



it's a WONDERFOOD WORLD

NOVITÀ, NEW OPENING,
ATTUALITÀ DAL MAGICO MONDO
DELL'ENOGASTRONOMIA

DI GIULIA MACRÌ



CAMBIO DELLA GUARDIA

FIRENZE

Tre giovani chef toscani per le proposte dining dei ristoranti e bistro di Lungarno Collection: Claudio Mengoni, Alessio Mori e Andrea Magnelli con le loro peculiarità e i loro stili di cucina differenti sono alla guida delle tre strutture del gruppo: esperienza gourmet, tra creatività e rigore, per il già stellato **Ristorante Borgo San Jacopo**; cucina più legata alla tradizione tutta italiana dell'osteria; per il **Caffè Dell'Oro** e proposta marcatamente "nikkei" e sempre più fusion, con accenti contemporanei più sofisticati e sorprendenti, per **The Fusion Bar & Restaurant**. L'estate fiorentina promette bene, insomma... Non resta che provarla! www.lungarnocollection.com



BETA-GLUCANI IN AZIONE

BAGNACAVALLO (RAVENNA)

Sulla cresta dell'onda del mangiare buono e sano stanno spopolando ingredienti e cibi ad alto contenuto di "beta-glucani", fibre che aiuterebbero a ridurre il colesterolo nel sangue. Ne è ricchissimo l'**orzo Natura&Salute** prodotto dall'azienda romagnola **Melandri Gaudenzio** (75 g di prodotto fornisce la quantità giornaliera di Beta-glucani ritenuta utile dall'EFSA, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare), che lo propone per una cucina contemporanea e creativa, oltre che salutare. Non solo le "solite" zuppe, quindi, ma anche le più attuali bowl (ad esempio con orzo, salmone, verdure crude e mango). La confezione con zip apri/chiodi non tradisce lo spirito di ricerca di soluzioni sempre più pratiche ed ecosostenibili.

www.melandrigaudenzio.com



ARTE, GUSTO, BENESSERE

AQUI TERME (AL)

Nell'Alto Monferrato, terra di Brachetto e Dolcetto d'Acqui, ma anche di benefici siti termali, un evento d'arte di grande richiamo: la **Biennale Internazionale per l'Incisione di Acqui Terme (AL)**, in corso fino al 3 luglio. Buona occasione per vedere il meglio della grafica mondiale e degustare le migliori etichette all'Enoteca Regionale, che riserva sconti speciali per i visitatori della Biennale. www.aquiprint.it

SCIENZA E ARTE

FIRENZE

Nata dalla partnership tra la **Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu** e l'**Università Telematica degli Studi IUL**, la proposta didattica di formare tecnici specializzati nel settore alimentare e fornire competenze da spendere in modo efficace nel mondo del lavoro è diventata un *corso in Arti e Scienze Culinarie*, riconosciuto dal Ministero dell'Istruzione. Il corso ha una durata di due anni e offre ai partecipanti l'opportunità di fare esperienze concrete in tirocini formativi, di usufruire di lezioni in presenza, con attività di laboratorio ed esercitazioni pratiche, e a distanza sulla piattaforma IUL. Al termine, è previsto il conseguimento di master di I livello (per i titolari di laurea triennale), oppure di attestato di partecipazione al corso di Alta Formazione (per i diplomati). Per informazioni e iscrizioni: 06 96668278; segreteria@iuline.it; 055 234 5468; info@cordonbleu-it.com



NIPPON STYLE

ROMA

Cucina tradizionale giapponese all'ombra del Cuppolone, o meglio, nel cuore pulsante di Campo de' Fiori: **Shiroya** ha da poco aperto i battenti ed è già evento, che a **Roma** è cosa rara. La novità è nella formula d'approccio: un locale che si propone come una trattoria casalinga, che offre ai suoi ospiti piatti espressi seguendo esclusivamente ricette autentiche, anche con lunghi procedimenti. I ravioli sono fatti a mano, con la pasta tirata finemente e farciti con vegetali di stagione o carne o pesce; il ramen è preparato con un brodo di maiale fatto secondo gli antichi insegnamenti ed è un vero sushi chef giapponese a preparare i prelibati involtini di alghe e riso. Un viaggio tra i sapori più autentici del Sol Levante, progettato e realizzato con passione dalla giovanissima Sabrina Bai e Dario Laurenzi della Laurenzi Consulting, nel segno di questo principio: *"l'anima di un paese è impalpabile, sempre sfaccettata e complessa, ma si può respirarla con immediatezza attraverso i sapori dei suoi piatti, che ne raccontano la storia e la bellezza, ne fanno percepire l'armonia"*. Riuscirà, è l'obiettivo. www.shiroya.com

TRA LE FARFALLE

ROMA

Uno dei luoghi più suggestivi dell'estate romana è il palcoscenico dell'**Hotel Butterfly** e della sua Compagnia della Farfalla, una formula "temporary" che, sorgendo ogni anno con la bella stagione in una location e con un aspetto differenti, ha conquistato la difficile piazza della Capitale. Nell'edizione summer 2019 lo ritroviamo nei bellissimi giardini di **Villetta Ruggieri**, vicino al Ponte della Musica (Foro Italo). Artisti di strada e musica dal vivo (con un cartellone di tutto rispetto), food (d'ispirazione mediterranea) e mixology, una piccola cinearena estiva, le proiezioni fantasmagoriche di una lanterna magica... @hotelbutterfly; info@butterflyhotel@gmail.com



MINIDELIZIE

TORINO

Frutti rossi e frutti gialli al 65% per la nuova collezione di **gelatine** firmata dalla storica azienda piemontese **Caffarel**, le irrinunciabili caramelle dell'estate che celebrano alcune delle più squisite *Delizie d'Italia*: dai mirtilli selvatici del Piemonte, alle dolcissime fragole dell'Etna, fino ai pompelmi aromatici di Sicilia o alle delicate albicocche del Cilento. In pochette, in barattolo, in confezione regalo o in pacchetti flip-top, per averle sempre a portata di mano, proprio dappertutto. www.caffarel.com

