

Apre a Parigi il ristorante Etoile du Nord



A Gare du Nord - tra i più importanti snodi ferroviari francesi che con la sua vivacità accoglie migliaia di viaggiatori non solo francesi - è stato da poco inaugurato l'Etoile du Nord, ristorante stellato. Una garanzia sui binari, ma anche in cucina, poiché la preparazione dei piatti è affidata a allo chef Thierry Marx. Questo, però, è solo un punto di partenza, perché l'obiettivo è quello di rendere più profonda l'esperienza del viaggio e contemporaneamente la scoperta di piatti di grande qualità che in qualche modo vengono reinventati, ma sempre nel rispetto della tradizione gastronomica francese. Questo ambizioso progetto vivrà la sua consacrazione alla fine del 2018, quando a Paris-Montparnasse aprirà il secondo ristorante sotto la direzione degli chef Alain Ducasse e Michel Roth, con lo stesso menu che verrà proposto a Metz, nell'est della Francia.

Artù e Orafo al Golf Trophy

I due magazine di Edifis Spa, *Artù* e *L'Orafo Italiano*, saranno presenti con le proprie testate alla Golf Trophy pro Amani Onlus, che si terrà venerdì 6 gennaio prossimo a Scarperia (Fi). Il trofeo, fra i più prestigiosi in ambito golfistico, avrà luogo presso il suggestivo green dell'UNA Poggio dei Medici Golf Club (info@golfpoggiodei-medici.com) e richiederà un formidabile parterre de roi, grazie alla location (18 buche Stableford, Louisiana a 2 giocatori, categoria unica), alla qualità dei partecipanti ma soprattutto grazie alla forte carica umanitaria e benefica rivolta verso Amani, l'onlus che da oltre vent'anni si batte per salvare i bambini poveri del continente africano e per offrire loro un futuro disgnitoso.



I pecorini affinati in grotta

Claudia Ridolfi ha ripreso l'attività di famiglia sviluppando l'affinamento e la stagionatura dei formaggi pecorini e caprini. Tutto avviene in un piccolo laboratorio costituito da una cantina e un'antica grotta tufacea sotterranea nel centro storico di Mondavio, in provincia di Pesaro-Urbino. Qui i formaggi semi-stagionati e lavorati a latte crudo, acquistati da un produttore locale di fiducia, vengono affinati in produzioni limitate, sviluppando sapienze e tecniche antiche. Nascono così il Classico, stagionato per 6 mesi, il Maggengo, affinato con il fieno di maggio appena tagliato e fiori d'acacia, il Casecc, affinato in foglie di noce dal gusto deciso, il Crostavino lavorato con vino rosso Piceno aromatizzato all'alloro e finocchio selvatico.

Sfumature di Amarone 2012 ...

Marinella Camerani, proprietaria dell'Azienda Agricola Corte Sant'Alda (Mezzane di Sotto, VR), ha condotto - presso l'Aromando Bistrot di Milano - una degustazione tecnica: tre diversi affinamenti dell'Amarone "Valmezzane" 2012, provenienti da tre diversi vigneti e da tre tipologie di botti differenti. L'amarone proveniente dalla botte 07, ossia una botte in Rovere Garbelotto, è stato molto apprezzato dai presenti ed è anche quello che, secondo Marinella, è in grado di esprimere al meglio il terroir. Decisamente più intenso - quasi violento - è risultato l'amarone proveniente dalla botte più giovane, la numero 60 in Rovere Francese. Ha spiegato Marinella: "a mio parere, le botti esprimono il loro meglio tra il sesto e il settimo anno". Infine, molto piacevole l'amarone proveniente dalla botte 45, pulito al naso, ma persistente in bocca. Forse, a nostro avviso, il più elegante. Il frutto di queste botti a nostro avviso sarà un'Amarone fresco, nonostante questa affermazione possa apparire una contraddizione in termini. In ogni caso, sarà sul mercato a Gennaio 2017.



... con premiazione della migliore etichetta di Adalia

L'etichetta di un vino deve saper raccontare quell'universo racchiuso nel ventre della sua bottiglia. Ecco perché Marinella Camerani ha voluto sfidare l'estro e lo spirito artistico di giovani studentesse appartenenti a istituti superiori e professionali di grafica, per poter offrire al prodotto del suo attento e scrupoloso lavoro una connotazione innovativa, giovane, senza, però, tradirne la tradizione di grande qualità e naturalità. Presso Aromando Bistrot di Milano è stata premiata la vincitrice del concorso indetto, all'inizio del 2016, dall'azienda vinicola Adalia, in occasione dei trent'anni di Corte Sant'Alda, per aver realizzato il nuovo logo aziendale.

Meritevole di essersi distinta col suo lavoro, selezionata tra un centinaio di altre opere e vincitrice tra cinque finaliste, la diciannovenne Michela Follador dell'Istituto Salesiano San Zeno di Verona ha ricevuto un premio di 500,00 Euro per "aver saputo interpretare con fantasia e personalità, attraverso un logotipo e un nuovo marchio, la filosofia aziendale, la qualità dei vini e il rapporto con giovani". All'Istituto di provenienza è stato invece consegnato un buono del valore di 1.500,00 Euro, spendibile in materiale grafico e/o didattico. **VP**