



Bacchilega editore | Sabato Sera | Sette Sere Bassa Romagna | Sette Sere | Altreve la rivista | Arte pubblicità

SABATOSERA ONLINE

L'INFORMAZIONE S-CONFINATA

Cultura e Spettacoli | Viaggi e Turismo | CercoOffro | Redazione | Links utili | La comunità | In vetrina

SOLLIEVO S.p.A. RIABILITAZIONE e ASSISTENZA
DEGENZE RIABILITATIVE
AMBULATORIO di FISIOKINESITERAPIA
e RIABILITAZIONE FUNZIONALE
VIA MONTERICCO 5/A - IMOLA
Aut. San. N. 47401/otto 83

Centro stampa digitale
copy service

Italia 2009
emozioni
o con la
delle tappe
le info
glio.it/giro

rire in 1
ana
e 5 chili in
ttimana con
il, non è
le.
ngel.it

esportare

atori,
utori.
le richieste
npratori
ineSpirits.com

Flash news

Home » Xaiel - Speciali » Mondo Economico



Cultura e spettacoli

20.05.2009 | 12:10
Iran: Ahmadinejad conferma il lancio di prova di un missile terra terra

20.05.2009 | 10:52
Calcio: Ranieri decide di fare causa alla Juventus

20.05.2009 | 09:51
Indonesia: precipitato un aereo militare, più di 100 morti

20.05.2009 | 08:56
Superenalotto: nessun sei, il montepremi sale a 61.300.000 euro

19.05.2009 | 18:35
Giro d'Italia 2009: la classifica dopo l'arrivo a Pinerolo

[Le altre news »]

19 maggio 2009 | 15:04
Bologna, quattro cavalieri per il "Vino delle Dame"

Bologna. Il "Vino delle Dame" ha i suoi quattro cavalieri. Si è conclusa, infatti, lunedì 18 nella sala degli specchi di Palazzo Gnudi la serata di premiazione del Premio Custoza. Dopo un pomeriggio alla scoperta delle sedici cantine del Consorzio di Tutela del Vino di Custoza, grazie ad una degustazione che ha visto la partecipazione di professionisti del settore, ristoratori e appassionati, è toccato ai quattro chef bolognesi chiamati a celebrare il connubio tra la terra felsinea e i Vini di Custoza mettersi all'opera attraverso la realizzazione di piatti in abbinamento ai vini del Consorzio.

Il presidente della giuria, Giuseppe Vaccarini, tra i Sommelier più titolati al mondo, ha confermato l'ottima riuscita di questo sposalizio di sapori tra la cucina emiliana e i vini di Custoza sottolineando per entrambi la qualità di un percorso fatto di tradizione, ricerca ed emozioni culinarie.

A Marcello e Gianluca Leoni (Il Sole) è andato il Premio Custoza Arte che ha premiato la loro zuppa di piselli profumata alla menta con gelato di squacquerone all'anice stellato degustata in accompagnamento allo Spumante Cuvée Radetzky. Grazie a dei superbi tortellini ripieni di friggione, con pomodorini datterini conditi con sale, zucchero, timo, aglio e peperoncino, che la giuria ha degustato in abbinamento al Bianco Superiore Monte del Frà, Mario Ferrara (Scacco Matto) non poteva che aggiudicarsi il Premio Custoza Tradizione. Massimiliano Poggi (Al Cambio) invece ha conquistato il Premio Custoza Innovazione rielaborando i più classici tortellini ripieni di carciofi in brodo di scampi freschi accostandoli al Bianco di Custoza di Sommacampagna. Infine, il Premio Custoza Emozione è andato a Marco Fadiga (Marco Fadiga Bistrot) che ha composto un dessert di fragole con gelato di panna che la giuria ha assaporato assieme al dolce Passito di Villa Medici.

La giuria
A giudicare i quattro brillanti chef sono stati chiamati alcuni dei nomi più importanti del panorama enogastronomico e culturale non solo del territorio emiliano romagnolo ma anche nazionale e internazionale. Si tratta di una giuria di esperti presieduta dalla star della sommelierie mondiale Giuseppe Vaccarini. Miglior Sommelier del Mondo nel 1978, Vaccarini è stato direttore del ristorante di Gualtiero Marchesi fino all'83 ed ha svolto un'intensa attività all'interno dell'Ais, l'Associazione italiana sommelier di cui è stato presidente fino al 2002. Docente per il Master in Food&Beverage dell'Università Bocconi. Nel 2007 ha fondato l'Aspi Associazione della sommelierie professionale italiana di cui è presidente).

A costituire la giuria sono stati: Giovanna Morassutti (Consorzio tutela del Bianco di Custoza); Francesco Carboni (promotore su Bologna dell'associazione Go Wine che ha contribuito negli anni ad accrescere ed incentivare la cultura del buon vino sul territorio italiano); Giancarlo Roversi (giornalista e scrittore, direttore di periodici nazionali e locali, ha al suo attivo numerosi saggi e volumi di storia, arte e costume con particolare riguardo alla storia della gastronomia); Eros Palmirani (presidente dei ristoratori per l'Ascom nonché direttore dello storico ristorante Diana di Bologna); Gianfranco Maraniello (direttore del Mambo, il Museo di arte moderna di Bologna, può dire di essere cresciuto a "pane e arte". Figlio di un artista, ha iniziato a collaborare giovanissimo con riviste di settore, a curare mostre fino alla grande chance offerta come curatore del Macro di Roma e l'approdo quindi a Bologna); Claudia Nicoli (sommelier vice-delegato Ais di Bologna, è la prima e unica donna in Italia ad avere ottenuto l'ambito e prestigioso titolo di Ambasciatrice italiana dello Champagne, vinto nel 2006, e nel 2007 è stata nominata dai cugini francesi Dame Chevalier Ordre des Coteaux de Champagne. Nel mondo del vino da diversi anni, svolge attività di docenza e comunicazione, insegnando e organizzando seminari e degustazioni, anche in altre regioni d'Italia); Mauro Orsi (Arthotel); Fabrizio Gnugnoli (docente dell'Istituto alberghiero B. Scappi di Castel San Pietro, si occupa della formazione dei dipendenti Camst, oltre a collaborare come Home Economist presso vari studi fotografici e agenzie pubblicitarie della Regione Emilia Romagna); Max Bergami (professore ordinario di Organizzazione aziendale all'Università di Bologna e direttore e consigliere delegato dell'Alma Graduate School Università di Bologna); P. Giulio Giordani (gastronomo e membro dell'Accademia italiana della Cucina); Gianluigi Mazzoni (avvocato e membro degli "Apostoli della Tagliatella")

Il pane al Custoza
Il connubio di sapori con la terra emiliana ha prodotto anche una speciale creazione culinaria, il pane al Vino Custoza. Il signor Antonio Di Benedetto, maestro nell'arte del pane dal 1978 a oggi e titolare di un forno a San Pietro in Casale ha, infatti, utilizzato alcuni vini del Consorzio per dar vita a due speciali panificazioni dall'aroma tutto particolare.

Una delle "creature" del maestro panettiere è stata creata a partire dal Passito di casa Custoza e ha dato vita a un tipo di pane leggermente scuro realizzato con focchi di crusca. Il procedimento, come spiega il signor Antonio, prevede la macerazione nel passito, per un'intera nottata, di patata, uvetta e noci prima di impastare, il giorno dopo, il tutto con la farina con focchi di crusca. Il risultato è un pane delicato, da fare a fette e da gustare accompagnato, appunto, al Passito, per esaltarne il sapore.

Durante la degustazione gli ospiti hanno avuto modo di assaggiare anche altri tipi di pane creati per l'occasione: oltre alla classica crescenta tipica bolognese era a disposizione anche uno speciale pane al burro creato con la fava del cacao tostata. Si tratta di un pane non dolce ma nel quale l'aroma del cacao permette di sposare e raccogliere al meglio i sentori dei vini degustati.



Per "Mondo" in scena a Forlì "La timidezza delle ossa"

Festival di Santarcangelo: presentato il programma ufficiale

Castel San Pietro, la forza del Blues



News locali

20.05.2009 | 12:04
Ravenna: arrestato un "magnaccia" di giovani rumene

20.05.2009 | 11:08
Meteo Emilia Romagna: sole e caldo nei prossimi giorni

20.05.2009 | 10:02
Ravenna: prosegue la lotta serrata alla prostituzione

20.05.2009 | 08:54
Lugo, trovate le risorse per il restauro della chiesa del Carmine

19.05.2009 | 18:22
Casalfumane, iscrizioni ai tornei di green volley e calcio balilla

[Le altre news »]

- AMBIENTE
- CONSUMI MEMORIA
- MOTORI
- SALUTE
- AGRICOLTURA DOPING

- RUBRICHE
- ARCHIVIO NEWS
- VIDEOGALLERY
- NEWSLETTER



na dei

ivanni,
i Bolognese
ionale
ernadellords.it

home
case?
imenti
ma
Imola
bili Ravenna
Rimini
tamenti
ia
biliti Forlì
o Ferrara
me immo

- IMOLA
- FAENZA
- CASTEL SAN PIETRO
- BOLOGNA
- RAVENNA
- BASSA ROMAGNA
- CASTEL BOLOGNESE
- SAN LAZZARO (BO)
- APPENNINO FAENTINO



TRAFFICO
ORARIO TRENI
QUALITÀ DELL'ARIA
BOLLETTINO SCIOPERI
FIERE BOLOGNA
FARMACIE DI TURNO
CINEMA IN REGIONE

sabato sera online di Coop. Corso Bacchilega in Imola ScpA - P.IVA 01531471207
Editore Xaiei srl - P.IVA 02226881205 - 40026 Imola, Bologna - Via Emilia 25
T. 0542.31208 F. 0542.31240 - redazione@sabatoseraonline.it
© Copyright 2004.2009 Bacchilega Scpa. Tutti i diritti riservati. Riproduzione vietata.
Privacy

Area Riservata

STH .made - ODC OverLinX DataCenter
Bacchilega editore utilizza Internet Business Solutions STH.Leonardo 3.1 / Cluster