

Piccola Guida Ai Grandi Vini Deuropa Storie Ricordi Consigli

L'Associazione MoBI (Movimento Birrario Italiano) ha sguinzagliato decine di collaboratori – scelti fra gli appassionati più attivi ed esigenti – su tutto il territorio italiano per scoprire e descrivere i migliori locali birrari, realizzando la prima guida sull'argomento, con oltre 600 schede. Il fattore discriminante è la birra, italiana o estera ma sempre "craft", ossia artigianale. Ambiente, servizio, e offerta gastronomica sono descritti e tenuti in debita considerazione nelle schede, ma sempre in subordine a un giudizio ben ponderato sulla qualità dell'offerta birraria. La tipologia dei locali considerati comprende pub, brewpub bar, ristoranti, pizzerie, gastronomie, beer.shop... La scheda di ciascun locale comprende una sintetica ed esauriente descrizione corredata da tutti i dati utili alla visita quali, per esempio, le coordinate geografiche per il navigatore satellitare e la descrizione dettagliata dei mezzi pubblici. Completano la Guida un elenco aggiornato di tutti i microbirrifici presenti sul territorio italiano e alcuni articoli di cultura, storia e geografia birraria.

Luoghi e sapori della Sicilia i ristoranti consigliati e le ricette degli Chef

ePub: FL0014

Ogni donna, ogni uomo sulla faccia della Terra coltiva un sogno: desideri, speranze e aspirazioni di qualsiasi tipo, dalla ricerca della pace e del significato profondo della vita alla pasticceria che serve la migliore torta alla meringa. Quando Bill Griffin ha lanciato il progetto Crowdwish ha creato un sito per porre a persone di tutte le latitudini una semplice domanda: «Qual è la cosa che desideri di più?». La quantità e la varietà delle risposte ricevute ha superato ogni sua aspettativa. The Wish raccoglie i 99 desideri più condivisi sul nostro pianeta. Sogni che nascono da pensieri felici, disperati, comici, improbabili, egoisti o generosi. Un sorprendente spaccato dell'umanità del nostro tempo e della società che abbiamo costruito. Un libro divertente, commovente e straordinariamente istruttivo. L'edizione italiana è arricchita dai 10 sogni vincitori del concorso Qual è il tuo desiderio? per i quali Bill Griffin ha preparato una risposta speciale. Una guida aggiornata e indipendente per scoprire il panorama attuale delle piccole produzioni italiane di qualità: più di 400 schede dedicate ad altrettanti vini, suddivise per regione e corredate da complete informazioni sulle migliori annate, sui contatti delle cantine, sulla fascia di dedicata una presentazione che, oltre a fornire indicazioni per apprezzarne le peculiarità e consigli per l'abbinamento, si sofferma su storie, idee, persone e territori che rendono ogni bottiglia unica e irripetibile. Un diario di viaggio attraverso l'Italia alla ricerca delle eccellenze nascoste, dei produttori che coraggiosamente tentano nuove strade, della cultura del vino più vera e profonda.

Dal b&b vista Arno che costa quanto un ostello, agli imperdibili indirizzi per comprare il Chianti sfuso, al miglior lampredotto in città. Un vademecum urbano che racconta una Firenze bella, vivace, inaspettatamente accessibile.

Piccola guida ai grandi vini d'Europa. Storie, ricordi, consigli Grandi vini di piccole cantine Edizioni Gribaudo

Il vino parla. Lo fanno tutti. È ventriloquo. Scioglie la lingua, svela segreti, segreti che non sapevi nemmeno di conoscere. Il connubio tra vino e letteratura è stato stretto e forte sin dagli albori della scrittura. Nell'Epopèa di Gilgameš, il vino è celebrato come simbolo dell'immortalità, mentre nell'antichità classica Greci e Romani gli intitolarono addirittura una divinità: Dioniso e Bacco. Il vino, "nettare degli dèi", dispensatore di gioia e vitalità, ma anche di follia, di trasgressione, di perdita delle inibizioni: pregi e difetti di un piacere dal doppio volto, esaltato e al contempo vituperato nel corso della storia. Nei capolavori della letteratura il vino celebra le occasioni di festa, inneggia alle passioni, inaffia la convivialità, ma allo stesso tempo annebbia le menti di tanti personaggi, alterando l'equilibrio di eroi ed eroine, facendone vacillare il giudizio fino alla perdizione. Perché il vino è vita, ma sa essere anche morte e distruzione. La bevanda inebriante per antonomasia accompagna le evoluzioni dello spirito e dell'anima, i tormenti e le gioie, le riflessioni di poeti e scrittori, artisti e inventori. L'estro creativo talvolta ha bisogno di una scintilla, e il vino sa regalare guizzi in abbondanza. In questo tour narrativo si susseguono pagine inebrianti tratte dalla letteratura di ogni tempo e latitudine, dall'antichità pre-classica fino alla narrativa contemporanea, alla scoperta delle mille gradazioni della bevanda più antica del mondo (dopo l'acqua). A cura di Anna Maria Foli

La cucina piacentina è cucina ricca e antica. Sono secoli che a Piacenza si mangiano cose buone, come quel "tortello del Petrarca" offerto al grande poeta nel 1351. Il cardinale Alberoni, alla corte di Spagna, se ne faceva un vanto, e spesso omaggiava i nobili con i prodotti della sua terra di origine. La corte di Maria Luigia porta una ventata di freschezza e i suoi pasticceri fanno conoscere ai piacentini le loro specialità come i chifàr, ancor oggi nella colazione di tanti cittadini. C'è la bomba di riso, dove il giovane piccione della colombaia finiva la sua carriera, i pesci del Po che da "Cattivelli" finiscono in fritture croccanti, quegli gnocchetti tirati a mano detti pùarèi che, accompagnati ai fagioli, si trasformano in una zuppa energetica, le mezze maniche di frate ripiene che ti conciliano con i tuoi peccati, almeno a tavola. Ci sono i piatti di tante feste che, iniziate con "burtlèina" e salumi, continuano con i tortelli con la coda, la polenta e lo stracotto, finivano in gloria con la torta di fichi di Albarola. Il tutto innaffiato con i generosi vini delle valli piacentine.

Il volume si propone di offrire un supporto pratico e operativo all'organizzazione e alla gestione degli eventi di banqueting e catering, settori che richiedono capacità innovative, serietà, competenza e, oggi più che mai, un'estrema attenzione ai costi. Dopo un excursus dedicato all'evoluzione storica del banchetto, l'autore esamina nel dettaglio le attività di pianificazione, coordinamento, gestione e valutazione dell'attività di banqueting. Tutte le fasi previste per la realizzazione di un banchetto, dal primo incontro con il committente al resoconto economico dell'evento, sono descritte passo passo nella sezione finale attraverso lo studio di un caso aziendale. Banqueting Management si propone, oltre che agli operatori del settore, come testo integrativo e di approfondimento nei corsi di formazione, nei corsi postqualifica a indirizzo ristorativo delle scuole alberghiere e nei corsi di formazione relativi all'area professionalizzante dei bienni superiori.

Nessun altro che non fosse Petrini poteva raccontare con altrettanta precisione di dati e documenti avvio e ascesa del fenomeno dello Slow Food, ormai internazionalmente consolidato.

Questo libro in realtà è un manuale di sopravvivenza umana. Folco Portinari, Tuttolibri «Contro la follia universale della Fast Life, bisogna scegliere la difesa del tranquillo piacere materiale.

Contro coloro, e sono i più, che confondono l'efficienza con la frenesia, proponiamo il vaccino di un'adeguata porzione di piaceri sensuali assicurati, da praticarsi in lento e prolungato

godimento. Iniziamo proprio a tavola con lo Slow Food, contro l'appiattimento del Fast Food riscopriamo la ricchezza e gli aromi delle cucine locali. Se la Fast Life in nome della produttività ha modificato la nostra vita e minaccia l'ambiente e il paesaggio, lo Slow Food è oggi la risposta d'avanguardia.» Dal Documento di fondazione del Movimento Slow Food.

La prima guida delle cantine di Alba. La pubblicazione della guida dei produttori della città di Alba è un momento da celebrare. Si tratta infatti di uno dei primi tentativi di unire sotto un'unica bandiera i moltissimi produttori della capitale delle Langhe, creando una sinergia e un'unione che, speriamo, sia solo il primo passo di una promozione a lungo termine. L'idea che sta infatti alla base della pubblicazione è che questa funga da motore di valorizzazione, una sorta di innesco a partire dal quale i produttori albesi potranno proporsi ad eventi nazionali e internazionali con forze e contenuti che solo un solido gruppo possono garantire. La guida va dunque sfogliata "in divenire", augurandosi cioè che fondi le basi di un'associazione che continuerà a portare il nome vitivinicolo di Alba nel mondo. Ma la guida dell'Associazione Cantine di Alba va anche consultata per il suo lato pragmatico... The first guide to the wineries of Alba The publication of the guide to the wineries of the city of Alba is something to celebrate. In fact it is one of the first attempts to unite the plethora of producers in the capital of the Langhe in a common cause, creating a synergy and togetherness that we are certain is just the first step toward long-term promotion. In fact, the idea behind the publication was that it would act as a booster – a springboard for the producers of Alba to propose their participation in national and international events with the forces and the content that only a solid group can guarantee. One must therefore flip through the guide aware that it is in evolution, hoping that it will lay the foundations for an association that will continue to carry the flag of Alba's winemaking out in the world.

[Copyright: 58e190adb52114ce393dcfe13cbd0840](https://www.slowfood.it/58e190adb52114ce393dcfe13cbd0840)