

Pancia di maiale alla lavanda, erbe spontanee, purea di mele

Pancia di maiale alla lavanda, erbe spontanee, purea di mele con Altesino Brunello di Montalcino DOCG



Per la pancia: Una pancia di maiale, Lavanda essiccata, Acqua, Zucchero, Sale, Bacche di ginepro, Chiodi di garofano.

Per la purea di mele: 2 mele verdi, Acqua, Zucchero, Sale, Anice stellato.

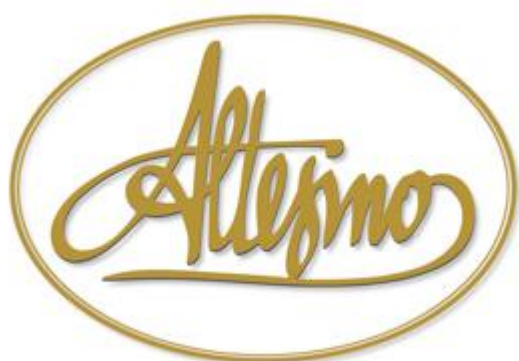
Creare una salamoia sciogliendo in acqua il sale, lo zucchero e le spezie. Mettere in ammollo la pancia per 40 minuti. Mettere sottovuoto la pancia insieme ai rametti di lavanda essiccata. Cuocere a 68° per 12 ore.



Trascorso il tempo di cottura far riposare una notte sotto un peso. Pulire e tagliare in quattro le mele privandole dei semi, cuocere in acqua, zucchero, sale e anice coperte da carta forno.



Una volta ammorbidite frullare regolando la densità con l'acqua di cottura. Trascorsa la notte, rifilare la pancia e creare dei cubi.

Rosolare solo dal lato della pelle fino a doratura e terminare la cottura in forno. Assemblare il piatto con erbe spontanee, i cubi di maiale e la purea di mele.



Località Altesino n.54
53024 Montalcino (Siena)
Tel. +39 0577 806208
Fax +39 0577 806131
info@altesino.it
www.altesino.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

Brunello di Montalcino Docc 2019		45€	si	Lo trovi da...	
----------------------------------	---	-----	----	--------------------------------	---

Bombette pugliesi

Il Papale Primitivo di Manduria Dop 2019 con le Bombette pugliesi.



papale primitivo di manduria

Stendere 12 fettine di Capocollo, salare, aggiungere il pepe e poi farcire con una fetta di pancetta, un pezzettino di





bombette pugliesi

caciocavallo semi stagionato, dell'aglio tritato e del prezzemolo.

Arrotolare ogni fettina e fermarla con uno stecchino. Oliare una pirofila, mettere le bombette e cucinarle a forno a 200° per trenta minuti, terminando la cottura a grill per dorarle. Servire calde.

Varvaglione
1921

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brunello di Montalcino Docg 2019		45€	si	Lo trovi da...	

“Moschetto Imbriago”

Pignoletto Frizzante Docg 2022 con “Moschetto Imbriago”



Stefano Aldreggetti, chef veneziano, che ha partecipato diverse volte a TOURtlen e che per questa 12esima edizione fa un omaggio a tre personaggi molto noti nell'ambiente che ci hanno lasciato.

Spiega lo chef -Il tortellino che farò quest'anno avrà un significato particolare. Si chiamerà **“Moschetto Imbriago”** che nel dialetto veneziano significa ubriaco. E' dedicato a tre amici bolognesi che vivono nei nostri cuori. Tre

personaggi che tutti noi conosciamo e che tanto hanno fatto per l'enogastronomia locale con il loro operato- Prosegue Aldreggetti -Il mio caro amico Umberto Faedi è stato con me in molte edizioni del TOURtlen. Giornalista spigoloso, sempre un po' bastian contrario, ma generoso e grande appassionato di questo settore. Oltre alla conoscenza dei vini, lui era un melomane che amava la musica e frequentava fin dalla gioventù i cantautori bolognesi Dalla, Guccini, gli Skiantos.



Erano stati proprio questi amici a dargli il soprannome di “Moschetto”. A lui dedico la prima parola del nome del mio tortellino. Mentre Imbriago, legata fortemente al vino è un omaggio al Re del Pignoletto, l'indimenticabile Carlo Gaggioli. La mia ricetta comprende la saba della sua cantina. Mi è stata fornita da sua figlia Letizia che porta avanti all'attività di famiglia.

E poi c'è il ragù e qui il pensiero va al compianto Piero Valdiserra. Grandissimo esperto di marketing e autore di diversi libri. Fondatore de “La balla degli spaghetti alla bolognese”. Aveva individuato quale grande operazione di marketing internazionale poteva essere per la città di Bologna, l'utilizzo del brand “spaghetti alla bolognese”-



Quindi un tortellino per celebrare questi giganti: appassionati gourmet, viticoltori di successo, esperti di comunicazione. A noi resta la curiosità di assaggiare l'interpretazione di questo TOURtlen. Il Moschetto Imbriago quindi, indipendentemente dalla bontà, ha una sua storia.

Donatella Luccarini



Agriturismo Borgo Delle Vigne
Via Raibolini Il Francia, 55
40069 Zola Predosa (BO)

Tel./fax 051 753489
info@gaggiolivini.it
<http://www.gaggiolivini.it>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brunello di Montalcino Docg 2019		45€	si	Lo trovi da...	

Contro filetto al Brandy

Frittelle di fiori di zucca con Lessini Durello Doc Metodo Classico 60 mesi

Bigoli lagunari

Bigoli lagunari con Opusquinta Extra Brut

Cucina di pesce al massimo livello: la Trattoria Guaiane di Noventa di Piave rivela una ricetta in fondo semplice, ma che riesce a miscelare in modo originale primizie dell'orto con delizie dell'Adriatico. Il tutto per un primo strepitoso.



Ingredienti per 6 persone

Per la pasta g 100 farina 00, g 200 semola rimacinata di grano duro, g 200 farina di granito di grano tenero, 5 uova

Per il sugo g 300 di seppie pulite di Caorle, ½ Cipolla, 6 filetti di acciuga, g 400 di piselli freschi, g 100 pomodori pelati, peperoncino, alloro 6 foglie, vino bianco, brandy, pistacchi siciliani tritati

Preparazione

Preparare la pasta nel torcetto al bronzo e trafilare i bigoli.

In una padella soffriggere in olio d'oliva un cucchiaio di cipolla tritata, i filetti di acciuga con un po' di peperoncino. Aggiungere le seppie tagliate a dadini piccoli e cuocere sfumando con vino bianco e brandy. Mettere il pomodoro e l'alloro e portare a cottura.

A parte, preparare la vellutata con cipolla, piselli, olio d'oliva e la punta di un cucchiaio di bicarbonato.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e padellarla con il sugo di seppia.

Presentazione

Fare uno specchio con la vellutata di piselli, adagiarvi la pasta, spolverare abbondantemente con i pistacchi.



29015 Castel San Giovanni (PC)

Via E. De Amici, 5

Cell.: +39 335 62 09 963



Tel.: +39 0523 849 394

info@fabriziomariamarzi.com

marzifabrizio@gmail.com

<https://www.fabriziomariamarzi.com/contatti>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------

Brunello di Montalcino Docg 2019		45€	si	Lo trovi da...	
---	---	------------	-----------	--------------------------------	---

Scampi scottati al Cognac



Vigna della Corte Soave Sup. Docg 2019 con Scampi scottati al Cognac.

Per 2 persone circa 4 scampi abbattuti a bordo, scongelateli brevemente con acqua corrente e lasciateli riposare per 15 minuti.



Con un buon coltello tagliate in due i crostacei lungo la schiena ed estraete il budello, avendo cura di lasciare intera la testa, mentre nelle chele fate un'incisione senza tagliarla completamente.

Servirà per estrarre la polpa.

In una padella fate scaldare olio evo e a fiamma viva mettete gli scampi, versate un bicchierino di cognac o Brandy e fiammeggiate, appena il cognac si spegne toglieteli dal fuoco e serviteli ancora caldi.



Via Circonvallazione Aldo Moro, 32

37038 Soave - Verona

Tel. e Fax +39 045 6190218

info@corteadami.it

<http://www.corteadami.it>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brunello di Montalcino Docg 2019		45€	si	Lo trovi da...	

Peperoni Ammuddicati

Catarratto Bea con i Peperoni Ammuddicati.

Pulire 4 peperoni, tagliarli a listarelle e soffriggerli in padella con olio evo.

A parte soffriggere una cipolla grande sempre con olio evo e su un'altra padella gr. 100 di mollica fresca.





Preparare due cucchiani di capperi dissalati, un cucchiaino di uva passa ammollata, 5 foglie di basilico e 10 olive verdi.

Mettere in un piatto di portata i peperoni, la cipolla, la mollica e il resto degli ingredienti.

Mescola e aggiungere olio evo, sale e pepe e servire.



Azienda Agricola Maenza Francesco
Via Gabriele D'Annunzio 34
90043, Camporeale (Pa)
Cell. 3886537674
info@maenzavini.it
www.maenzavini.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brunello di Montalcino Docg 2019		45€	si	Lo trovi da...	

Valtidone Wine Fest: un viaggio tra vini e tradizioni piacentine

Valtidone Wine Fest: un viaggio tra vini e tradizioni piacentine



La nuova edizione del Valtidone Wine Fest è alle porte, pronta a deliziare gli appassionati di vino e i curiosi alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche della Val Tidone, in provincia di Piacenza. Quattro appuntamenti imperdibili scandiranno il mese di settembre, ciascuno dedicato a un vino tipico della zona e a specialità gastronomiche locali, il tutto immerso nelle bellezze naturali e culturali di una vallata ricca di storia e tradizione.

1° settembre 2024: Ortrugo e Chisola a Borgonovo Val Tidone

La vetrina del Valtidone Wine Fest 2024 si accende come di consueto a Borgonovo Val Tidone, declinato nell'evento Ortrugo&Chisola nel fine settimana del **1° settembre**. Dopo l'anteprima in musica nella frazione di Corano, giovedì 29 agosto, momento clou la domenica tra i tradizionali stand di degustazione dei vini (dalle 10.00 alle 19.00) lungo via Roma, eventi speciali e abbinamenti guidati. L'ortrugo, unico vitigno e vino autoctono del territorio, viene abbinato alla focaccia con i ciccioli de.co., la chisola, in un'esplosione di gusto, storia e convivialità.



8 settembre 2024: Malvasia a Ziano Piacentino

A Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Europa, l'8 settembre la rassegna mette sotto i riflettori il Malvasia, declinato in tutte le sue varietà, dal frizzante al fermo allo spumantizzato, dal secco al dolce, garantendo una varietà di abbinamenti unici che trovano in particolare nella pancetta il matrimonio perfetto. Abbinata alla storica Festa dell'Uva di Ziano, la rassegna Sette Colli in Malvasia, unisce nelle vie del centro per tutto il giorno l'aspetto enogastronomico a una proposta completa di eventi di intrattenimento e divertimento.

15 settembre 2024: Vini Passiti e non solo in Alta Val Tidone

Ad Alta Val Tidone, precisamente nella località di Trevozzo, il 15 settembre si terrà un evento dedicato ai vini passiti, al buslan e agli oli. I vini passiti, con il loro bouquet ricco e complesso, saranno i protagonisti di degustazioni speciali che esalteranno le loro caratteristiche uniche. Accanto a questi, il buslan, ciambella tipico locale, e una selezione di oli extravergine di oliva completeranno l'esperienza gustativa, unitamente ad altri prodotti uniti nell'evento DiTerreDiCibiDiVini...DiOli.



22 settembre 2024: Gutturnio Frizzante a Pianello Val Tidone

Il gran finale del Valtidone Wine Fest si svolgerà il 22 settembre a Pianello Val Tidone, con una giornata interamente dedicata al Gutturnio frizzante. Questo vino rosso, simbolo della tradizione piacentina, sarà al centro di degustazioni e incontri con i produttori. I visitatori potranno apprezzare le qualità di un vino vivace e conviviale, perfetto per accompagnare i piatti tipici della zona.



Esplorare la Val Tidone: una vallata di tesori

Partecipare al Valtidone Wine Fest significa anche scoprire le bellezze naturali e culturali della Val Tidone. Questa affascinante vallata offre una varietà di [castelli](#) e musei da visitare, oltre a paesaggi mozzafiato che invitano a passeggiate ed escursioni. I borghi storici, con le loro architetture, e le numerose cantine aperte ai visitatori, rendono la Val Tidone una destinazione perfetta per un weekend all'insegna del relax e della cultura.

Val Tidone Assaggia e Passeggia

Per l'edizione 2024 il Valtidone Wine Fest è all'interno degli eventi del calendario di promozione turistica **Val Tidone Assaggia e Passeggia**. "La quindicesima edizione del Valtidone winefest è il fulcro del calendario eventi 2024, promosso all'interno del progetto di marketing territoriale "Val Tidone il gusto si fa in quattro"; progetto scaturito proprio dalla esperienza di collaborazione dei quattro comuni coinvolti già nelle precedenti edizioni del Valtidone Wine Fest a cui si è aggiunta la collaborazione delle associazioni di categoria Confcommercio-Unione Commercianti, Confesercenti e CNA e con il coordinamento operativo di Iscom Group, società specializzata nei progetti di marketing urbano e territoriale. Natura, storia, eventi, enogastronomia sono stati considerati i quattro fattori identificativi dell'offerta della Val Tidone dai quali è scaturito il "logo/naming" "Val Tidone assaggia e passeggia".

Valtidone Wine Fest

Il [Valtidone Wine Fest](#) è un'occasione unica per esplorare i vini e le tradizioni della provincia di Piacenza, immergendosi in una vallata ricca di storia e bellezze naturali. Non perdere l'opportunità di partecipare a questo viaggio enogastronomico, che celebra l'eccellenza del territorio e offre esperienze indimenticabili per tutti i sensi.



Polpette di Melanzane

Polpette di Melanzane.



Sbucciare 4 melanzane, tagliarle a grossi cubi e sbollentarle in acqua salata.

Quando inizieranno a diventare trasparenti, scolare e tritare con la forchetta grossolanamente.



Raccogliere la purea in una terrina e amalgamare un uovo sbattuto, 2 cucchiari di formaggio grattugiato, gr. 40 di olive, la menta tritata, uno spicchio d'aglio tritato, 2 acciughe a pezzetti e la mollica secca, necessaria per dare al composto una certa consistenza.

Ricavare dal composto delle polpette, passarle nel pangrattato e friggere in abbondante olio extra vergine di oliva. Servire calde.

Via de Cristoforis,
20 , 91011 Alcamo TP



info@delgrillo.it
www.delgrillo.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brunello di Montalcino Docg 2019		45€	si	Lo trovi da...	

Enoemme



29015 Castel San Giovanni (PC)
Via E. De Amici, 5
Cell.: +39 335 62 09 963
Tel.: +39 0523 849 394
info@fabriziomariamarzi.com
marzifabrizio@gmail.com
<https://www.fabriziomariamarzi.com/contatti>

Opusquinta Extra Brut Bigoli lagunari

Cucina di pesce al massimo livello: la Trattoria Guaiane di Noventa di Piave rivela una ricetta in fondo semplice, ma che riesce a miscelare in modo originale primizie dell'orto con delizie dell'Adriatico. Il tutto per un primo strepitoso.



Ingredienti per 6 persone

Per la pasta g 100 farina 00, g 200 semola rimacinata di grano duro, g 200 farina di granito di grano tenero, 5 uova

Per il sugo g 300 di seppie pulite di Caorle, ½ Cipolla, 6 filetti di acciuga, g 400 di piselli freschi, g 100 pomodori pelati, peperoncino, alloro 6 foglie, vino bianco, brandy, pistacchi siciliani tritati

Preparazione

Preparare la pasta nel torcetto al bronzo e trafilare i bigoli.

In una padella soffriggere in olio d'oliva un cucchiaio di cipolla tritata, i filetti di acciuga con un po' di peperoncino. Aggiungere le seppie tagliate a dadini piccoli e cuocere sfumando con vino bianco e brandy. Mettere il pomodoro e l'alloro e portare a cottura.

A parte, preparare la vellutata con cipolla, piselli, olio d'oliva e la punta di un cucchiaio di bicarbonato.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e padellarla con il sugo di seppia.

Presentazione

Fare uno specchio con la vellutata di piselli, adagiarvi la pasta, spolverare abbondantemente con i pistacchi.


Venice International Wine Trophy Bubbles



 **ilvino per tutti**

Assaggiati dai team di: Piero Rotolo, Francesco Turri,
Bruno Fulco e Giuseppe Casagrande



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Brunello di Montalcino Docg 2019		45€	si	Lo trovi da...	