



GazzaGolosa

Sapori & Saperi



Gazzetta dello Sport.it > **GazzaGolosa** > *Vino e tacos: gli appuntamenti del weekend*



Vino e tacos: gli appuntamenti del weekend

di **GazzaGolosa**



Domenica si tiene la 22esima edizione di **Cantine Aperte**, l'evento con cui le aziende vitivinicole italiane aprono ad esperti e appassionati.

Centinaia gli appuntamenti in tutta Italia. Noi segnaliamo quello organizzato da **Donnafugata** nelle **Cantine Storiche di Marsala**, dove cimentarvi in una degustazione alla cieca di vino e musica o divertirvi nel set fotografico dedicato all'Angheli 2010, assumendo le sembianze di personaggi ispirati alla Chanson de Roland (prenotazione consigliata a enoturismo@donnafugata.it o allo 0923 724245/63). E sempre a Marsala le **Cantine Florio** propongono degustazioni dei vini **Duca di Salaparuta**, sia classiche che "a tema" (come l'abbinamento sigari e Marsala o quello passiti e cioccolato). Un appuntamento che, grazie alla presenza di **Pepe Giuffrè**, diventa imperdibile anche per i gourmet: lo chef trapanese proporrà aromi e sapori dello street food siciliano, dal panino con la milnza alle melanzane fritte (prenotazioni a hospitality@duca.it).

www.cantineaperte.info

GAZZAGOLOSA / cerca nel blog

CERCA

GAZZAGOLOSA / più letti

Rubio di "Unti e Bisunti": "La mia classifica del cibo di strada"

Le ricette salutari di Taglienti con curcuma e limone

Champagne, Jacquesson 736 il migliore sotto i 50 euro

I ristoranti vista mare dell'estate: dalla Liguria alla Sicilia

Dalla Crimson alla Victoria, la nostra guida per scoprire le varietà di uva da tavola

GAZZAGOLOSA / ultimi commenti

Il pranzo di Pasqua dei grandi chef
17.04 | 08:11 [ducaplett](#)

Cracco lancia le patatine-gourmet
03.04 | 16:23 [ducaplett](#)

Le Strade della Mozzarella raccontano la bufala campana
01.03 | 16:26 [nini1946](#)

Quattro ricette di stagione con il cardo gobbo, tesoro di Nizza Monferrato
19.01 | 21:29 [userID_9765720](#)

Lecture invernali: 8 titoli da non perdere, tra ricette vegane e indirizzi della tradizione
13.01 | 10:31 [userID_9745672](#)

GAZZAGOLOSA / più commentati



Io Bevo Così, 25-26 maggio, Lecco

Io Bevo Così: un nome che è una dichiarazione di intenti per l'evento in programma al Monastero del Lavello (Calziocorte, provincia di Lecco): più di 350 vini naturali dall'Italia e dalla Francia e specialità gastronomiche che seguono la stessa filosofia, di artigianalità e rispetto dell'ambiente. Come il pane e i dolci di Jean Marc Vezzoli, dello storico **Panificio Longoni** di Carate Brianza, maestro nell'uso di pasta madre e grani antichi. Dietro all'evento c'è la passione di tre giovani imprenditori: Luca Dell'Orto (Hotel Ristorante San Gerolamo) Andrea Pesce (Vini e Più... Posteria e Caffè) e Andrea Sala (That's Wine, distribuzione vini naturali).

www.iobevocosì.it



Pizzafestival, 27-30 maggio, Napoli

Dal 27 al 30 maggio 2014 la "vera pizza napoletana" incontra il "Franciacorta Contadi Castaldi" nel segno di una passione comune per materie prime d'eccellenza, elaborate con amore e nel rispetto del territorio. Contadi Castaldi, azienda vitivinicola della Franciacorta, inaugura una nuova tendenza scegliendo l'Associazione Verace Pizza Napoletana e la festa dei suoi 30 anni, Pizzafestival, per abbinare le bollicine al gusto dell'autentica Vera Pizza Napoletana. Saranno undici le pizzerie che metteranno a tavola sud e nord del paese attraverso la creatività dei maestri pizzaioli di Lombardia, Sardegna, Piemonte, Emilia Romagna e Campania. Con il supporto e la creatività di Oliviero Toscani che cura l'immagine dell'azienda vitivinicola e che, per l'occasione, verrà nominato "ambasciatore della vera pizza napoletana". Imperdibili gli appuntamenti con i migliori pizzaioli di Napoli. (Tania Mauri)

pizzafestival.pizzanapoletana.org

GAZZAGOLOSA / archivio post

MAGGIO: 2014

LU	MA	ME	GI	VE	SA	DO
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

**This is Food, 24-25 maggio, Roma**

Alle Officine Farneto un'anteprima del futuro del food: per una volta i protagonisti non sono chef stellati e alta cucina, bensì start up e progetti innovativi come *La Portineria*, che vede la collaborazione di food designer con il campione del mondo di pasticceria Gian Luca Fiorino, lo street-format *Ciao Checca* o *Zoc la Glocal Kitchen*, dove il km 0 incontra le spezie.

thisisrome.it/thisisfood

**Anteprima del Festival Internazionale del Cibo di Strada, 21 maggio-1 giugno, Cesena**

È il Messico il protagonista al Foro Annonario di Cesena dove, fino al primo giugno, potrete assaggiare le specialità del Restaurante Taqueria Revolucion. Dalle totopos sonnora (triangolini di mais ricoperti di formaggio cheddar con guacamole, pico de gallo e jalapenos), burritos di pollo e taquitos di manzo. In accompagnamento, ovviamente, cerveza fresca e margarita frozen.



Tutti a Tavola, sabato 24 maggio, Milano

Cucina d'autore al mercato. È l'iniziativa organizzata da Identità Golose e dal Comune di Milano che sabato 24 maggio porterà otto chef in altrettanti mercati Comunali Coperti. Dalle 11 alle 14 gli chef terranno lezioni di cucina d'autore all'insegna della riscoperta di alimenti economici e di stagione. Tra i piatti proposti lo sgombro marinato di Riccardo Orfino (Ladybu, Milano) e il fiore di zuccina ripieno di Viviana Varese (Alice, Eataly Milano). Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria telefonando allo 800.825.144 o scrivendo a RSVP@magentabureau.it.

I VOSTRI COMMENTI



Per poter commentare i post devi essere registrato al sito di Gazzetta.it.

Se sei già un nostro utente esegui il [LOG IN](#) altrimenti [REGISTRATI](#)



Post più recenti