

Link: <http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2019/05/22/appuntamenti-per-palati-fini-dallabbinamento-vino-e-musica-al-san-carlo-di-napoli-ai-corsi-stellati-sul-pranzo-in-ufficio/>

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità, contenuti e servizi più vicini ai tuoi gusti e interessi. Chiudendo questo messaggio, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie per le finalità indicate. Per negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie o anche solo per saperne di più fai [clicca qui](#).

Accetto

CORRIERE DELLA SERA

OROSCOPO

13 GIUGNO 2019

OGGI

Accedi / Registrati



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

ATTUALITÀ PEOPLE GOSSIP MODA BELLEZZA BENESSERE FAMIGLIA CUCINA OROSCOPO VIDEO POSTA

I VIDEO DI OGGI

- Alessia Macari, l'uscita dalla piscina è da urlo: il bikini è striminzito e si vede**
- Kate Middleton torna country-chic, ed è perfetta. Mentre William**
- L'ultima di Pamela Prati? Col vestito da sposa a piedi nudi in riva al mare...**
- Harry d'Inghilterra sgrida la moglie Meghan Markle sul balcone di**

CUCINA | NEWS

Appuntamenti per palati fini: dall'abbinamento vino e musica al San Carlo di Napoli ai corsi stellati sul pranzo in ufficio

22 maggio 2019

Condividi



A Radda i produttori di Chianti e l'apertura del Rural Market, degustazione di ostriche del Delta del Po, vini naturali in Friuli e mercato dell'usato e riuso nel Pavese e tanto, tanto Marsala a... Marsala

AL NORI NORI APERITIVO CREATIVO - Tenoha Milano, spazio polifunzionale che vuole raccontare l'essenza del Giappone contemporaneo evidenziandone le caratteristiche e i trend attuali, conferma il suo appuntamento del giovedì con il Nori Nori Aperitivo e per giovedì 23 maggio propone una collaborazione con Arte Su Marte, un progetto culturale artistico che ha come obiettivo la ricerca e la promozione di giovani talenti che si cimentano nella pittura, nella scultura, nella fotografia e nel design.

NOTIZIA DI OGGI



SOLO SU OGGI IN EDICOLA

Cristiano Ronaldo scappa dall'accusa di stupro: ecco perché i legali della ragazza si sono rivolti a un altro tribunale - **ESCLUSIVO**

CORRIERE DELLA SERA

Zona Nicolato

Di Maio: «Il rimpasto non si farà. Manovra in deficit? Faremo ciò che...»



CORRIERETV

Lilli Gruber mette in riga Morra in diretta tv: «Io faccio le domande, lei ri...»

SCEGLI UNA PORTATA

ANTIPASTI	ZUPPE
PRIMI PIATTI	PIATTI UNICI
SECONDI PIATTI	PIZZE E TORTE SALATE



pittura, nella scultura, nella rotograna e nei design.

La serata mantiene il suo spirito all'insegna del buon umore (traduzione letterale di Nori Nori) e a rendere questo momento ancora più unico sono i ragazzi di Arte su Marte che uniscono le performance artistiche con la musica, creando sinfonie e situazioni che diventano protagonisti dell'evento stesso. Durante la serata i partecipanti avranno la possibilità di dipingere su tele bianche, dislocate all'interno dello spazio & Taste di Tenoha Milano, dando così libero sfogo alla propria creatività.

La formula del Nori Nori Aperitivo rimane invariata drink + nori-maki al costo di 12€, con il live cooking del nori-maki realizzati dagli chef del locale. La serata sarà accompagnata da musica dal vivo e in questa occasione l'evento terminerà in via eccezionale alle 23.30. Per info: <https://www.tenoha.it/events/arte-su-marte/>

A CANTINA URBANA "MUSICA URBANA" CON ELIANTO - Giovedì 23 maggio, torna



l'appuntamento con **Musica Urbana**, la nuova serata musicale di Cantina Urbana (www.cantinaurbana.it) organizzata con cadenza settimanale in collaborazione con Officine Balena. Protagonista della terza data in calendario sarà Elianto, un artista di strada di Milano che, oltre a cantare e a suonare brani di sua creazione, fa dell'improvvisazione il suo mantra, inventando canzoni in freestyle dedicate ai passanti che si imbattono sul suo cammino così da farli diventare protagonisti, anche se solo per un verso, delle sue canzoni.

In accompagnamento alla performance musicale di Elianto, ci saranno i vini di Cantina Urbana, ma non solo. Eccezionalmente e solo il giovedì in abbinamento al nuovo menù serale sarà possibile ordinare anche birra del Birrifico Milano e Gin Tonic con gin Giass, prodotti "made in Milano" proprio come i vini della cantina.

La serata avrà inizio alle ore 20.30 con aperitivo e dj-set, con possibilità di cenare. Alle 21.30 partirà il live dell'artista. L'ingresso è libero. Tel. 02 27014347; e-mail: eventi@cantinaurbana.it.

CHIANTI IN RADDA - Il 24 maggio presso la Casa Chianti Classico - Chiostro di Santa Maria al Prato a Radda in Chianti (Si) degustazione di vino ai banchi di assaggio e finger food dalle ore 14 fino alle ore 20. L'Associazione Vignaioli di Radda, che promuove un'agricoltura sostenibile in tutte le sue forme, adottando programmi di coltivazione biologica e/o biodinamica ed utilizzando sostanze e tecniche a minimo impatto ambientale, annuncia la terza edizione di **Vignaioli di Radda**. L'occasione per assaggiare la produzione vinicola dei 24 soci che compongono l'Associazione.

L'Associazione Vignaioli di Radda, costituitasi ufficialmente l'11 settembre 2018, è formata da 24 produttori che si sono uniti per promuovere le eccellenze vitivinicole di quest'area del Chianti Classico. Essi, al di là delle diverse dimensioni aziendali, origini e storie personali, condividono il comune amore per un territorio meraviglioso ed il desiderio di preservarlo e "comunicarlo" in forma coordinata.

Sempre alle ore 14 partirà un avventuroso tour in jeep che porterà i visitatori alla scoperta della generosa terra che qui dà vita a vini di altissima qualità, apprezzati in tutto il mondo. Si potrà entrare così nel vivo della produzione enologica che caratterizza questa rinomata area del Chianti Classico ed ammirare la bellezza paesaggistica di questo lembo di Toscana, tra boschi, colline e coltivazioni a marchio made in Italy. Il tour in jeep sarà rivolto ad un numero limitato di persone e solo per prenotazione.

Ai banchi di assaggio oltre alle annate in commercio, sarà presentata da ogni produttore una vecchia annata, a dimostrazione che Radda è una zona vocata anche alla produzione di vini che non temono lo scorrere del tempo e che con il passare degli anni sono capaci di offrire nei calici emozioni uniche. Le etichette saranno abbinate a gustosi finger food che accompagneranno i calici per tutto il pomeriggio. Per maggiori info pr.enogastronomia@gmail.com, www.vignaiolidiradda.it

ANCORA RADDA: IL RURAL MARKET SI APRE AL PUBBLICO - Hanno trovato casa al



Rural Market del borgo medievale di Radda in Chianti, in una ex officina meccanica recuperata, le materie prime della biodiversità agricola.

Una sosta obbligatoria per ricaricarsi con gusto, tra ordinati vigneti e caratteristici paesaggi collinari, con specialità a rotazione, frutto del lavoro degli agricoltori e allevatori custodi Rural di Toscana, Emilia-Romagna e Liguria.

A far bella mostra di sé anche pannelli esplicativi dei produttori insieme a qualche esemplare di trattore d'epoca ben restaurato. Oltre al Rural Market di Parma, anche la Toscana offrirà quindi la possibilità di fare una spesa con prodotti della biodiversità agricola da sabato 25 maggio e per ogni weekend fino a ottobre. Aperto dal sabato alla domenica dalle 10 alle 13.30 e dalle 16 alle 20. Viale Venti Settembre, 11 - Radda in Chianti (Siena) Tel: 0577.738989. Per info: www.rural.it

Rural Festival: la parola alla biodiversità - **LEGGI**

CONOSCI L'OSTRICA DI SCARDOVARI? - Venerdì 24 maggio al ristorante Maltraversi



nel Castello di Arzignano omaggio alle ostriche italiane con una degustazione guidata. A condurre la serata l'ostricoltore Alessio Greguoldo. L'**Ostrica Rosa Tarbouriech** sarà protagonista di una serata dedicata all'eccellenza dell'ostricoltura nazionale. Grazie allo chef Daniel Lazzaro, da sempre attentissimo nella selezione e preparazione di specialità di pesce, il pubblico potrà così conoscere e assaporare l'ostrica originaria del Delta del Po.

L'idea nasce dal desiderio di raccontare il territorio attraverso le eccellenze del mare e la testimonianza diretta di chi lavora duramente per portarle sulle nostre tavole. Per farlo, sono state scelte le **ostriche di Scardovari**, laguna in provincia di Rovigo, nella quale si alleva la varietà di Ostrica Rosa Tarbouriech. Questa rientra nella tipologia di ostriche allevate in verticale, ovvero legate ad una corda e tirate fuori dall'acqua per simulare la marea. Il nome della varietà deriva dall'ostricoltore francese Tarbouriech che ideò questo sistema di coltivazione. È detta inoltre rosa per via della tonalità delle striature del guscio esterno generate dall'esposizione al sole. I presenti conosceranno e assaporeranno la varietà sotto la guida dell'ostricoltore Alessio Greguoldo, che avrà il compito di illustrare le caratteristiche delle ostriche e il concetto di merroir, cioè come la zona di allevamento influisce sulle proprietà finali e specifiche del frutto. La degustazione guidata sarà preceduta da un aperitivo di benvenuto con specialità di Scardovari e si completerà con un primo piatto sempre a base di pescato rodigino.

La degustazione è a numero chiuso ed è pertanto necessaria la prenotazione. Si svolgerà nell'Oysteria del ristorante Maltraversi. Per info e prenotazioni scrivere a info@maltraversi.com o telefonare al numero 0444 453904 - Oysteria, ristorante



CONTORNI

INSALATE

DOLCI

PANI

BEVANDE

CONSERVE

TROVA RICETTE



Seleziona tempo



Seleziona portata



Seleziona difficoltà

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...



TROVARICETTE E MENU

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



TROVARICETTE E MENU

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

OGGI CONSIGLIA

MERCATO DELL'USATO NEL PAVESE: W LE 3 ERRE! – Più di 100 le adesioni al



Mercatino del Ri-Usò Nuova Vita Alle Cose, il mercatino delle pulci che si trasforma e diventa itinerante: il primo appuntamento è fissato per domenica 26 maggio. Ad ospitarne il debutto, Villa Mezzabarba a Borgarello (Pavia). Una location suggestiva, una villa settecentesca all'interno di un parco già riserva di caccia del Parco Visconteo.

La manifestazione nasce per rispondere ad un'esigenza reale: quella di rimettere in circolo oggetti ancora in buone condizioni,

che magari non ci servono più ma che possono trovare una seconda vita nelle case di altre persone. Una iniziativa che ha registrato un grande successo e che promuove la cultura del riuso e la filosofia anti-spreco delle 3 R: Riduco, Riuso e Riciclo.

Dalle 10.00 alle 18.00 la settecentesca Villa Mezzabarba si animerà dei colori e delle forme degli oggetti vintage che i cittadini metteranno in vetrina, dalle loro case alle bancarelle del mercatino dell'usato. Per info: <http://www.villaincomune.it/it/borgarello/>

VIAGGIO NEL VINO NATURALE – Cividale del Friuli ospita domenica 26 e lunedì 27



maggio la quarta edizione del **Salone transfrontaliero Borderwine** con oltre 60 cantine da Italia, Slovenia e Austria (22 in totale dai paesi confinanti) presso il Salone del Monastero di Santa Maria in Valle, vera e propria perla della cittadina friulana. Ad oggi il Salone cividalese può venir considerato come un'eccellenza nel panorama italiano dedicato al vino naturale coltivato e prodotto secondo parametri rigidi: la scelta dei terreni, il rispetto della loro biodiversità, l'esclusione di alcun

utilizzo di pesticidi, additivi o di manipolazione chimica o fisica. I criteri che permettono alle cantine di partecipare sono fra i più rigidi tra tutte gli eventi italiani dedicati al vino secondo natura. Il futuro dell'enologia e dell'agricoltura, infatti, devono tener sempre di più conto sia del rispetto delle risorse ambientali, sia ai possibili effetti dannosi legati alla "chimica" dei vini.

Sarà una vera festa delle eccellenze: da una parte il vino, con degustazioni, masterclass e conferenze tenute da esperti del settore, dall'altra il cibo di qualità in formato streetfood che, oltre alla presenza fissa di stand gastronomici, darà il via a eventi culinari dalla cena esclusiva della domenica (cucinano Pascucci, Dal Degan e Monosilio), all'aperitivo - showcooking del lunedì.

In particolare, domenica l'evento "Le bollicine e il caviale",

binomio cibo-vino unico nel suo genere, con sei diversi produttori di bollicine naturali che faranno degustare i loro vini con un ricordo a Ernesto Costaldilà, tra i migliori produttori simbolo dell'approccio naturale al mondo del vino rifermentato. A chiudere la giornata la degustazione a tributo a un pioniere del vino naturale e sostenitore da sempre del salone,



Dario Princic e i suoi, come ama definirli lui, "vini potabili".

Nella giornata di lunedì Carlo Nesler presenta: Il mondo della fermentazione, "La Borgogna", masterclass con Camillo Favaro, per proseguire con la speciale degustazione con uno dei maestri del vino naturale, il goriziano Damijan Podversic.

Dulcis in fundo, "Osteria Evolution", l'aperitivo secondo Borderwine: musica dal vivo, buon vino e buon cibo con svariati stand e gli amici dei locali "Al Cjasal" (San Michele al

Tagliamento, UD), "Mazzo" (Roma), "Punto" (Lucca), "Tosto" (Altri) e Barred (Roma).

I biglietti per il salone, una giornata o entrambe, sono acquistabili al sito

www.gustait.com. Per ulteriori informazioni: www.borderwine.eu

TUTTI IN GIRO PER I MARSALA – Pellegrino e Ciacco Putia presentano **In giro per i marsala**, un nuovo originale ciclo di incontri presso le storiche Cantine per promuovere e riscoprire il leggendario vino marsala in abbinamento alle ricette siciliane.



Il vino marsala è uno dei simboli della Sicilia nel mondo. Nel 1969 divenne il primo prodotto italiano riconosciuto come DOC. Prende il nome dall'omonima cittadina della provincia trapanese dove, alla fine dell'800, inizia la storia imprenditoriale della famiglia Pellegrino. Ed è proprio lo storico marchio siciliano a lanciare un nuovo format gourmet per far scoprire al grande pubblico la sorprendente contemporaneità di questo vino leggendario.

Tutti i giovedì appuntamento alle Cantine Pellegrino per i pranzi degustazione "In giro per i marsala" realizzati a 4 mani in collaborazione con Ciacco Putia Gourmet. Un'esperienza unica che permette, a ogni incontro, di scoprire e apprezzare la grande versatilità del vino marsala, sfidando i pregiudizi di chi lo considera solo un vino da fine pasto. Cinque tipologie di marsala, prodotte dalle diverse cantine del territorio, saranno infatti proposte in abbinamento ai piatti tipici della tradizione siciliana, in un divertente e originale percorso di degustazione.

"Con il progetto "In giro per i marsala" - afferma Maria Chiara Bellina, Responsabile Enoturismo di Cantine Pellegrino - mettiamo a disposizione la nostra struttura per far conoscere ai tanti visitatori le diverse tipologie di marsala prodotte in questo territorio e le nuove modalità di consumo di questo prodotto, che si sposa perfettamente con le ricette tradizionali siciliane".

Fin dal 1880, anno della sua fondazione, un legame ininterrotto, quello tra Pellegrino e il vino marsala, che culmina nel 2018 con la presentazione del progetto Marsala Revolution, per avvicinare un pubblico sempre più giovane ed esigente ad uno dei prodotti storici italiani, stimolando così occasioni di consumo in contesti nuovi e inusuali come i cocktail bar.

A ogni incontro saranno proposti in degustazione, oltre ai vini Pellegrino, anche i marsala delle aziende più rappresentative del territorio, quali Alagna, Arini, Barraco, Buffa, Casano, Caruso&Minini, Curatolo Arini, Florio, Intorcia, Lombardo, Marco De Bartoli, Martinez, Mirabella, Rallo e Spanò.

Costo: 35€ a persona. Indirizzo: via Battaglia delle Egadi 10, Marsala. Quando: tutti i giovedì a partire dalle ore 11.30 su prenotazione (il ticket include la visita guidata delle cantine storiche). Menù: pranzo degustazione di 5 marsala di diversi produttori abbinati a 5 piatti tradizionali siciliani.

Posti limitati per max.20 partecipanti.

Prenotazione obbligatoria al tel. 0923 719970/80 o via email pubblicherelazioni@carlopellegrino.it



A MARSALA C'E' IL FINIMONDO! – Domenica 26 maggio la Pellegrino apre le porte



delle proprie cantine di Marsala per **Finimondo! Party**, un originale open day dedicato alla musica ed al vino più amato dai giovani: il Finimondo! appunto, un rosso da due rose autotone