

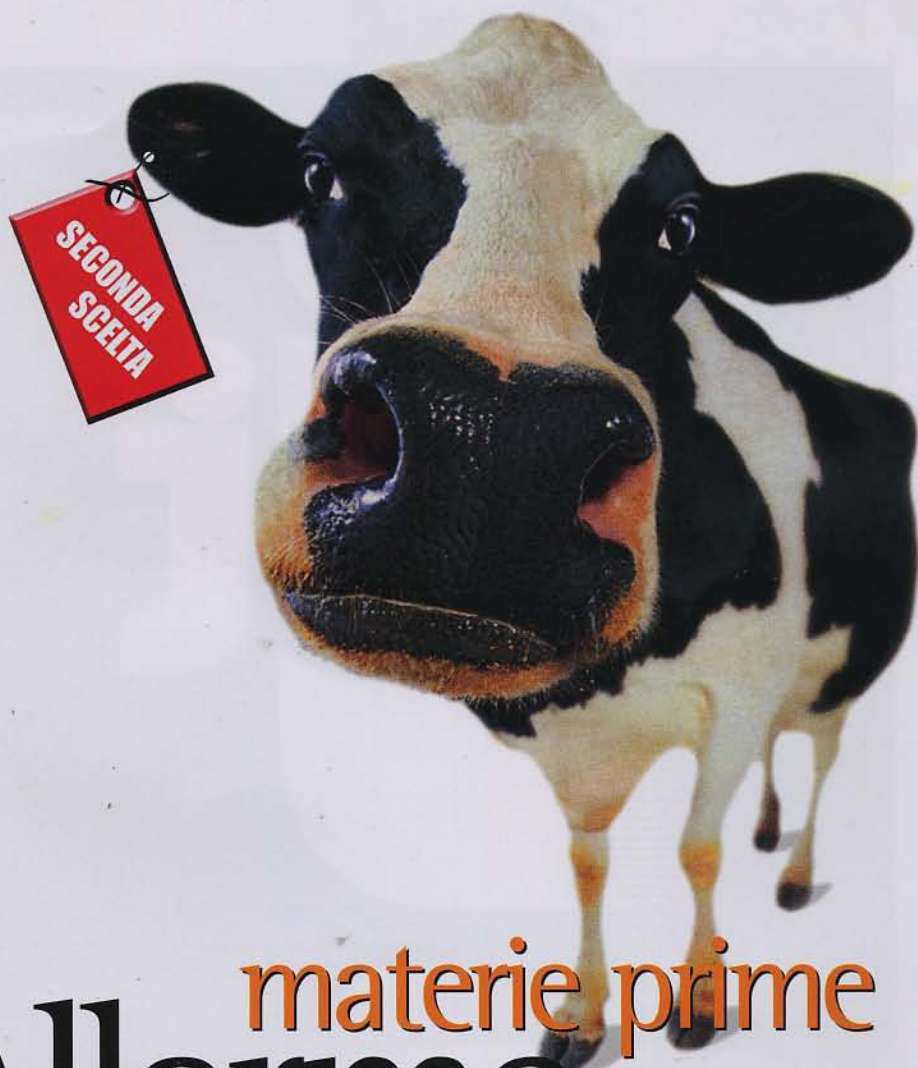
H O. R E. C A. Magazine

Settembre 2010

Mensile "trade" dedicato agli operatori del settore
turistico-alberghiero-enogastronomico.

HORECA

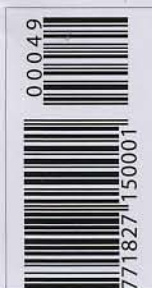
M A G A Z I N E 49



materie prime
**Allarme
qualità**

Mensile N° 49 - SETTEMBRE '10 - Anno V - € 3,00 - Cucina & Vini editrice

Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - DL 359/2003 (conv. in L. 27/02/04 n.46) art.1 comma 1 ROMA - N. 65/anno 2007





NOTIZIE IN BREVE

Un brindisi per le biblioteche del vino

Alla Fattoria Terre del Marchesato di Bolgheri (Li) è partito lo scorso 28 agosto Biblioteche del Vino, primo evento del nuovo progetto dell'Associazione Alberghi del Libro d'Oro. L'idea è di creare un abbinamento particolare tra il mondo del vino e quello della letteratura. Un



gruppo di enoproduttori è entrato a far parte di Golden Book Wines, una sezione particolare dell'associazione che dà vita a reading e a momenti culturali nelle cantine. Il tutto accompagnato da degustazioni guidate. Gli incontri durano fino a quattro ore.

Poker di chef in Costa Smeralda

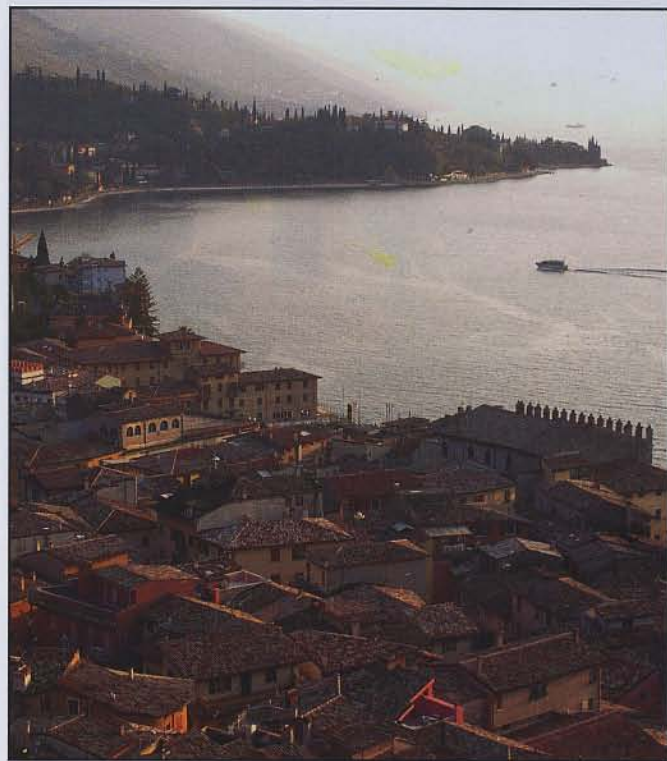
Per la stagione 2010 gli alberghi Starwood in Costa Smeralda hanno deciso di puntare su quattro nuovi chef. All'hotel Pitrizza, Salvatore Cadau unisce tradizione e innovazione. Per il pranzo un ricco buffet di antipasti e insalate accompagna le grigliate di carne e pesce. Per la sera l'albergo si trasforma in una romantica location con piatti dai sapori e dai profumi mediterranei. Il Pescatore, unico



ristorante pieds dans l'eau di questa parte della Sardegna, ha scelto invece Maurizio Locatelli, chef bresciano i cui piatti si basano sulla freschezza e la genuinità degli ingredienti. Una giovane firma d'autore anche per l'hotel Cervo: Aldo Cadau. Nei suoi menu rivisita i profumi dei suoi viaggi. Nello stesso albergo realizzerà le sue creazioni il maestro dei dessert Manuel Arcadu.

A Malcesine i ciottoli diventano gustosi

Il 2 e il 3 ottobre torna Ciottolando con Gusto. Durante questi due giorni Malcesine (Vr) si trasformerà in un ristorante itinerante per far conoscere i sapori del Lago e del Monte Baldo. La manifestazione guiderà i visitatori alla scoperta degli angoli più belli della cittadina sulla sponda vero-



nese del Garda, alla ricerca della soddisfazione del palato. Dodici le tappe previste, 22 i locali coinvolti. E se la pasta sarà il filo conduttore, non mancheranno proposte per l'aperitivo (in stile veneto) e la merenda (con uno sguardo alla tradizione bavarese).