



Cibi bruciati? Cibi stracotti?
Una montagna di pentole da lavare? Non più.
iVario.
Cambia le regole del gioco.



RATIONAL

ROTARI
TRENTODOC

CHECK-IN

APP DOWNLOAD

Metodo Classico.
Emozione Contemporanea.

MARZO/N.316

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » STAMPA, WEB, TV e APP

Il numero di marzo di Italia a Tavola: dalle Uga del Chianti Classico al Vinitaly 2024

Nel numero di marzo di Italia a Tavola una panoramica sul territorio del Chianti Classico attraverso le Uga, l'anticipazione della fiera Vinitaly e l'annuncio del Brodetto Fest con la Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe

14 marzo 2024 | 11:28



Nel numero 316 di Marzo, Italia a Tavola, mette in copertina l'atmosfera unica del paesaggio della Laguna di Venezia e delle barene con la storia della cantina Torresella, che celebra la sua simbiosi con la natura attraverso dieci pack contemporanei ed eleganti che celebrano appunto il territorio dove la tenuta affonda le proprie radici dal 1984.

A poche settimane da [Vinitaly 2024, il salone internazionale del vino, che si terrà dal 14 al 17 aprile](#), presentiamo la fiera e alcune delle cantine che parteciperanno: [Albino Armani](#) con un Amarone che non deluderà le aspettative; [Rotari](#) con il Cuvée 28 che si rinnova nell'etichetta in una veste di eleganza; [Collalto](#) delizierà i visitatori con un rosso intrigante perfetto per accompagnare la selvaggina, il Vinciguerra Colli di Conegliano; mentre [Paololeo](#) rappresenterà il nuovo volto della Puglia enologica con i suoi vini caratteristici.

Ma per gli amanti del vino non è finita qui, il Consorzio del Chianti Classico celebra i 100 anni dalla fondazione e andremo a scoprire nel dettaglio [25 Chianti Classico Gran Selezione](#) attraverso le [Uga \(Unità geografiche aggiuntive\)](#), un viaggio in undici sfumature di territorio che svelano la vera essenza di questa pregiata tipologia di vino.

Altro appuntamento assolutamente da non perdere, soprattutto per i cuochi, è il [Brodetto Fest](#), in scena a Fano (Pu) dal 30 maggio al 02 giugno. Durante la kermesse l'appuntamento più atteso è quello della Gara Nazionale dei Brodetti e delle Zuppe, una sfida culinaria in cui chef da ogni regione si sfideranno per preparare la miglior zuppa d'Italia.

Dalla storia, alle nuove tecnologie, in questo numero troverete una panoramica dettagliata su uno degli elettrodomestici ormai fondamentali per ogni cucina, a casa e al ristorante: [la lavastoviglie](#). La svolta green delle aziende produttrici, le tipologie di detersivi, come posizionare al meglio la lavastoviglie in una cucina professionale e tanto altro che riguarda questa attrezzatura fondamentale.

Anche in questo numero non manca l'attenzione verso altri prodotti come il caffè, con i consigli per gli [esercizi sensoriali pensati per assaggiatori professionisti](#), inoltre abbiamo sentito la voce del presidente del consorzio di tutela del [Grana Padano](#), Reanato Zaghini, che esprime la soddisfazione per il podio nella classifica TasteAtlas.

Ma non finisce qui, fino alla fine del mese lasciatevi tentare dai menu di nove cuochi impegnati nell'iniziativa di [Alaska Seafood](#) volta alla valorizzazione del pesce dell'Alaska. Per concludere lasciatevi tentare dalla qualità e bontà del [Miele delle Marche](#), un prodotto squisito e dalla forte identità territoriale.

Continua anche la nostra attenzione verso i professionisti attraverso la voce di esperti del settore come quella del maestro d'olio Fausto Borella che racconta come ormai la [disinformazione sull'olio Evo](#) viaggi anche attraverso social e recensioni; o come Kairos Goodfriend che spiega cosa si nasconde dietro [la psicologia del prezzo](#) nei menu dei ristoranti; ancora Massimo Giubilesi, esperto di sicurezza alimentare pone l'attenzione sulle tre [A della sostenibilità](#): Ambiente, alimentazione e agricoltura.

Questo e tanto altro, tra novità e approfondimenti professionali, nel mensile n. 316 di Italia a Tavola! Corri a scoprirli!

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » STAMPA, WEB, TV e APP

» Il numero di marzo di Italia a Tavola: dalle Uga del Chianti Classico al Vintaly 2024 - Italia a Tavola



SCRIVI UN COMMENTO



• Leggi CHECK-IN: Ristoranti, Hotel e Viaggi

• Iscriviti alle newsletter settimanali via mail

• Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola

• Iscriviti alla newsletter su WhatsApp

• Ricevi le principali news su Telegram



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

"Italia a Tavola è da sempre in prima linea per garantire un'informazione libera e aggiornamenti puntuali sul mondo dell'enogastronomia e del turismo, promuovendo la conoscenza di tutti i suoi protagonisti attraverso l'utilizzo dei diversi media disponibili"

Alberto Lupini