicurezza in casa. Sistema (VERISURE.IT)</b></p>	<p><b>Da Velasca a te: le scarpe artigianali (VELASCA)</b></p>	<p><b>Ecco quanto costano i SUV (OFFERTE SUV   ELENCO SPONSORIZZATO)</b></p>



<p><b>Albano Carrisi e Romina</b></p>	<p><b>Kirk Douglas, l'eredità da</b></p>	<p><b>Ricky Tognazzi, la rivelazione</b></p>
---------------------------------------	--	--



<p><b>Coronavirus, aumentano contagi e</b></p>	<p><b>Oroscopo della settimana</b></p>	<p><b>Sebino Nela, la rivelazione choc dell'ex</b></p>
--	--	--



<p><b>EXPLORE ZIG KINETICA. Energy (REEBOK ITALIA)</b></p>	<p><b>Haiku – To the Top: guarda gratis gli (PARAMOUNT NETWORK)</b></p>
--	---

**SUGGERITI DALLA REDAZIONE**

- [La Montina: bollicine Franciacorta a colori- LEGGI | FOTO](#)
- [JarIt, le ricette dei grandi chef in barattolo \(anche\) da portare a casa. La rivoluzione del take away- LEGGI](#)
- [Alena Seredova e Alessandro Nasi, baci d'amore a Courmayeur – ESCLUSIVO](#)

**TAG:** appuntamenti enogastronomici, autentica stellata, castello di semivicoli brunch domenicali, courmayeur cene stellate, date golose della settimana, eisacktalwein, festa del maritizzo eataly roma, la montina franciacorta, notte rossa barbera, pepe in grani, sadler chic'n quick cena sarda, un angelo tra le stelle charity dinner