



Home > press note > Tavole stellate e pizzerie gourmet per la ripartenza dei vini del Sannio

press note

Tavole stellate e pizzerie gourmet per la ripartenza dei vini del Sannio

Di giornale - Luglio 13, 2021 0 0

Advertisement

Tavole stellate e pizzerie gourmet per la ripartenza dei vini del Sannio
Appena terminato "Il Sannio a Tavola", con protagonisti vini del Sannio e chef stellati italiani, ora tocca a "Pizza&Falanghina Tour", per un abbinamento pizza e vino all'insegna dell'eccellenza

Dopo il lungo stop causato dal Covid-19 riprendono le iniziative per la promozione dei vini sanniti, con la scesa in campo di alcuni degli chef e pizzaioli più trendy.

Lo scorso 2 luglio, con l'evento ospitato dal ristorante 'Corteinfiorè' nel centro storico di Trani, è calato il sipario su 'Il Sannio a tavola', tour riservato agli operatori del settore. Un format che il Consorzio Sannio ha ideato con Mysocialrecipe, portale che tutela le ricette inedite, per incontrare giornalisti e protagonisti della comunicazione enogastronomica con approfondimenti sui vini del Sannio. Focus, in particolare, sulle denominazioni Falanghina del Sannio Dop e Aglianico del Taburno Docg, punti di forza della produzione beneventana, che rappresenta oltre la metà del vino campano. Durante i vari incontri, che hanno avuto come guida il giornalista Luciano Pignataro, questi vini sono stati abbinati a piatti di chef prestigiosi, ricette tutelate dal portale Mysocialrecipe.

Advertisement

Le tappe di "Il Sannio a Tavola", incontro tra vini del Sannio e cucina italiana
Il tour che si è chiuso a Trani, con protagonisti i piatti dello chef Alessio Di Micco, è partito a metà maggio da Napoli, con la cucina di Lino Scarallo, chef di uno dei locali

"La Voce degli AVVOCATI"
si fregia del patrocinio morale
dell'Ordine Degli Avvocati di Roma.



GOOGLE SEARCH



più suggestivi della città, 'Palazzo Petrucci' a Villa Donn'Anna, affacciato sull'incantevole mare di Posillipo. A seguire l'incontro con i piatti di: Niko Sinisgalli, anima del 'Tazio Ristorante' all'interno dell'hotel 'Anantara Palazzo Naiadi', situato nel magico cuore di Roma; Niko Romito presso il suo 'Il Clandestino Susci Bar' nell'incantevole baia di Portonovo, nelle Marche; Elio Sironi, chef che opera a Milano, nei moderni e accoglienti locali del ristorante 'Ceresio 7', affacciati sul moderno skyline del nuovo centro direzionale e delle Varesine.

Al via Pizza&Falanghina Tour

Terminato il tour tra i ristoranti stellati si attende ora la partenza di 'Pizza&Falanghina Tour', il progetto nato nell'ambito della stretta collaborazione che il Consorzio Sannio ha sancito con Gambero Rosso, diventando anche sponsor della 'Guida Pizzerie' della nota casa editrice del settore enogastronomico. 'Pizza&Falanghina Tour' promuove l'abbinamento tra la pizza e i vini ottenuti da uve falanghina, un matrimonio all'insegna della cultura della buona tavola tra un simbolo dell'italianità nel mondo e il vitigno principe della Campania. Il tour prevede cinque tappe. Si partirà il 16 luglio alla 'Enosteria Lippen' di Truggio (Monza Brianza), proseguendo con 'Piccola Piedigrotta' a Reggio Emilia il 29 luglio, il 30 luglio con la soffice pizza di Renato Bosco di 'Saporè' a San Martino Buon Albergo (Verona), chiudendo con l'ospitalità di Gino Sorbillo nelle sue appendici di 'Lievito Madre' a Genova e Milano.

Starred tables and gourmet pizza restaurant for the Sannio wines

Just finished "Il Sannio a Tavola", starring Sannio wines and Italian starred chefs, now it's the turn of "Pizza&Falanghina Tour", for a combination of pizza and wine of excellence

After the long stop caused by the Covid-19, the initiatives for the promotion of Sannio wines resume, with the action of some of the most trendy chefs and pizza makers.

Last July 2nd, with the event hosted by the restaurant 'Corteinfiore' in the historic center of Trani, the curtain fell on 'Il Sannio a tavola', a tour reserved for operators in the sector. A format that the Sannio Consortium has created with Mysocialrecipe, a portal that protects unpublished recipes, to meet journalists and protagonists of food and wine communication with insights into the wines of Sannio. Focus, in particular, on the denominations Falanghina del Sannio DOP and Aglianico del Taburno DOCG, strengths of Benevento production, which represents over half of the wine of Campania. During the various meetings, which were led by the journalist Luciano Pignataro, these wines were combined with dishes of prestigious chefs, recipes protected by the portal Mysocialrecipe.

The stages of "Il Sannio a Tavola", a meeting between Sannio wines and Italian cuisine
The tour that ended in Trani, with the dishes of chef Alessio Di Micco as protagonists, started in mid-May from Naples, with the cuisine of Lino Scarallo, chef of one of the most evocative place of the city, 'Palazzo Petrucci' in Villa Donn'Anna, overlooking the enchanting sea of Posillipo. Following the meeting with the dishes of: Niko Sinisgalli, life of the 'Tazio Ristorante' inside the hotel 'Anantara Palazzo Naiadi', located in the magical heart of Rome; Niko Romito at his 'Il Clandestino Susci Bar' in the enchanting



bay of Portonovo, in the Marche; Elio Sironi, chef who operates in Milan, in the modern and cozy rooms of the restaurant 'Ceresio 7', overlooking the modern skyline of the new business center and Varese.

Pizza&Falanghina Tour is starting

After the tour among the starred restaurants we now expect the starting of 'Pizza&Falanghina Tour', the project created as part of the close collaboration that the Consortium Sannio has established with Gambero Rosso, becoming sponsor of the 'Guida Pizzerie' (Pizza Restaurant Guide) of the well-known publishing house of the food and wine sector. 'Pizza&Falanghina Tour' promotes the combination of pizza and wines made from Falanghina grapes, a marriage of good food culture between a symbol of Italian in the world and the main grape variety of Campania. The tour includes five stages. We will start on July 16th at the 'Enosteria Lippen' in Truggio (Monza Brianza), continuing with 'Piccola Piedigrotta' in Reggio Emilia on July 29th, July 30th with the soft pizza of Renato Bosco of 'Saporè' in San Martino Buon Albergo (Verona), closing with the hospitality of Gino Sorbillo in his 'Yeast Mother' in Genoa and Milan.

giornale



Informazione equidistante ed imparziale, che offre voce a tutte le fonti di informazione

Advertisement

Articolo precedente

Madama Butterfly di Puccini dal 16 luglio al Circo Massimo

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE

press note

Euphemia: debutta il progetto Specialist

press note

PARTNERSHIP STRATEGICA TRA CDP VENTURE CAPITAL E GENERALI WELION PER IL SENIOR LIVING

press note

AIAV si allea con Cityfriend per promuovere il turismo sociale ed inclusivo



LASCIA UN COMMENTO