

LUOGHI E SAPORI

di Marco Morelli



ERBE DI MONTAGNA

Raccolta e utilizzo in cucina e nel benessere. Come fare liquori, infusi, ed altre specialità
www.pfoes.it



FATTO A MANO

Vino in Villa riscopre il sapere manuale. Dal 21 al 23 maggio 2011. A Castello di San Salvatore Susegana (TV)

Se il nostro "Stivale" fosse fatto di formaggi...

Se il nostro "Stivale" fosse fatto di formaggi, li mangeremmo in oltre cinquecento modi diversi. Sono numerose, infatti, le tipologie della nostra penisola, che si differenziano per tradizione e caratteristiche, e molte di queste saranno presenti nel borgo di Gualdo (Macerata), il fine settimana del 21 e 22 maggio. Va in scena "Formaggi d'Autore", kermesse gastronomica, giunta alla quindicesima edizione, promossa dall'Associazione Gualdo Terzo Millennio (in collaborazione con il Comune di Gualdo e la Condotta Slow Food del Monti Sibillini, la Provincia di Macerata e con il patrocinio della Comunità Montana dei Monti Azzurri) che vuole valorizzare uno degli alimenti più antichi, le cui prime testimonianze risalgono al III millennio a.C., frutto dell'ingegno e dell'arte dei pastori. Un'eccezionale vetrina per tutti i tipi di formaggi, che piacciono molto agli italiani. L'Italia, infatti, si posiziona al quarto posto nel mondo per consumo procapite (in media se ne consumano quasi venti chili all'anno, tra pizza, toast,

Oltre cinquecento i prodotti lattiero-caseari presenti in Italia, molti dei quali saranno a "Formaggi d'Autore", il 21 e 22 maggio

spuntini, insalate, sulla pasta), preceduta soltanto da Grecia (27,5), Francia (25,8 kg) e Germania (21,8 kg).

Stand dopo stand lungo le vie del centro storico, si potranno degustare e acquistare numerose specialità, molte delle quali dop (a denominazione d'origine protetta).

"Formaggi d'Autore" non è una semplice "fiera/mercato" ma un invito rivolto alla persona curiosa, all'appassionato, a tutti coloro che amano abbinare la dimensione del viaggio alla scoperta della tipicità. Un invito per chi cerca luoghi au-



tentici, dove vivere, annusare e ritrovarsi per parlare di saperi e di sapori. Intensi i momenti di gastronomia, dall'Odissea nello sfizio, uno speciale ristorante dove due grandi interpreti del panorama culinario Marchigiano, Peppe Rossi e Aurelio Damiani, proporranno menù degustazione a tema formaggio (con l'utilizzo delle eccellenze agroalimentari del territorio), all'area "street food", ovvero il cibo di strada, fino all'enoteca con le più pregiate etichette Marchigiane.

Il tutto con una particolare attenzione all'ambiente: piatti e

bicchieri biodegradabili (realizzati in mater-bi, un materiale derivato dall'amido di mais, naturale e compostabile, in collaborazione con Cosmari).

Spettacoli musicali, animazioni e giochi per bambini arricchiranno ogni ora del giorno. Ricco il programma dei convegni, tra cui "Tutela dei suoli agrari, del paesaggio agrario, dell'igiene e benessere animale per produzioni di alta qualità e valore aggiunto", in collaborazione con la Provincia di Macerata e l'Università Politecnica delle Marche. Info: www.formaggi.biz



L'Orangerie: una nuova filosofia culinaria di tradizione e benessere

Il ristorante L'Orangerie ha riaperto, dopo la breve pausa invernale, presentando al pubblico un nuovo concept basato sulla scelta minuziosa degli ingredienti del lago di Garda e il territorio, sulla metodologia di cottura e condimento leggera e sana, e sull'offerta di piatti della tradizione magistralmente rivisitati dal nuovo chef Stefano Pace.

L'Orangerie si caratterizza per l'ambiente raffinato ed elegante e per la posizione assolutamente impareggiabile: si trova a pochi passi dalla Rocca Scaligera e dal borgo medievale, con un'incantevole vista sul lago di Garda e sul giardino del Grand Hotel Terme, l'hotel a 5 stelle di Sirmione al cui interno il ristorante è situato. Caratteristica fondamentale del menù de L'Orangerie è il sapiente utilizzo di ingredienti di stagione tipici: dai pregiati pesci del lago, ai formaggi, all'ottimo olio extravergine d'oliva DOP. "Ho deciso di basare i miei piatti sugli ingredienti tipici del luogo perché i prodotti di questo territorio sono di altissima qualità. I clienti devono collegare

a noi quei sapori e tornare per riviverli", commenta Stefano Pace. La leggerezza dei condimenti, l'accostamento di colori e forme, le combinazioni di sapori e l'eleganza della presentazione delle portate rendono ogni piatto unico e di forte impatto sensoriale. Il benessere è un altro aspetto importante alla base del nuovo concept culinario de L'Orangerie: "I piatti si caratterizzano per cotture brevi e leggere in modo da non coprire i sapori e a preservare le caratteristiche nutrizionali degli ingredienti, i condimenti mirano ad esaltare il vero gusto delle materie prime, tutti ingredienti di stagione sani e genuini prodotti nella zona del lago di Garda" continua Pace. Per andare incontro a tutti i gusti e per offrire ai propri ospiti la possibilità di degustare anche piatti della cucina internazionale, L'Orangerie propone per tutto il 2011 un ricco calendario di serate a tema, che vedrà di volta in volta protagonisti la cucina catalana, quella argentina, quella francese e altre ancora.

in vino veritas

Carpineto, i grandi vini di Toscana

Dudda, un paesino ameno posto a 367 metri s.l.m. si trova nel cuore del Chianti in Toscana. La provincia è quella di Firenze. Qui nei lontani anni '60 hanno preso dimora e creato lavoro i componenti della famiglia Zaccheo provenienti dal "Tacco", con una puntatina o meglio una sosta nel Lazio. Qui in terra di Toscana si sono poi incontrati con un'altra famiglia, quella dei bellunesi Sacchet; e dal loro saperi fare, dalle loro idee e dal loro costruito è pian piano nato e si è sviluppato il concetto attuale dell'Azienda vitivinicola: "Carpineto". Il successo dei vini "Carpineto" è stato "step by step", e la sua lunga ed inarrestabile marcia è iniziata nei lontani anni '60. Dalle cantine Carpineto escono ogni anno oltre 2 milioni di bottiglie. Come non citare il



"Dogaiolo toscano bianco", il "Dogaiolo toscano rosso", il "Chianti Classico", il "Rosso di Montepulciano" il "Novello di Toscana", il "Rosato", la "Vernaccia di San Gimignano", il "Vin Santo", il "Brunello da Montalcino", i vari "Farnito", e diverse categorie di spumanti di rara raffinatezza. Telefonando al numero: 055/8549062 è possibile prenotare un'accurata visita alla proprietà di Dudda.

Cantina Tramin, arte e vini per la Notte delle Cantine



L'azienda di Termeno (BZ), tra le più premiate d'Italia, responsabile di alcune tra le migliori interpretazioni del Gewürztraminer, il prossimo 14 maggio 2010 aprirà le sue porte per una lunga e incantevole notte dedicata al vino e all'arte.

A partire dalle ore 12 del prossimo 14 maggio la splendida sede della Cantina Tramin, avvolta in un involucro a traliccio di vite firmato dall'architetto Werner Tscholl, sarà una delle tappe della grande kermesse "in notturna" dedicata al

mondo del vino altoatesino: la "Notte delle Cantine" è la manifestazione organizzata dalla Strada del Vino dell'Alto Adige che rende visitabili per una notte intera decine di cantine del territorio, per l'occasione aperte ai visitatori fino alle ore 24. Un'occasione unica per frequentare luoghi altrimenti inaccessibili.

La Cantina Tramin per l'occasione accoglie nello spazio scenografico del corridoio d'ingresso una mostra di dipinti dell'artista Ivo Mahlknecht, in cui le cromaticità della natura si fondono con le suggestioni di mondi emozionali sfuggenti.

Ai visitatori sarà data la possibilità di visitare gli ambienti della cantina e di degustare le migliori etichette, magari approfittando anche delle proposte gastronomiche offerte del ristorante allestito appositamente all'interno e attivo con orario continuato tutta la giornata.

Informazioni: presso Cantina Tramin Tel. 0471 096633 o info@cantinatramin.it

Matrimonio d'amore a Dusseldorf



"Nadia Pasquali, chef patronne del ristorante Alla Borsa di Valeggio sul Mincio, e Carlo Nerozzi, presidente del Consorzio di tutela, sono lieti di annunciare il matrimonio tra il tortellino "nodo d'amore" di Valeggio ed il bianco di Custoza DOC". Scherzando poteva essere questo il testo delle partecipazioni dell'evento officiato a Dusseldorf. Nella "città della moda" tedesca, durante il ProWein, il matrimonio "d'amore e territorio" è stato un'anteprima rispetto alla Fiera, e si è svolto a Casa Veneta, per accogliere operatori e giornalisti desiderosi di conoscere da vicino non solo i vini del Veneto ma anche i piatti ed i prodotti tipici.

il ristorante



di MORELLO
PECCHIOLI



Ristorante Villa Vento

A Custoza, sulla cima di un colle dove nel 1848 e nel 1866 fumavano i cannoni delle battaglie risorgimentali, ora fumano i camini del ristorante Villa Vento. Circondata da secolari cedri del Libano e da altre piante, la villa che fu dei Maffei divenne un tempio della buona cucina locale nel 1952 quando il grande tenore Giuseppe Lugo, lasciati i palcoscenici dei più grandi teatri del mondo e i set cinematografici (il suo più famoso film fu "La mia canzone al vento") decise di aprire un ristorante. Che poi cedette all'amico Giuseppe Pezzini che ancora oggi lo conduce con la moglie Anna e i figli Silvia (in cucina) e Luca (in sala). La famiglia Pezzi-

ni ricorda ogni anno, in giugno, Giuseppe Lugo con un premio dedicato ai tenori e un concerto sotto le stelle. Tra i vincitori Placido Domingo e José Carreras. In estate si mangia al fresco nell'ombroso giardino con vista sui colli. Semplici, ma buoni i piatti: ottimi i tortellini e le varie paste fatte in casa conditi con sugo d'anatra, funghi porcini, radicchio e Monte Veronese. Deliziosi le crespelle e il risotto primavera. Tra i secondi carne selezionata e animali da cortile - la costata di manzo, il pollo ai ferri, la faraona ai ferri. In stagione vitello tonnato e altri piatti freddi. Vini del territorio: Custoza, Bardolino, Valpolicella, ma anche altre ottime etichette italiane. Dolci fatti in casa. Conto sui 35 euro.

Indirizzo: via Ossario 24, Custoza, Sommacampagna.
Tel: 045.516003;
www.ristorantevillavento.com