



dove i Golfisti si ritrovano per consolidare le conoscenze avviate sul Green e sulla Rete

HOME CHI SIAMO CONTATTI ▾ ARCHIVIO GOLFMATE ▾ I NOSTRI FOTOGRAFI ▾

ULTIME NOTIZIE >

[26 Maggio 2022] Diventare fratellino o sorellina maggiore: una fantastica

CERCA ...

ARTICOLI RECENTI

ARTICOLI GIUSEPPE SANTORSOLA

LNews-CALCIO, PRESIDENTE LOMBARDIA: DOMENICA REGIONE PREMIA MILAN, UN RICONOSCIMENTO ANCHE ALLA DETERMINAZIONE DI IBRA

Record Ener2Crowd: 27 aziende e 7,5 milioni di valore

Dal 26 maggio 2022 nascono due nuovi interventi di arte pubblica nel cuore del Certosa District: il progetto di poster art Istruzioni di Davide Benatti e il murale Piante Meccaniche di Anita Giacomini

Comunicato stampa \ Nasce a Milano "Per sempre Amici", il primo cimitero pubblico per gli amici a quattro zampe

Diventare fratellino o sorellina maggiore: una fantastica avventura e un'opportunità di ricchezza per crescere insieme

ALBINO ARMANI PROTAGONISTA A "CIBO A REGOLA D'ARTE" COME ESPRESSIONI DELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA FRIULANA

Comunicato Stampa *Sport e Gioco, Foad Aodi e Laura Mazza (Uniti per Unire); Presentano il convegno digitale Contro Covid, sedentarietà e cellulari.*

Oggi, mercoledì 25 maggio apre il nuovo punto vendita a insegna il Viaggiator Goloso® a Milano, in via Muratori 27/29

PRESS RELEASE: PGA NovaWorld Phan Thiet nominated for 'World's Best New Golf Course' at World Golf Awards

Zero default per la finanza alternativa green dell'energia

IS THE LOUVRE MONA LISA LEONARDO'S SECOND VERSION?

3 - 4 - 5 giugno TUNÈA: tre giornate alla

ALBINO ARMANI PROTAGONISTA A "CIBO A REGOLA D'ARTE" COME ESPRESSIONI DELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA FRIULANA

ALBINO ARMANI PROTAGONISTA A "CIBO A REGOLA D'ARTE" COME ESPRESSIONI DELL'ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA FRIULANA

La storica azienda vitivinicola sul palcoscenico del food festival del Corri della Sera con una masterclass guidata da Gunnar Cautero, resident Oste L'Osteria della Stazione

"Dall'Alto Tagliamento all'Altopiano del Montasio"
Venerdì 27 maggio 2022, ore 11.00
@Cattedrale - Fabbrica del Vapore, Via Giulio Cesare Procaccini 4, Milano

scoperta delle antiche tonnare dismesse di Carloforte per la prima volta riaperte al pubblico.

MASSIMILIANO CESARE - BANCA POPOLARE DI BARI

VINCENZO CIRASOLA - SIDIEF

SAVE THE DATE Riflessi. Autoritratti nello specchio della storia

Food, 3 ricette trendy in crociera a firma del Corporate Chef MSC Christophe Le Cras e facilmente replicabili a casa

VINO E TURISMO: LA CLASSIFICA DELLE 10 ESPERIENZE PIÙ RICHIESTE. AL PRIMO POSTO LA DEGUSTAZIONE ALL'ARIA APERTA

IL SOGNO CHE SI AVVERA... HONDA E MADE IN JAPAN L'ANTEPRIMA IL FUTURO IN ARRIVO THE GREEN & EVENTI di Patrizia Pierbattista e Mirella Pierbattista Patrizia Pierbattista nasce a Roma dopo avere espletato il corso degli studi si immette nel mondo del lavoro e della comunicazione partecipando ad un concorso letterario con un libro ispirato da un sogno onirico e poi trasformato in giallo dalle varie sfumature da qui il percorso è iniziato negli d'era della Moda Italiana, a detta degli esperti, i mitici anni '90 con una collaborazione con una rivista cartacea che è attiva da ben 50 anni. Quindi dopo alcuni anni di collaborazioni con altri magazine ha creduto e voluto insieme alla sorella intraprendere un percorso nel mondo del Digitale, quando nel resto dell'universo della comunicazione si erano bloccati i sistemi tradizionali quelli cartacei. Nasce così un sito di informazioni inizialmente con StudioPr che sviluppava una comunicazione verso le novità, con una invenzione moderna ma allo stesso tempo con una terminologia di avanguardia. The Wogue.net un blogzine, questa denominazione è di oggi, ma all'inizio era un Magazine a carattere mensile, poi un blog senza post. Insieme allo staff che si è sempre definito un gruppo di donne di varie natura ecco i loro nomi e l'importanza di essere insieme in questo percorso fin dall'inizio, Pierbattista Mirella che è mia sorella che messo di suo per creare sia lo Studiopr che TheWogue.net, ma soprattutto il viaggio alla scoperta della comunicazione sia visiva nel settore dell'immagine fotografiche e video che nell'organizzazione tecnica. C'era una volta....tanto tempo fa....una persona che vedeva il futuro proprio di fronte a lui. Ebbe

Si terrà dal 27 al 29 maggio 2022, presso la Fabbrica del Vapore di Milano, la tredicesima edizione di Cibo a Regola d'Arte, il festival del cibo del Corriere della Sera curato dalla redazione di Cook che ogni anno porta all'attenzione del grande pubblico tematiche importanti legate al mondo del cibo offrendo al tempo stesso un'occasione unica di convivialità e divertimento. Una tre giorni di performance doppia e dibattiti guidati dai più noti protagonisti del mondo gastronomico italiano ed internazionale, che quest'anno vedrà tra i suoi titoli anche Albino Armani, nell'ambito di una masterclass dal "Dall'Alto Tagliamento all'Altopiano del Montasio" in programma venerdì 27 maggio alle ore 11.00.

Coordinato da PromoTurismoFVG, l'ente di sviluppo e promozione turistica del Friuli Venezia Giulia, e condotto da Gunnar Cautero - resident Oste de L'Oste della Stazione, punto di riferimento del capoluogo lombardo per tutti gli affezionati di enogastronomia friulana - seminario sarà l'occasione per parlare di Terre di Plovio, il nuovo progetto dell'Alta Grave Friulana per la valorizzazione dei vitigni autoctoni già presentato da Albino Armani a Vinitaly. In particolare si parlerà del bianco Flum - con il suo equilibrio straordinario tra Chardonnay, bacca bianca internazionale per antonomasia, e Friulano e Sciallin, vitigni di profonda matrice locale - ad essere proposto in abbinamento al formaggio Montasio DOP, co-scenarista dell'evento. Un connubio perfetto tra due eccellenze della regione friulana che sempre fanno del legame con il territorio e dell'esaltazione delle tradizioni la propria forza.

Per maggiori informazioni su Albino Armani Viticoltori dal 1607

www.albinoarmani.com

Il programma completo è consultabile sul sito della manifestazione <https://www.corriere.it/cook/ciboaregoladarte/milano/program>

Cartella stampa