



Pillole

Le Soste, largo ai giovani

Dalla collaborazione tra l'Associazione Le Soste è tre noti Istituti Professionali - il Carlo Porta di Milano, l'Istituto Alberghiero Melerio Rosmini di Domodossola e l'IPSSAR di San Pellegrino Terme - è stato finalizzato un percorso di apprendistato per 55 studenti. I Soci delle Soste hanno ospitato gli studenti presso i loro locali; particolare interesse da parte dei Soci è stato riscontrato per gli stagisti di Sala, tanto che l'Associazione si ripromette di creare un numero maggiore di posti per il prossimo anno.

Grandi chef all'NH torinese

Ottimo riscontro per la serata organizzata lo scorso luglio all'NH Collection Torino di piazza Carlina. Una cena a sei mani che ha visto protagoniste le creazioni dello chef residente Vasyly Andrusyshyn, quelle di Stefano Sforza del Ristorante Les Petites Madeleines, e quelle di Salvatore e Piero Sanna, di Gigi Cucina Urbana. Merito della creatività degli chef, ma merito anche delle materie prime fornite da Gran Chef, noto fornitore di prodotti alimentari freschi provenienti da tutto il mondo, che genera un fatturato di 75 milioni di euro.

Cinquanta anni di Lugana DOC

Da oltre 50 anni l'azienda vitivinicola Zenato ha saputo interpretare le potenzialità di un vitigno autoctono, rendendolo un grande bianco e contribuendo alla creazione della DOC (tra le prime in Italia) che quest'anno festeggia i suoi primi 50 anni. In particolare, Zenato Lugana DOC Metodo Classico Pas Dosé è l'interpretazione del vitigno Trebbiano di Lugana lasciato pas dosé, il che ha consentito di esaltare al massimo il terroir da cui proviene.

Pasticceria Knam compie 25 anni

Venticinque anni intensi, sempre a Milano, sempre in via Anfossi 10, dove i locali si sono rinnovati ma non hanno perso lo spirito e l'ispirazione dello Chef e Maître Chocolatier Ernst Knam. Una posizione "strategica", ma anche affettiva: Knam arriva infatti in Italia nel 1989, alla corte di Gualtiero Marchesi, in Bonvesin de la Riva, a due passi da via Anfossi. E lì trova la sua di-



mensione perfetta, oltre che una filosofia di vita e di lavoro trasmessagli dal Maestro dei Maestri. La celebrazione dei 25 anni non è solamente un momento di festa, ma anche l'occasione per lanciare tre nuove linee di prodotti, che caratterizzeranno la prossima produzione. Tra cui spicca la linea salata.

Un piano per la Franciacorta

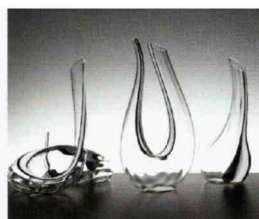
È stato approvato lo scorso luglio il Piano Territoriale Regionale d'Area (PTRA) della Franciacorta, il primo piano di governo territoriale dedicato ad una Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Uno strumento teso a valorizzare le potenzialità ambientali e culturali di questo territorio che, nonostante l'antropizzazione, resta molto sensibile ai beni naturalistici esistenti, al valore paesaggistico e alla sostenibilità, nonché convinta che l'organizzazione delle risorse locali possa proiettare le enormi potenzialità dell'area su scenari nazionali e internazionali.

Caffè Vergnano arriva in Giappone

Novità per Caffè Vergnano 1882, che ha recentemente aperto una caffetteria all'interno di Eataly Tokyo, situato all'interno della Tokyo Station. Lo spazio riprende il concept consolidato del format Caffè Vergnano 1882, la catena che conta oltre 130 negozi in tutto il mondo: sul bancone centrale l'iconica macchina Belle Epoque di Elettra per l'espresso italiano; a scaffale la gamma di lattine e grani da 250 grammi per degustare il prodotto anche a casa. La mission è di esportare l'autentico espresso italiano in tutto il mondo, mission che si consolida grazie alla crescita dell'export che registra un + 5%.

Restyling per i decanter Riedel

Riedel Crystal presenta le nuove edizioni di Mamba, Amadeo e Cornetto, storici decanter del marchio austriaco, che vanno a completare la collezione di calici dallo stelo colorato Fatto a Mano. Realizzati a mano in fine cristallo nella vetreria di Kufstein, Austria, questi decanter hanno subito un'elegante metamorfosi: la loro silhouette è impreziosita da una striscia di cristallo bianco rac-



chiusa tra due linee di cristallo nero, che ne esaltano il design dinamico. Praticità e dettagli di stile si fondono al meglio per dare vita a oggetti unici che permettono di ossigenare ogni vino ed esaltarne la degustazione.

Nasce Spumante Garda DOC

Nasce da un confronto costruttivo tra 10 denominazioni riunite in un unico brand, il nuovo progetto del Consorzio Garda Doc. Si tratta dello Spumante Garda Doc, non una semplice bollicina, ma un programma di valorizzazione, una sfida che il Consorzio di Tutela ha portato a termine attraverso la modifica del disciplinare di produzione con l'inserimento della tipologia spumante bianco che, per decreto, deve riportare in etichetta il solo nome della denominazione Garda. Gli obiettivi sono chiari: toccare, in breve tempo, i 20 milioni di bottiglie, tante quante sono all'incirca le presenze turistiche nel bacino gardesano.

Broggi, Villeroy e la tavola professionale

Le posate Broggi e i piatti Villeroy & Boch sono stati protagonisti di OFF - Ottaviano Food Festival -, l'evento che ogni anno promuove e valorizza le eccellenze enogastronomiche del territorio vesuviano e regionale, e di Versilia Gourmet, la cena esclusiva che si svolge all'interno del luxury hotel Principe di Forte dei Marmi. I due marchi hanno dunque accompagnato le creazioni di numerosi chef stellati, valorizzando la tavola e i piatti.

Alto Adige in festa

Dal 30 settembre al primo di ottobre, a Santa Maddalena, Val di Funes, va in scena la quindicesima edizione della Festa dello Speck Alto Adige. Ad allietare gli ospiti, oltre a un mercato di specialità regionali in cui lo speck sarà il grande protagonista e ai fomi pronti a servire il fragrante pane tipico dell'Alto Adige, ci saranno anche canti e danze folcloristiche. L'iniziativa è voluta dall'Associazione Turistica Val di Funes, dal Consorzio tutela Speck Alto Adige e da IDM Alto Adige. Nelle stesse giornate si terrà anche, a Bressanone, il Mercato del pane e dello strudel.