

DUE STELLE
Andrea Aprea,
stile e carattere

BOLOGNA
Founghefi, il bistrò
firmato Barbieri

COURMAYEUR
Paolo Griffa,
l'allievo di Sacco

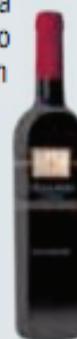
SICILIA
Taormina gourmet
Chef talentuosi



ARTU' Bimestrale Edifis

Nuova etichetta per Villa Matilde

Stregamora è la nuova etichetta di Piediroso in purezza Igp Roccamonfina di Villa Matilde, l'azienda della famiglia Avallone che da oltre cinquant'anni lavora sul recupero e valorizzazione delle uve autoctone della Campania. Il Piediroso è un vitigno tipico campano conosciuto anche con il nome dialettale "Per" e palummo", il quale descrive la tipica caratteristica morfologica del rachide, che vede i pedicelli dei chicchi colorati di rosso come quelli di una zampa di colombo. Un vino dal colore rosso vivace con riflessi violacei, dal profumo di frutti di bosco e note di rosa e viola. Sapido e vellutato al palato, ben si abbina a pasta o riso in salsa di pomodoro, preparazioni di carni bianche, pollame, formaggi di media stagionatura e zuppe di pesce.



News

A Milano apre il tempio del fritto
A Milano ha aperto il bistrò Social Market, un piccolo "tempio" del fritto, posizionato sulla Domina. Obiettivo del nuovo locale - che si aggiunge al portfolio del gruppo Bistò - è offrire piatti precisi, semplici e squisiti, da consumare sul posto oppure da asporto. I locali del nuovo - moderno spazio per bere, mangiare e gustare Luca Maio, alla guida del locale, nonché cuoco e grande sperimentatore - è il classico 1970/80, e l'unico di tendenza che si trova nell'area: un locale 24 ore su 24 dedicato alle cucine di casa, postolate in un ambiente arredato per mantenere lo spirito del paese. In un momento della crisi, come quello che si sta vivendo a Milano, è bene ritrovare un luogo dove si può gustare il fritto, un fritto sano e fatto in casa, con la giusta dose di creatività. Il locale è aperto tutti i giorni dalle 12 alle 24, e offre un servizio di catering. In un'area dove si trova una sala da pranzo di 150 posti, oltre ai disponibili durante le ore di servizio. Dimostrazioni, aperitivi e cene, accompagnate da materie prime fresche e prodotti di qualità, sono a tema. In un'area dove si trova una sala da pranzo di 150 posti, oltre ai disponibili durante le ore di servizio. Dimostrazioni, aperitivi e cene, accompagnate da materie prime fresche e prodotti di qualità, sono a tema. In un'area dove si trova una sala da pranzo di 150 posti, oltre ai disponibili durante le ore di servizio. Dimostrazioni, aperitivi e cene, accompagnate da materie prime fresche e prodotti di qualità, sono a tema.

Nuova etichetta per Villa Matilde
Stregamora è la nuova etichetta di Piediroso in purezza Igp Roccamonfina di Villa Matilde, l'azienda della famiglia Avallone che da oltre cinquant'anni lavora sul recupero e valorizzazione delle uve autoctone della Campania. Il Piediroso è un vitigno tipico campano conosciuto anche con il nome dialettale "Per" e palummo", il quale descrive la tipica caratteristica morfologica del rachide, che vede i pedicelli dei chicchi colorati di rosso come quelli di una zampa di colombo. Un vino dal colore rosso vivace con riflessi violacei, dal profumo di frutti di bosco e note di rosa e viola. Sapido e vellutato al palato, ben si abbina a pasta o riso in salsa di pomodoro, preparazioni di carni bianche, pollame, formaggi di media stagionatura e zuppe di pesce.

Il segreto dell'aperitivo? L'acqua tonica
Il segreto del vino Apert? Secondo Abbate, che produce l'acqua tonica, è un aperitivo che si prepara con ingredienti di qualità. Il segreto del vino Apert? Secondo Abbate, che produce l'acqua tonica, è un aperitivo che si prepara con ingredienti di qualità. Il segreto del vino Apert? Secondo Abbate, che produce l'acqua tonica, è un aperitivo che si prepara con ingredienti di qualità.

Vittorio Fusari approda al Balzer
Chef Vittorio Fusari da qualche settimana è a capo del Balzer di Bergamo, molto locale che, fin dal 1890, è il punto di incontro per un quartiere, un caffè, un bar, un aperitivo e un ristorante. Il Balzer ha una lunga storia e un'identità che si è mantenuta nel tempo. Il Balzer ha una lunga storia e un'identità che si è mantenuta nel tempo. Il Balzer ha una lunga storia e un'identità che si è mantenuta nel tempo.