



PER #EATMANTUA A PALAZZO TE, A VINOVIPI DI CORTINA, IN ALTA BADIA, ALL'ANDANA RESORT, IN MAREMMA PER "BUTTERI EXPERIENCE".

Itinerari Gustosi

Turismo d'autore



Il progetto #EATMANTUA a Palazzo Te

Fino a settembre, il progetto #EATMANTUA a Palazzo Te farà rivivere l'atmosfera di **convivialità che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti e intellettuali da tutta Europa**. Divenuto oggi spazio pubblico, Palazzo Te sarà sede di un convivio contemporaneo in cui il cibo e i gesti della sua preparazione saranno al centro di un rituale sociale più ampio.

L'iniziativa è parte integrante del cartellone di eventi speciali dedicati a **Ea(s)t Lombardy**,

European Region of Gastronomy. Il prestigioso riconoscimento internazionale è all'origine di un fitto programma di valorizzazione del ricco patrimonio fatto di materie prime eccellenti e ristorazione di qualità **della Lombardia Orientale costituita dalle terre comprese fra Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova**.

Molti sono gli eventi in calendario: serate di fine estate con cene-evento degli Jeunes Restaurateurs d'Europe, arte, musica e cuochi europei che proporranno garden food nei giardini di Palazzo Te.

L'obiettivo di #EATMANTUA è recuperare la valenza del cibo e della sua condivisione come momento fondamentale dell'incontro con l'Altro e della formazione della comunità, come avveniva fin dagli albori della nostra civiltà con il simposio, dalla Grecia antica ai sontuosi banchetti rinascimentali.

La tradizione storica di rapporto con la terra e con la natura, la capacità di produrre materie prime di grande qualità, la lunga e appassionante collezione di storie individuali e sociali che oggi compongono il primato di Mantova e del suo territorio nel campo enogastronomico, grazie al progetto #EATMANTUA saranno portate alla luce per diventare patrimonio collettivo della cittadinanza e dei visitatori attesi da tutta Italia e dall'estero.

www.mantova2017.it

Vinovip Cortina: il summit del vino ad alta quota

Cortina d'Ampezzo ospita l'undicesima edizione dell'evento enologico più esclusivo.

Una full immersion nel vino "d'autore" in uno dei teatri naturali più belli del mondo: il patrimonio Unesco delle Dolomiti.

VinoVip, la biennale del vino italiano di Civiltà del bere, celebra i suoi vent'anni il 9 e 10 luglio 2017 e ospita sulle Dolomiti il Gotha della produzione enologica italiana, con aziende vitivinicole top tra grandi firme (i Protagonisti al Faloria), astri nascenti e boutique wineries, piccole Cantine di fama mondiale.



Tra gli appuntamenti del 2017: tre seminari su enologia, viticoltura e comunicazione introdotti da esperti di fama internazionale, il tasting dedicato ai Giovani sognatori, nuove realtà che stanno facendo parlare di sé, guidate con entusiasmo e competenza da giovani vignaioli e imprenditori audaci. Di assoluto fascino la Notte delle Stelle, un barbecue suggestivo sulle vette delle Tofane, a quasi 3.000 metri di altitudine, accompagnato dai migliori vini d'Italia.

Chiude l'evento il leggendario Wine Tasting delle Aquile sul Faloria con i 55 Protagonisti di VinoVip Cortina 2017: sarà l'occasione per assaggiare i vini delle aziende che hanno scritto la storia di uno dei prodotti simbolo del made in Italy.

www.vinovipcortina.it

In vetta con gusto in Alta Badia: l'arcobaleno dei sapori



Novità 2017: L'iniziativa più golosa dell'estate in montagna, si svolge quest'anno all'insegna dei colori dell'arcobaleno, rappresentati nei piatti, ideati dagli chef stellati **Norbert Niederkofler, Matteo Metullio, Nicola Laera, Giancarlo Morelli, Nicola Portinari, Giancarlo Perbellini, Cristina Bowerman e Sebastiano Lombardi.**

In vetta con gusto è il richiamo per tutti i buongustai, con una serie di iniziative, che uniscono la vita all'aria aperta ai piaceri della buona cucina, nel cuore delle **Dolomiti Patrimonio Mondiale UNESCO.**

L'edizione numero nove dell'iniziativa vuole dare maggiore enfasi ai colori dei prodotti che vengono utilizzati per creare le varie ricette: verdure verdi, come gli asparagi, i broccoli, carciofi o fagiolini contengono p.es. clorofilla, fibre e calcio e abbassano i livelli del colesterolo e della pressione sanguigna, gli alimenti arancioni e gialli, come le arance, le carote, i limoni e la zucca, invece contengono beta-carotene, potassio e vitamina C e sono dunque indicati per la formazione di collagene e la salute delle articolazioni.

La formula di In vetta con gusto rimane invariata: otto chef stellati sono abbinati ad altrettanti rifugi lungo i sentieri dell'Alta Badia, ad ogni chef stellato partecipante, è stato assegnato un colore, che predomina la ricetta.

Ogni piatto sarà accompagnato da un vino dell'Alto Adige, scelto accuratamente da un sommelier locale. L'iniziativa si svolge durante tutto il periodo estivo.

www.altabadia.org

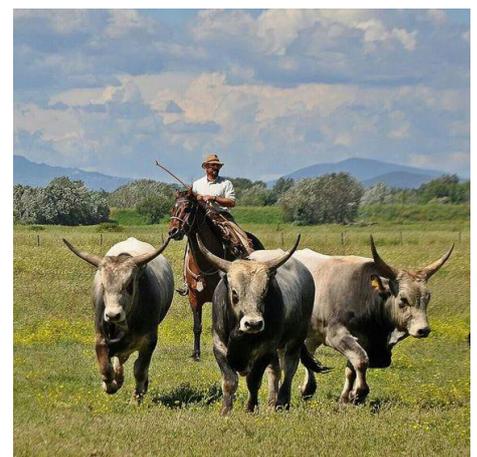
L'Andana Resort: in Maremma come nel far west

Tra passeggiate a cavallo e un menu 100% brace, l'estate a L'Andana regala un tocco di west, ma "made in Tuscany"

L'Andana Tenuta La Badiola svela un'inedita esperienza: la "**Butteri Experience**".

È un antico mestiere, quello della pastorizia, che affonda le sue radici in questa regione e sono loro, i "pastori a cavallo" della Maremma, chiamati Butteri, i veri custodi di un'arte che oggi diventa la nuova proposta dell'estate.

Le giornate sono intense con i Butteri, maestri perfetti per imparare il lancio della "lacciaia" (lazo), il raduno dei giovani vitelli per la macchiatura, la preparazione del carro per il



traino con gli ultimi esemplari di bovino maremmano, prima di abbandonarsi a una magnifica passeggiata a cavallo al tramonto.

E dopo tanto "lavoro", lo Chef Marco Ortolani a La Trattoria Enrico Bartolini, 1 Stella Michelin, l'osteria contemporanea de L'Andana, non può che deliziare i palati degli ospiti con **un nuovo menu 100% brace, che esprime tutta l'anima della Toscana**. Un vero e proprio percorso sensoriale, di soli prodotti di stagione, che si articola in 7 passaggi, più 2 a sorpresa. Si inizia con una verdura alla brace, seguita da un'ostrica leggermente affumicata servita sopra un pompelmo bruciato a legna che funge da contenitore, per poi proseguire con dei Tordelli ripieni di capocollo di Cinta e l'animella di vitello cotta ai carboni, servita con una salsa al cocco e del cipollotto "arso". Tra portate di verdure, carne, ma anche pesce, la degustazione termina con un sorprendente dessert: Panna Cotta affumicata con salsa al pompelmo bruciata e ananas arrostito al timo.

L'Andana fa parte della collezione "The Leading Hotels of the World"

www.andana.it

www.lhw.com

Franca Dell'Arciprete





