

ANNO 4, NUMERO 1
EURO 3,00
FEBBRAIO 2014
MARZO 2014

Tutti gli eventi e gli spettacoli
di Mantova, Brescia,
Verona e Lago di Garda

www.mantovachiamagarda.it

MGG

MANTOVA CHIAMA GARDÀ

LIFESTYLE . MODA . ARTE . CULTURA . VIAGGI

In abbinamento con "La Voce di Mantova" al prezzo del quotidiano - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - LOM/N



BRUNO BARBIERI

Sette stelle Michelin e
un sogno da realizzare.

VOLONTARIATO OGGI

*In Italia oggi sono 650.000
le persone impegnate in modo
continuativo e costante a favore
dei più bisognosi.*

FRANCESCO FERRARI

*«Fare associazione oggi significa
condividere un progetto comune
nell'esclusivo interesse
delle imprese».*

ALCOL E GIOVANI

*I genitori sottostimano l'occulta
dedizione dei figli agli alcolici.*



IL BUONGUSTAIO



LA SFOGLIATINA DI VILLAFRANCA

Leggerissima, friabile, golosa, soave. La sfogliatina di Villafranca è una tentazione per il palato, una pausa di dolcezza che può accompagnare ogni momento della giornata. Nata nella seconda metà dell'800 nella pasticceria Fantoni a Villafranca, in provincia di Verona, fu "firmata" da Giovanni Fantoni, che la propose ai frequentatori della sua pasticceria, che esiste ancora nel corso principale della città, tra cui il poeta Berto Barbarani, Antonio Fogazzaro e Gabriele D'Annunzio. Marcello Fantoni ebbe il merito di farla conoscere al più vasto pubblico e la ciambellina friabile con il buco, fatta di ingredienti semplici ma di ottima qualità come il burro fresco, divenne uno dei dolci preferiti per festeggiare le ricorrenze, dai battesimi ai matrimoni. Oggi la sfogliatina tipica di Villafranca viene prodotta da diverse pasticcerie, sempre secondo la ricetta originale, e si può acquistare in molti negozi, pasticcerie e in qualche supermercato. Può accompagnare bene il the del pomeriggio come costituire un ottimo fine pasto insieme a un bicchiere di vino spumeggiante o un liquore.



DI ELENA CARDINALI

CANTINA TRAMIN L'ECCELLENZA DELLA COOPERATIVA

Innovare a volte significa portare ai massimi livelli di efficienza ciò che la cultura del territorio ci ha trasmesso.

E' quello che avviene in Cantina Tramin, culla di alcuni dei più premiati vini d'Italia e azienda che eccelle grazie a un modello produttivo tipicamente altoatesino, fondato sull'associazione cooperativa di 300 viticoltori proprietari.

In vigna come una piccola impresa familiare capace di ascoltare le esigenze del proprio vigneto, in cantina e in distribuzione come una solida impresa che investe con attenzione e lungimiranza per ottenere risultati sempre più performanti con la produzione di vini che sono divenuti ormai memorabili, come il Gewürztraminer Nussbaumer o il Gewürztraminer Terminus Vendemmia Tardiva: questo il ritratto della Cantina Tramin, che affon-

da le sue radici nel lontano 1898 (è stata una delle prime dell'Alto Adige) e che oggi conta 300 proprietari per 250 ettari allevati a vigneto nei comuni di Termeno, Montagna, Egna e Ora.

www.CantinaTramin.it



VINI AD ARTE A FAENZA

Vini ad Arte con l'attesa Anteprima del Romagna Sangiovese Riserva - frutto della partnership fra Consorzio Vini di Romagna e Convito di Romagna - attende a Faenza (RA) gli eno-appassionati nel febbraio prossimo. Sono già state fissate le date per questa due giorni all'insegna del vino d'autore: il 23 e 24 febbraio 2014, nella splendida location del MIC - il Museo Internazionale delle Ceramiche - a chiudere le degustazioni dei più importanti vini italiani a base Sangiovese. L'anteprima del Romagna Sangiovese Riserva promette ancora una volta di non deludere le aspettative degli esperti che sempre più lo apprezzano per l'ampiezza e la bella complessità, magistralmente gestita dai produttori, per una gamma di prodotti che hanno come trait d'union una tensione all'equilibrio che raggiunge - ormai non di rado - un'invidiabile armonia. Nelle stesse date si darà corso alla 13° edizione del Master del Sangiovese: il concorso si presenterà per il 2014 in forma rinnovata e segnata da un tocco di internazionalità.

IN CIBO VERITAS, I PROTAGONISTI

A RistorExpo, in programma a Lariofiere (Erba - Co) dal 16 al 19 febbraio 2014, si indagherà alla ricerca della "verità del cibo" grazie al contributo di numerosi personaggi che condivideranno le loro esperienze per far emergere i valori del cibo e della cultura enogastronomica. Tante le modalità di interazione, attorno al tema "in cibo veritas", tra questi personaggi e gli operatori, dai momenti di formazione attraverso gli stage di cucina agli approfondimenti e dibattiti fino ad includere momenti conviviali che agevoleranno l'interscambio di idee. Il tutto, in preparazione all'appuntamento con Expo 2015. Ecco i protagonisti: Davide Scabin "Combal. Zero" di Rivoli (To), Norbert Niederkofler "St. Hubertus" di San Cassiano in Badia (Bz), Paolo Lopriore Kitchen del Grand Hotel di Como, Pier Giorgio Parini "Povero Diavolo" di Torriana (Rn), Viviana Varese e Sandra Ciciriello "Ristorante Alice" di Eataly Milano, Christian e Manuel Costardi "Costardi" dell'Hotel Cinzia di Vercelli.

Ristorexpo è

- l'evento BtoB dove protagonisti sono gli operatori: oltre 200 aziende che presentano le novità e le tendenze per il fuori casa e 20.000 professionisti del settore Ho.Re.Ca in visita ogni anno
- l'occasione per incontrare e confrontarsi con i più grandi maestri della cucina italiana
- una delle più qualificate "occasioni di formazione"

per professionisti ma anche per i più giovani, con un programma eventi che prevede tra l'altro stage di cucina, workshop e seminari di approfondimento

- Un laboratorio di idee dove confrontarsi, far nascere progetti, trovare sostegno concreto grazie anche alla presenza attiva delle più qualificate associazioni del settore

- Un esempio innovativo di marketing territoriale applicato che coinvolge l'intera area del lago di Como, offrendo concrete opportunità di promozione e sviluppo a tutti gli attori che vi operano.

www.ristorexpo.net



COFFEE MAKERS PER CHI AMA IL CAFFÈ'

Da un viaggio durato due anni in giro per il mondo, gli autori, anch'essi collezionisti di macchine da caffè, hanno creato una vera e propria "enciclopedia della caffettiera". Una raccolta composta da migliaia di immagini corredata di documenti originali dell'epoca (brevetti, cataloghi, manuali, cartoline pubblicitarie, schemi di funzionamento) e dettagliate didascalie tecniche, ma anche una piacevole lettura con curiosità e aneddoti mai pubblicati prima. Quattrocento anni di storia, dalle origini della bevanda con i suoi complicati cerimonialisti e i semplici utensili, fino ad arrivare alle macchine espresso elettriche di oggi. Coffee Makers è un'opera unica nel suo genere per la mole di documentazione mostrata: 2700 immagini, 2080 descrizioni tecniche e numerosi testi divisi nei vari periodi storici. Esaustiva per l'appassionato cultore e capace di suscitare anche nel neofita tanta curiosità.