

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
Rubrica Albino Armani				
73	Cook Magazine	01/02/2021	<i>IL PANCOTTO TOSCANO</i>	2
	Maximitalia.it	31/12/2020	<i>VEGANUARY: I VINI VEGAN-FRIENDLY DA BERE A GENNAIO</i>	3
	Ilprofumodelladolcevita.com	29/12/2020	<i>WINEXMAS PILLS #20 PROSECCO DOC ROSE'</i>	14
	Marieclaire.com/it	01/12/2020	<i>PANETTONI, CHAMPAGNE E VINI: I CLASSICI DEL NATALE PUNTANO ALLA SOSTENIBILITA'</i>	19
Rubrica Consorzio delle Venezie - Ital				
30/32	Wein Markt	01/01/2021	<i>EIN KLUGER SCHACHZUG?</i>	28
Rubrica Consorzio delle Venezie - Siti				
	Thedrinksbusiness.com	28/01/2021	<i>THE BEST WINES FROM THE GLOBAL PINOT GRIGIO MASTERS</i>	31

RICETTA

Il pancotto toscano

CHEF MICHELA STARITA



PROCEDIMENTO

Romperlo il pane in pezzi grossolani, metterlo in un tegame e versare acqua con sale o brodo (se lo avete già pronto) fino a coprirlo. Far andare per circa dieci minuti o fino a che non si sia ammolato. Dopodiché scolare dall'eventuale liquido in eccesso.

A parte, soffriggere le verdure di stagione tagliate a piccoli pezzi in olio evo. Scaldare in una pentola l'acqua dei pomodori pelati, quella che solitamente non utilizziamo. Unire tutti gli ingredienti e servire con un filo di olio evo. Si può consumare sia caldo che freddo ed è buonissimo anche il giorno dopo.

Con questa ricetta, Michela Starita porta un po' di storia, quella fatta di cose semplici, quando in cucina non c'era niente se non quello che veniva dall'orto e le mani sapienti di chi accudiva la casa.

Il pancotto è un piatto poverissimo che si ritrova in tutto lo stivale. Come tutte le ricette antiche non esiste una sola versione. Ogni famiglia, ogni regione, ogni stagione ha la propria. Qui presentiamo quello della regione in cui vive la chef, la Toscana.

INGREDIENTI

- 500 gr di pane toscano (senza sale) vecchio di almeno 2/3 giorni
- 2 carote
- 1 porro
- 10 foglie di cavolo nero
- 1 broccolo
- Fiori di rosmarino
- 200 ml di acqua di pomodori pelati
- Olio evo
- Sale



Da abbinare con

PINOT GRIGIO VALDADIGE TERRADEIFORTI COLLE ARA 2019, ALBINO ARMANIREALE

Fine e complesso il Colle Ara prodotto nella zona meridionale della Valle dell'Adige, in Veneto. I migliori grappoli vengono selezionati e iniziano la vinificazione con una macerazione sulle bucce di 12 - 24 ore che arricchisce il vino donandogli un color ramato tenue. All'olfatto si esprime delicatamente, con sentori di fiori, agrumi, pesca e note minerali. In bocca è fresco e sapido. Ritorna la frutta a polpa gialla ed emerge la spezia. Bel corpo, equilibrato e dal finale persistente.

MAXIM

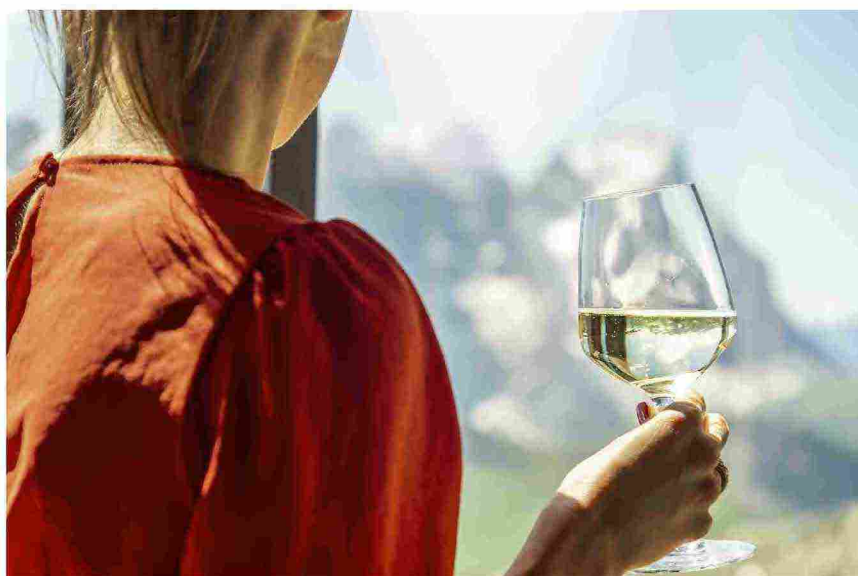
ITALIA

NEWS STILE ITINERARI LIFESTYLE MAXIMSTAR SPECIALI

WINE XP

Veganuary: i vini vegan-friendly da bere a gennaio

BY RAFFAELE MARINO 31 DICEMBRE 2020



“Gennaio non è solo il momento dei buoni propositi e dei nuovi inizi è anche il mese che invita a provare un’alimentazione “cruelty free”, 100% vegetale.

“Veganuary” non è una moda: nasce nel 2014 per mano di un’organizzazione no-profit inglese con l’obiettivo di sensibilizzare le persone a mangiare meno carne.

Il nome è l’unione delle parole Vegan e January. Secondo quanto reso noto dalla omonima ONG britannica che organizza l’iniziativa, la sfida è stata accolta quest’anno di 500.000 aderenti, superando i 400.000 del 2020.

Chi vuole prenderne parte senza rinunciare a un piacevole calice di vino, può scegliere una delle etichette vegan proposte dalle aziende italiane che sposano questo approccio ma anche dalle più note maison di champagne. Si tratta di vini che nel loro processo di produzione non utilizzano nessun chiarificante e coadiuvante di derivazione animale come albumina, gelatina, caseina o colla di pesce. Una filosofia condivisa anche da Cameron Diaz che

Articoli recenti



Questo Natale da “ex”: nostalgia del Cinepanettone In Cinema



Vinile che passione! Le ristampe dell’etichetta Numero Uno

In Musica



Francesca Nicoziani, una forza interiore inimmaginabile In MaximStar



Casadilego è la vincitrice di ‘X Factor’ 2020 In Musica



Eva Sykora, scopriamo il mestiere della Sex Coach In Healthiness,

Lifestyle

qualche tempo fa ha lanciato *Avaline*, la sua linea di vino vegan-friendly.

Ecco una selezione di etichette vegan imperdibili.

GREEN BRUT VEGAN DI QUADRA FRANCIACORTA

Green Brut Vegan è la sintesi della filosofia di Quadra Franciacorta, l'azienda diretta da Mario Falcetti. Il Franciacorta Brut Vegan si rivolge ad un consumatore attento, evoluto e sensibile che non rinuncia alla costante ricerca di qualità e innovazione. Ottenuto da uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero coltivate e raccolte nelle vigne della tenuta, viene affinato per oltre 60 mesi in bottiglia a contatto con i lieviti. È adatto come aperitivo ma anche per accompagnare i piatti delicati della tradizione vegana. Servire a 8°C.



0 \$; , 0 , 7 \$ / , \$, 7



169343

0\$;,0,7\$/,\$,7

169343

0\$;,0,7\$/,\$,7

169343

0\$;,0,7\$/,\$,7

169343

0\$;,0,7\$/,\$,7



169343

0 \$; , 0 , 7 \$ / , \$, 7

169343

0\$;,0,7\$/,\$,7

169343

0 \$; , 0 , 7 \$ / , \$, 7

169343

0\$;,0,7\$/,\$,7

169343







[REDACTED]

[REDACTED]



