

Excellence Gourmet

FREE PRESS





SAVINI

SAVINI

SAVINI

SAVINI
1867
MILANO

LUNGO PARMA



LP

Lungoparma con i suoi vini di qualità è il partner ideale per i tuoi eventi di classe, saprà rendere indimenticabile ogni serata grazie alla sua naturale propensione al bello.

Lasciati incantare da un fascino raffinato, che unisce bellezza e magia senza tempo. Lungoparma è un omaggio alla bellezza, alla gioia, al gusto con i suoi profumi e colori che parlano di vita.

Prezioso compagno del tuo lieto vivere, che ad ogni sorso creerà la giusta atmosfera per rendere ogni momento indimenticabile.

LUNGO PARMA

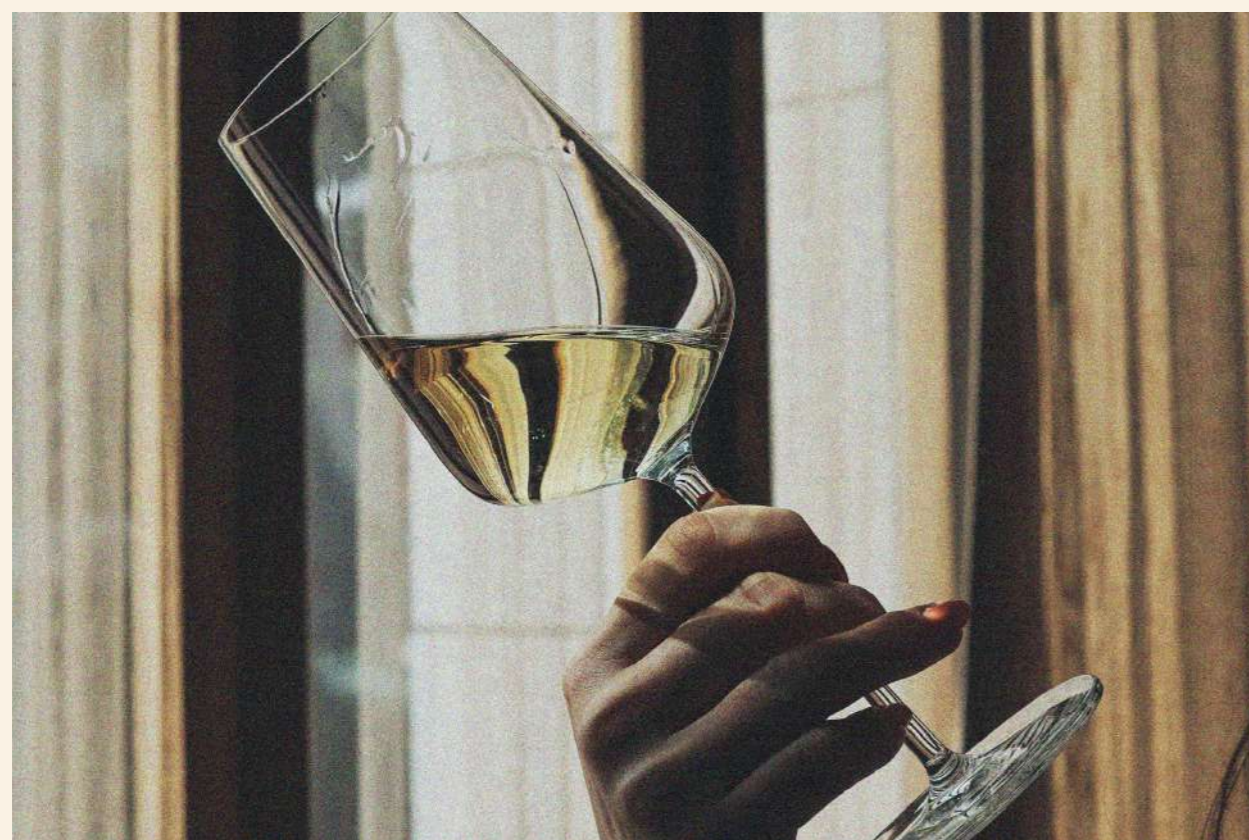
Tell : +39 0521984946
Mobile : +39 349 1817134
git-wines@gandolfiparma.com
www.lungoparma.eu

CHAMPAGNE A. BERGÈRE

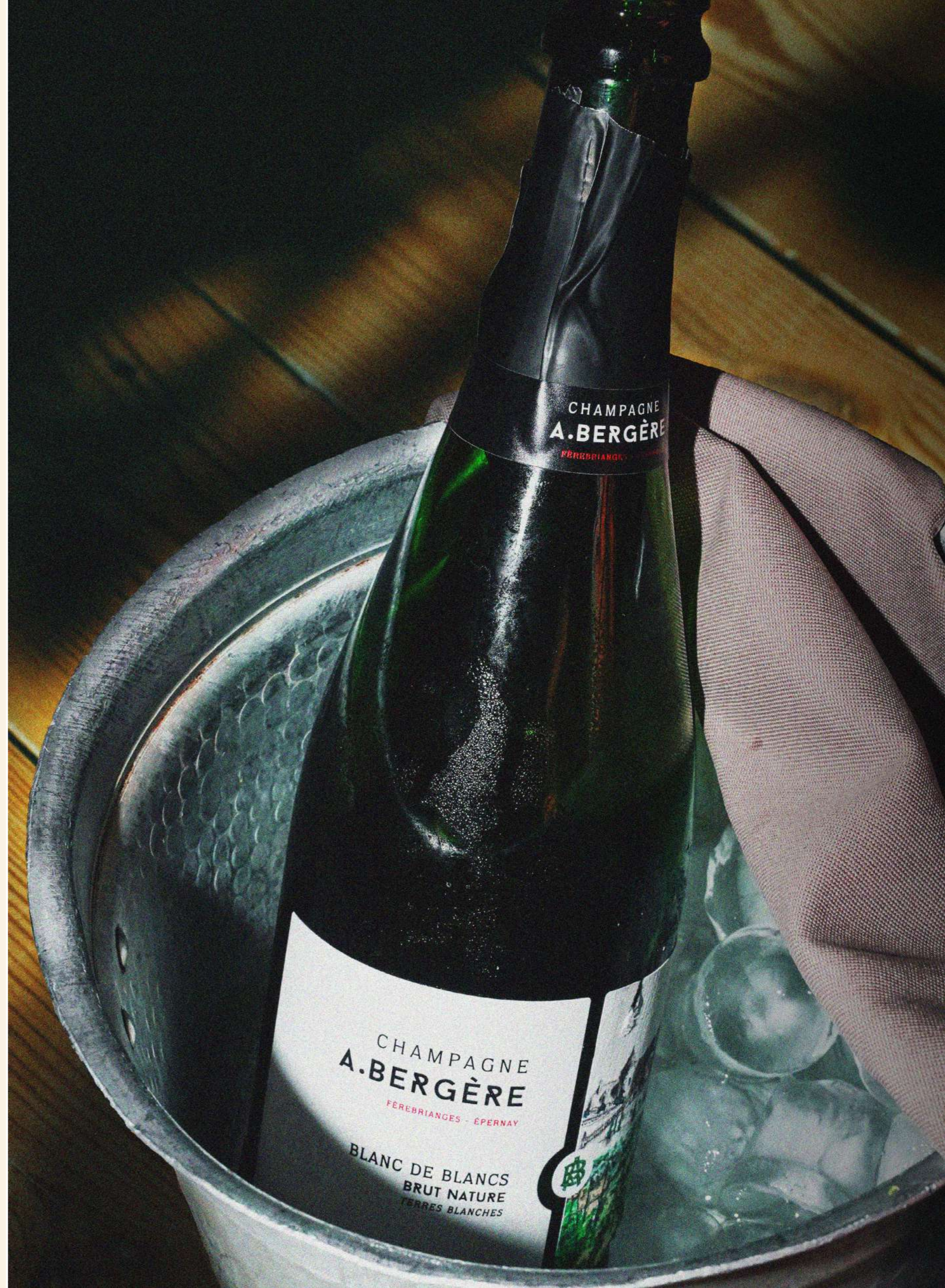
Un savoir-faire tramandato
da più di due secoli

Il Blanc de Blancs Nature viene vinificato parzialmente in
barrique da 228 litri e rivela tutti gli aromi del terroir, puro
come un diamante.

Un universo di leggerezza, finezza ed eleganza che
rappresenta un invito alla scoperta della Maison.



L'expression du terroir depuis 1848



FLEURS DE PRAIRIE



Una combinazione mediterranea di sole, vento e influenza dell'oceano.

FLEURS
de PRAIRIE

**SIGGI.
VESTE LA
VOGLIA DI
FARE**



www.siggigroup.it

FUMARA®

Eccellenze di mare



Nasce nell'acqua.
Rinasce dalla nebbia.

NEL DIALETTO PARMIGIANO, CHIAMIAMO LA NEBBIA FUMÄRA.

È un ingrediente delle nostre storie, da sempre, perché è a Parma, nella Food Valley solcata dal Po, che portiamo il miglior salmone al mondo senza mai congelarlo e lo lavoriamo a mano, da esperti artigiani del gusto.

E c'è la nebbia, che si mescola ai pregiati aromi dei legni di faggio scelti per ottenere un'affumicatura rotonda, morbida, italiana.

È così che nasce una preziosa eccellenza, che abbiamo chiamato il Fumara: un nome che è un inno alle nostre origini.

Un dono dell'acqua, il saper fare di una terra.

PIÙ CHE UNICO.
È FUMARA.



GUARDA IL VIDEO





PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO





Table of contents

Infospettacoli Magazine

Direttore Generale

Daniele Paoli

Responsabile eventi

Gioia Raffa

Editore

Infospettacoli Magazine srl

Direttore Responsabile

Alberto Di Chiara

Responsabile Marketing

Vincenzo Federico

Digital Marketing

Nonna Marketing

Public Relations

Valentina Paloski

Consulenza Legale

Avv. Fanny Lucia Zoi

Fotografo

Luca Brunetti

Contributors

Adalgisa Conte
Federica Nencini
Patrizia Zambelli
Claudia Pistolesi
Monica Torri
Tiziana Garzillo
Antonella Ciocca
Claudia Ciculo
Maria Pirrio
Giulio Spadoni
Alessandro Vannini
Eugenia Paoli

Società editrice

Infospettacoli Magazine Srl
Viale dei Mille, 137 Firenze
Tel. e Fax 055 8068085
www.infospettacolimagazine.com
info@infospettacolimagazine.com
Registrazione del Tribunale di Firenze
n. 6068 del 03 novembre 2017

FREE PRESS

Le programmazioni degli spettacoli sono aggiornate al 31 ottobre 2023 e possono essere soggette a variazioni.



Zucchero	18
Bruce Springsteen	22
Madonna	36
Ultimo	62
Luciano Ligabue	74
Laura Pausini	78
Depeche Mode	85
Elodie	128
Vasco Rossi	138
Mannoia e Rea	144
Nek e Renga	158
Pinguini Tattici Nucleari	162

Zucchero

ZUCCHERO TORNA LIVE NEGLI STADI

Dopo aver incantato oltre 1 milione di spettatori con il suo ultimo tour in Italia e in tutto il mondo e con i due straordinari concerti alla RCF Arena (Campovolo) di Reggio Emilia di fronte a 60 mila spettatori, ZUCCHERO "SUGAR" FORNACIARI si prepara a tornare nel 2024 con tutta la sua energia e la sua straordinaria band negli stadi italiani con "Overdose D'Amore World Tour":

27 giugno allo Stadio Dall'Ara di Bologna
30 giugno allo Stadio Franco Scoglio di Messina

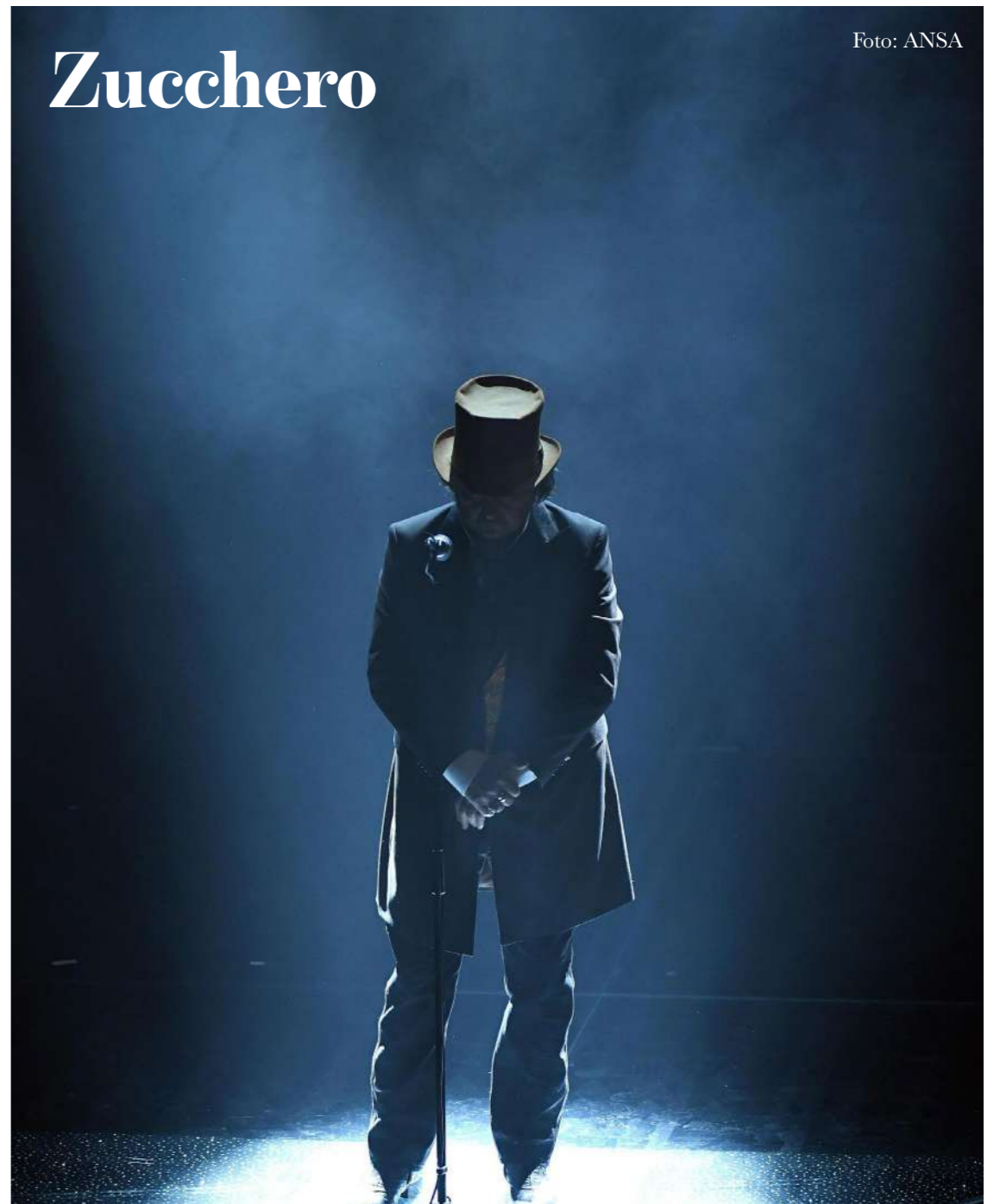
4 luglio allo Stadio San Siro di Milano
Tre imperdibili concerti in cui Zucchero regalerà al pubblico grande musica e forti emozioni, ripercorrendo la sua incredibile carriera ed esibendosi con i suoi più grandi successi.

Fonte: Rockol





Foto: ANSA



Zucchero

Foto: ANSA

Bruce Springsteen

Dopo otto anni di assenza - l'ultimo passaggio del Boss nella Scala del calcio risale al 3 e 5 luglio del 2016, per due delle tre date previste dal calendario del The River Tour del 2016 - Bruce Springsteen tornerà a esibirsi a San Siro nel corso della prossima estate: l'artista americano calcherà il palco dello stadio Meazza di Milano per due eventi, gli unici previsti nel nostro Paese per il prossimo anno, programmati per i prossimi primo e 3 giugno. La doppia data meneghina - organizzata da Live Nation in associazione con Barley Arts - è da inquadrare nel più ampio contesto di un tour europeo, che segue la serie di concerti previsti dall'artista nel Vecchio Continente dal calendario del Springsteen and E Street Band 2023 Tour. La voce di "Born to Run" inaugurò la sua ultima tournée sulla sponda orientale dell'oceano Atlantico con una doppia data a Barcellona, gli scorsi 28 e 30 aprile, alle quali seguirono fermate a - tra le altre città - Dublino, Amsterdam, Edimburgo, Zurigo, Oslo, Londra, Copenaghen, Amburgo, Vienna e Monaco di Baviera: le tre date italiane furono ospitate dal Parco Urbano Bassani di Ferrara (il 18 maggio), dal Circo Massimo di Roma (il 21 maggio) e dall'Autodromo Nazionale di Monza (il 25

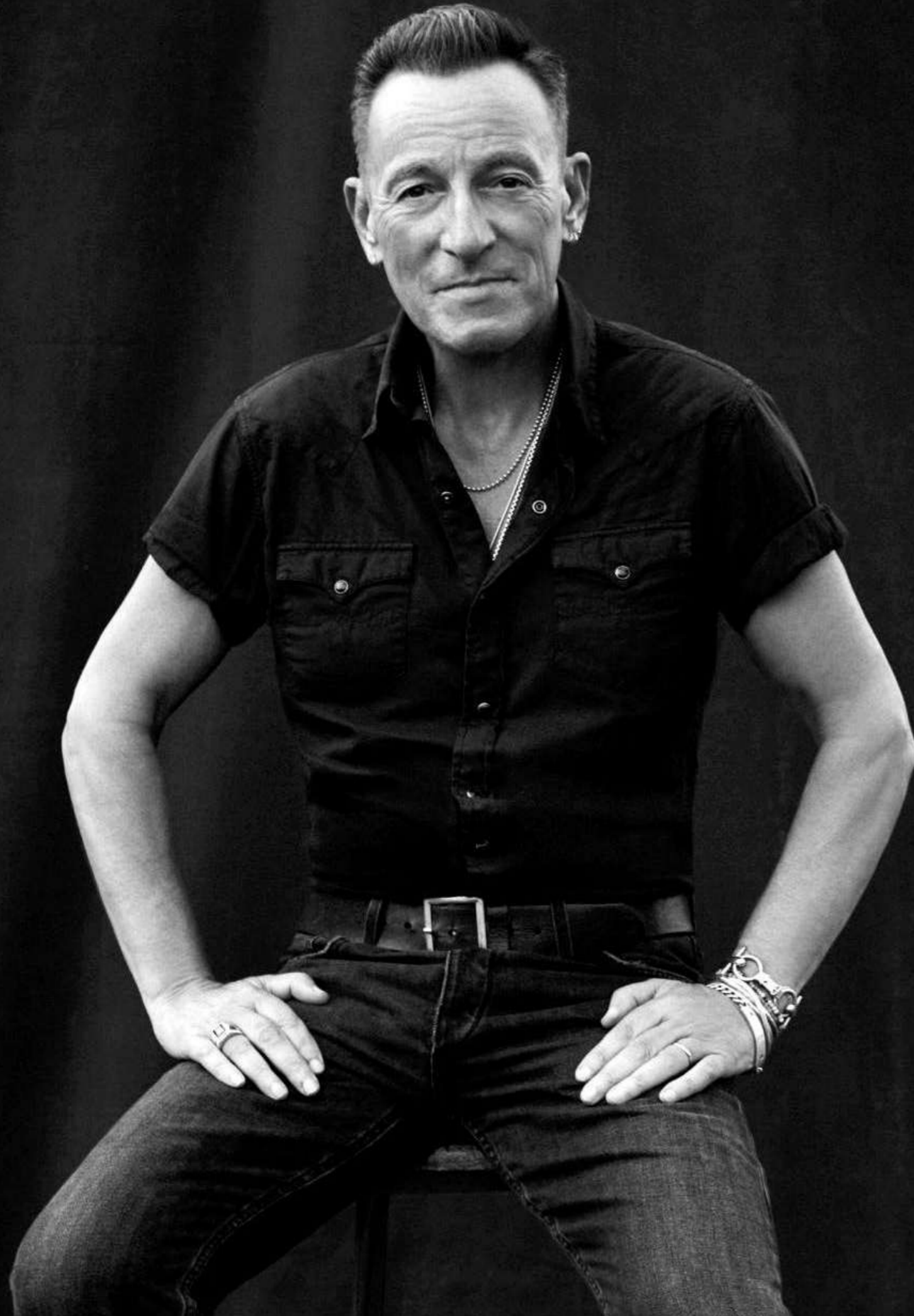
luglio).

Lo stadio Meazza di San Siro rimane una delle location preferite da Springsteen per i propri concerti, a livello internazionale: presso la struttura milanese il rocker di Long Branch, New Jersey, si è esibito con regolarità a partire dal 1985, quando - il 21 giugno - tenne davanti a circa 65mila persone il suo primo concerto in assoluto sul suolo italiano. I prossimi eventi in programma nello stadio lombardo segneranno l'ottava e la nona volta del Boss al Meazza, numero a oggi ancora non eguagliato da un artista straniero. Il documentario del 2020 dedicato a "Letter to You" svelò come per il tour in supporto all'album uscito lo stesso anno lo stesso Springsteen stesse pensando di aprire la serie di concerti in Europa proprio con un poker di date nella Scala del calcio: il piano di riprendere le attività dal vivo, tuttavia, venne scartato ancora prima dello scoppio della pandemia da SarS-Cov-2, che bloccò gli spettacoli pubblici a livello internazionale. Il ritorno sui palchi da parte del Boss fu programmato in un primo momento nel 2022: tuttavia il tour - sia negli Stati Uniti che in Europa - venne rinviato all'anno successivo pochi giorni prima dell'annuncio ufficiale.

Fonte: Rockol

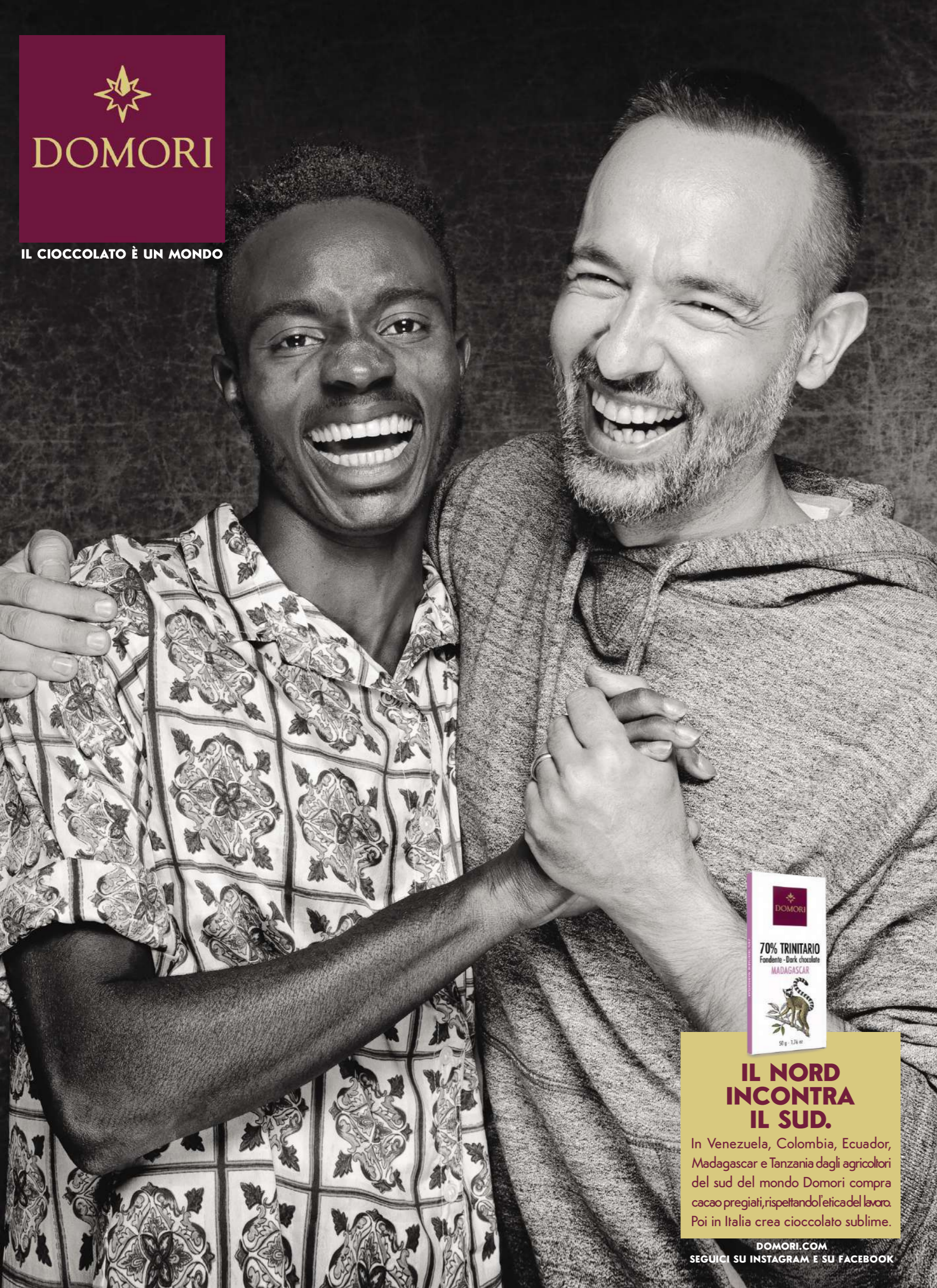


**Bruce
Springsteen**





IL CIOCCOLATO È UN MONDO



**IL NORD
INCONTRA
IL SUD.**

In Venezuela, Colombia, Ecuador, Madagascar e Tanzania dagli agricoltori del sud del mondo Domori compra cacao pregiati, rispettando l'etica del lavoro. Poi in Italia crea cioccolato sublime.

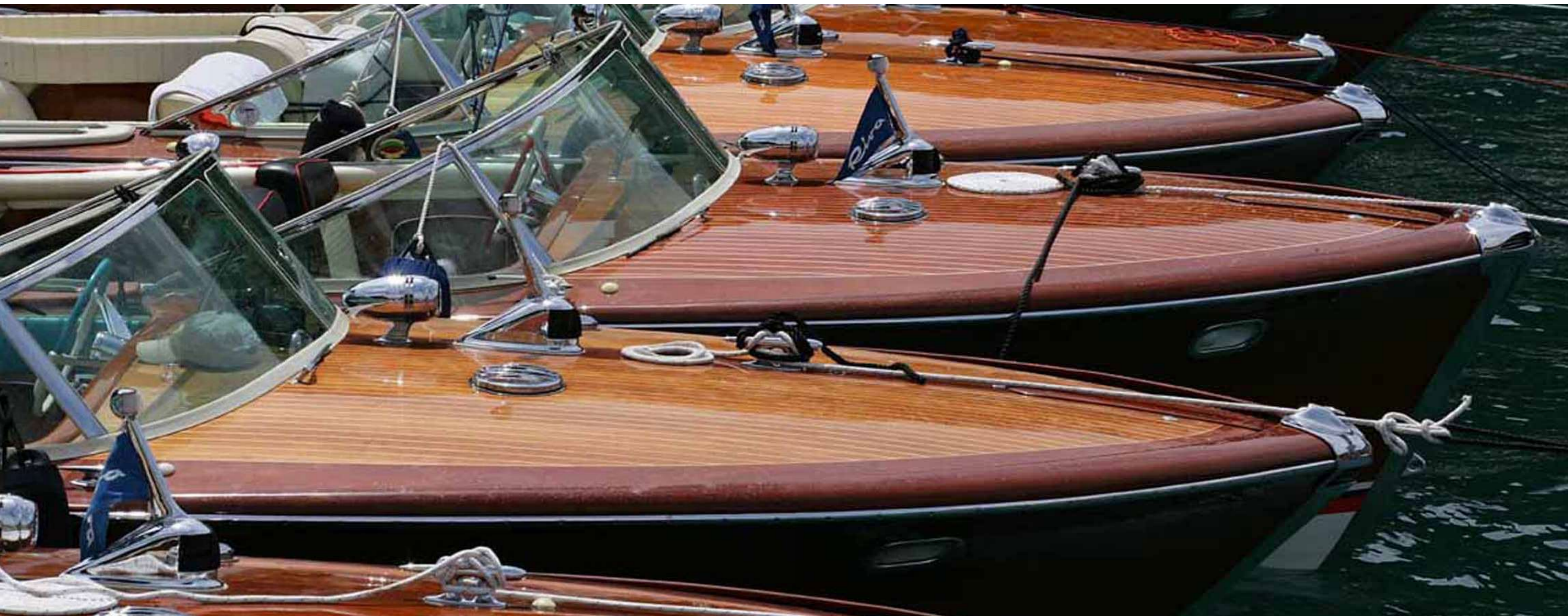
DOMORI.COM
SEGUICI SU INSTAGRAM E SU FACEBOOK



**A
PRECIOUS
SOUL**



Arnolfo di Cambio®



I fratelli Ivan e Paolo Favalli presentano AquaRiva, un locale esclusivo dedicato agli amanti della buona tavola nella suggestiva cornice del West Garda Marina. Il ristorante ha una terrazza estiva con romantica vista sul lago e due salette interne elegantemente arredate. La cura degli arredi e la musica jazz lounge fanno da cornice per ogni tipo di incontro. Lo chef Paolo Favalli propone piatti della cucina tradizionale di mare e di terra rivisitati in chiave moderna, con l'attenta cura nella scelta delle materie prime, cucinate e presentate con cura e maestria. La Cantina dell'AquaRiva, curata da Ivan Favalli, propone più di 900 etichette tra vini locali, nazionali ed esteri. Da segnalare la pregiata selezione di Champagne, fiore all'occhiello del locale, tra le più fornite a livello nazionale. Da alcuni anni a fianco di AquaRiva è nato AquaLounge Yachting Bar una location ideale attigua ideale per aperitivi di classe, per after dinner per degustare un'ottimo sigaro, per la vostra festa privata con locale riservato.





POGGIO DEGLI ULIVI

Il Brunello Poggio degli Ulivi nasce dalle uve dei vigneti della microzona di Sesta, uno dei cru migliori di Montalcino, in cui la vite veniva coltivata fin dai tempi degli Etruschi e dei Romani. Tra i grandi vini rossi del mondo, possiede un corpo molto importante, con una buona acidità, ottimi estratti e grandi profumi, donati dalla ottimale posizione delle vigne. Il colore è un bel rosso rubino brillante, con un intrigante riflesso violaceo, che passa al granato col trascorrere degli anni. Il naso regala un intenso bouquet dai profumi fini e complessi con vivaci spunti balsamici che portano il vino in profondità. Se nelle annate fresche le note virano al floreale, in quelle più calde esprimono un mélange di pienezza fruttata, in primis ciliegia sotto spirito e nel finale tabacco, humus, goudron, cacao. In bocca il tannino è setoso e fine, con frazioni minerali importanti, che apportano sapidità. Dopo l'affinamento in bottiglia, il vino acquista in verticalità e i tannini divengono avvolgenti in bocca. Eccezionale il potenziale d'invecchiamento di questo longevo Brunello, che è espressione fedele del terroir: non sono solo vino, ma capsula del tempo: un sorso di storia e di vita.

www.tenutapoggiodegliulivi.it

ZAROTTI



PESCATO DA UNA STORIA VERA

Conoscere il mare è una cosa seria. Significa viverlo, conoscerne ogni sfumatura, significa rispettarlo. "Ambasciatori del mare" non è semplicemente un claim ma un'attitudine, che si traduce in fatti concreti. Sono parole che raccontano un percorso iniziato tanto tempo fa e che guarda costantemente in direzione del futuro. E' la mission che ogni giorno anima le nostre scelte, è il motivo per il quale, da 70 anni, il nostro lavoro è anche la nostra più grande passione. Noi di Zarotti il mare lo conosciamo e lo rispettiamo, da sempre. Per questo ci impegniamo facendo di tutto per mantenerlo sano e pulito. Peschiamo solo in mari regolamentati nei tempi stabiliti dalle fasi lunari per non interferire con la riproduzione del pesce e utilizziamo solo sistemi di pesca non dannosa per i fondali marini. Questa responsabilità verso il mare ci ha permesso di essere certificati #FriendoftheSea. Il vetro in cui confezioniamo le nostre alici non è soltanto bello da vedere o etico per l'ambiente ma è buono anche per voi, perché il vetro è il materiale che conserva meglio di ogni altro il sapore e le caratteristiche nutrizionali di un alimento. Il nostro impegno si concretizza, inoltre, con la determinata volontà di ridurre l'utilizzo della plastica da qualunque ambito: dalla produzione al confezionamento, dall'imballaggio al packaging, senza dimenticare anche la quotidianità aziendale. E ad oggi, grazie alla Plastic Free Certification, siamo ufficialmente 100% plastic free! Ma non ci fermeremo qui... Faremo sempre di più! Da questo impegno nascono i nostri prodotti rigorosamente pescati da storie vere, come la linea 'Antica Tradizione', filetti di alici classici, distesi o arrotolati. Disponibili nei formati easy, classici e ricorrenza, per avere sempre a disposizione la quantità giusta ad ogni uso in cucina.

#AmbasciatoridelMare

zarotti.it



Vieni a scoprire anche le altre linee Zarotti, vi aspettano storie #Marevigliose!



La nostra storia. La nostra azienda nasce ad Arezzo nel 1972 come piccola bottega artigiana e sin dall'inizio si impegna nel riproporre sulla tavola degli aretini pasta fresca di alta qualità, ispirata dalle nostre tradizioni culinarie che stavano scomparendo. La fragranza dei nostri prodotti, concepiti nel rispetto delle antiche ricette della nostra terra, è ciò che ci ha permesso di crescere rapidamente negli anni, integrando una vasta esperienza preesistente con l'uso di tecnologie avanzate per migliorare e preservare allo stesso tempo la Qualità e la Genuinità della nostra pasta. A distanza di anni, la nostra attività rimane prevalentemente a conduzione familiare e grazie ad un sistema di distribuzione rapido e quotidiano, la freschezza del prodotto rimane inalterata. Offriamo una produzione molto diversificata: dai ripieni tradizionali come i tortellini alla carne o i ravioli alla ricotta e spinaci, alle classiche lasagne e tagliatelle, fino ad arrivare alle molteplici sfiziosità dai ripieni più fantasiosi come quelli di castagne, di cedro, di arancia, di ortica, di funghi e tartufo... Questa vasta scelta permette di soddisfare anche i palati più esigenti che possono scegliere secondo il proprio gusto, lasciandosi tentare da nuovi sapori ed accostamenti.



Madonna

E' iniziato il 14 ottobre alla O2 Arena di Londra il 'Celebration tour' di Madonna. Questo è il tredicesimo tour della Regina del Pop che rivisita i suoi quaranta anni di carriera. Il concerto si è dipanato lungo due ore e mezza di spettacolo in cui Madonna ha interpretato o accennato i suoi più grandi successi proponendo uno show che l'ha vista spesso cambiare di abito al cambio della scenografia.

Dopo i primi brani la musicista di origine italiana rivolta al pubblico ha detto: "Lo sto immaginando? Oh mio Dio, è davvero bello essere di nuovo a Londra. Sono davvero dannatamente sorpresa di essere arrivata fin qui... Come ci sono arrivata fin qui? Grazie a voi. Mi prendo anch'io un po' di merito".

Non è mancato nel primo degli annunciati 78 appuntamenti del suo tour anche un inconveniente tecnico che ha fermato lo show per qualche minuto, in questa pausa Madonna ha parlato con il pubblico ricordando degli episodi relativi ai suoi inizi, con la sua prima band quando era "al verde, affamata e non

guadagnava un soldo", confessando senza pudore che a quel tempo sarebbe uscita con degli uomini solo per potersi fare una doccia. Ha dedicato "Little Star" alla figlia Lourdes che festeggiava il suo 27esimo compleanno, mentre sulle note di "Vogue" è stata affiancata proprio da Lourdes e dall'altra figlia Estere di undici anni. Il quadretto familiare si è ripetuto per "Bad girl", quando a suonare il piano è stata un'altra figlia, la 17enne Mercy James. Madonna ha ringraziato i figli per averla sostenuta quando, all'inizio dell'anno, una grave infezione batterica ha richiesto un ricovero in terapia intensiva per alcuni giorni e l'ha costretta a rinviare la partenza del tour che era prevista per il mese di luglio. "È stato un anno pazzesco per me e non pensavo che ce l'avrei fatta, e nemmeno i miei medici... Ho dimenticato cinque giorni della mia vita, o della mia morte, non so davvero dove fossi. Ma gli angeli mi hanno protetto e c'erano i miei figli, i miei figli mi salvano sempre".

Fonte: Rockol



Foto: Vanity Fair



Foto: Vanity Fair

TIRAMISÙ DI CASA

Distilleria Bonaventura Maschio

LIQUORE ORIGINALE AL TIRAMISÙ



CASA È DOVE C'È
UN TIRAMISÙ CHE TI ASPETTA

WWW.BONAVENTURAMASCHIO.IT

Distilleria Bonaventura Maschio S.r.l. Via Vizza, 6 - 31018 Gaiarine (TV) Italia



Saborea la Magia de Antigua Guatemala



MIRACIELO
RESERVA ESPECIAL

DISTRIBUITO DA:
DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO S.R.L. GAIARINE (TV) TEL. 0434 756611
WWW.PRIMEUVE.COM

UNA LEYENDA EXTRAORDINARIA

MEZCLA DE INGREDIENTES MAYAS
Y DE LAS GRANDES MIGRACIONES



THE BARMASTER GIN

WHAT IS A BAR...
WITHOUT A BARMASTER



Bevi responsabilmente

ADVisionair.it

Distilleria Bonaventura Maschio s.r.l. Gaiarine (TV)

Seguici  


MIXING HEART
BONAVENTURA
MASCHIO



TENUTA VITIVINICOLA A MI MANERA

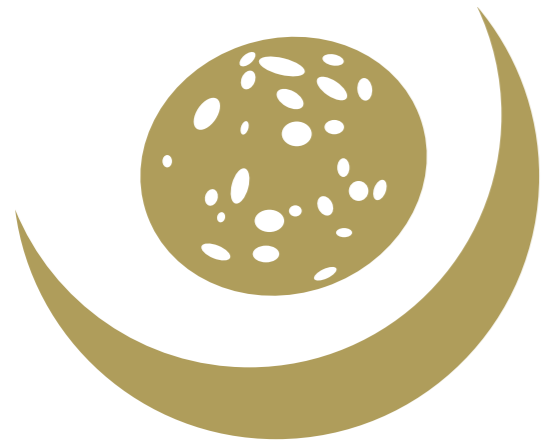
Via Caduti per la Patria, 27/a
Lison di Portogruaro, Venezia
www.vinicolamianera.com

 @amimanerawine

 A mi manera



A mi manera



BOUTIQUE

DEL FORMAGGIO E SALUME

di Giovanni Gazzetti



Vieni a scoprire una vera e propria boutique del gusto

La Boutique del Formaggio e Salume nasce a Scandiano nel 1984 dalla passione del titolare Giovanni Gazzetti, che gestisce il negozio insieme alla moglie Elisabetta. Da oltre trent'anni, la boutique è divenuta un locale di riferimento per la vendita di formaggi, salumi, vini e prodotti enogastronomici di qualità, per la gioia degli amanti della buona tavola. Il nostro negozio vanta una ricchissima selezione di prelibatezze, ma i veri protagonisti sono i formaggi, accuratamente selezionati per la vendita tra le eccellenze, italiane ed estere.

Vieni a scoprire una delle migliori botteghe del formaggio d'Italia!



Boutique del formaggio e salume

Scandiano (RE)
Via Corso Antonio Vallisneri, 10
Phone: +39 0522 856777
www.boutiquedelformaggioesalume.com



Ristorante Al Vèdel e salumificio storico Podere Cadassa

Al Vèdel è un elegante locale immerso nella campagna parmense, dove respirare l'atmosfera familiare delle antiche osterie. Fondato nel 1780, inizialmente come luogo di ristoro per viandanti, è oggi un raffinato ristorante che ha saputo mantenere il clima accogliente delle origini. A fianco dell'attività di ristorazione si è sviluppata fin da subito quella del Podere Cadassa, salumificio artigianale e cantina naturale di stagionatura degli insaccati tipici della Bassa parmense, primi fra tutti il rinomato Culatello di Zibello Dop e la rara Spalla Cruda di Palasone.

Al Vèdel e il Podere Cadassa sono tuttora di proprietà della famiglia fondatrice che lo gestisce nel rispetto della storia culinaria del parmense. La cucina è diretta dallo chef Patron Enrico Bergonzi, che insieme a una giovane brigata, realizza menu stagionali, in cui si alternano ricette della tradizione con proposte più creative di terra e di mare. Ad accogliere gli ospiti in sala sono invece Edgarda Meldi, Monica Bergonzi e Marco Pizzigoni, quest'ultimo sommelier che cura personalmente la carta dei vini con circa 1.900 etichette.

Ristorante Al Vèdel e salumificio storico Podere Cadassa

Via Vedole, 68 – Colorno (Pr) tel. +39 0521 816169
www.poderecadassa.it

Fb: Al Vèdel
Fb: poderecadassa
In: Al Vèdel ristorante
In: Podere Cadassa





MEGGIOLARO®



Meggiolaro, un nome, un'azienda, ma soprattutto una famiglia, che segue i prodotti in ogni sua fase, per garantirne la massima qualità e l'unicità. Siamo un salumificio artigianale, che nasce nel 1978, specializzato in prodotti cotti arrostiti, ma soprattutto naturali.

Non c'è presenza di conservanti o di additivi tra i nostri ingredienti. Tradizione, innovazione, ricerca e sviluppo continuo delle alchimie di cottura, sono la base della nostra nostra idea di azienda, che ci hanno portato ad essere presenti nelle migliori e più prestigiose realtà nazionali ed europee.

MEGGIOLARO®

Via Brenton 2 - Stra (Ve) - Italy
info@meggiolarosrl.it
www.meggiolarosrl.it



de' Coppini

L'eccellenza della nostra produzione, un olio extravergine che porta il nome della nostra famiglia, massima espressione della nostra mission: quella di produrre oli di qualità in terreni vocati.

Coppini Arte Olearia, dal 1946 produce e distribuisce Olio Extravergine di Oliva per la ristorazione, i negozi di eccellenze alimentari e i veri Gourmet.

Oggi, come nel 1946, mettiamo la stessa attenzione e la stessa cura per il nostro olio extravergine, dalle olive fino al prodotto finito e consegnato direttamente ai nostri clienti.

www.coppiniarteolearia.com



Amore  per la tradizione



Dal 1962 la famiglia Ferrari produce Coppe, Fiocchi e Culatte di inestimabile qualità con ingredienti genuini e lavorazione artigianale.



www.ferraricavbruno.it

Salumificio Ferrari Cav. Bruno - Via Case Trombi, 27
Località Mulazzano Ponte Lesignano Bagni - PARMA
Tel. +39 0521 861130
ferrari.cav@anticacoppadiparma.it



Nel 1990 Fabio Carra impianta le prime viti nel Podere tramandatogli dallo zio Ercole. Un podere che accoglie le vigne a braccia aperte, data la sua composizione ed esposizione.

Nel 1992 il figlio Bonfiglio, terminato il servizio militare, decide di affiancare il padre in questa attività che era partita come hobby. La passione, l'intraprendenza e la voglia di emergere segnano un cammino che anno dopo anno elevano la Carra di Casatico ad essere un riferimento nel panorama vitivinicolo nazionale.

Nel 2011 nasce proprio all'interno della cantina l'Agriturismo Podere Montefiore, anch'esso meta quotidiana di buongustai da tutto il mondo

I 27 ettari di vigne affacciati sul castello di Torrechiara sono una cornice unica per un'esperienza che lascia il segno.



CARRA DI CASATICO

Carra di Casatico

Agriturismo Podere Montefiore
 Strada della Nave, 10/b 43013 Langhirano (PR)
 Tel. 0521 863510 - 377 5995620 - 348 2847927
www.carradicasatico.com



CARRA DI CASATICO



Castagneti.

Tradizione

Poco sale, sole e tempo
sono il vero segreto.

La nostra Sfida...

Puntiamo solo Eccellenze.

Da due generazioni si produce artigianalmente ed esclusivamente nel territorio parmense, rispettando le antiche tradizioni di lavorazione del prosciutto: senza aggiungere né conservanti né coloranti.

Il particolare clima della collina parmense, il benevolo flusso del vento "Marino" la sapiente opera di esperti operatori che con l'aggiunta di solo sale, quanto basta fanno del prosciutto l'unico, vero, grande "Re" dei salumi.

Una storia di lavoro, tanti sacrifici, notti che si confondono con il giorno, niente Domeniche, Natali e Anniversari.

Il vecchio casolare a San Prospero e il piccolo lindo caseificio con il profumo del latte. L'amore per la famiglia, la ferrea volontà di arrivare, la passione per le cose buone. Alle origini con il solo aiuto della moglie Giovanna si acquistava il latte per la produzione del Parmigiano Reggiano. Ogni fase della lavorazione,

con la massima cura perché il "Suo Grana" doveva essere sempre il meglio in assoluto. La ricerca della qualità, mai accontentarsi, volere "l'eccellenza" perché sapere di poter garantire un prodotto che il mercato stesso ha sempre considerato di altissima qualità era il miglior premio che potesse desiderare. Nel 1976 con il proprio allevamento, inizia l'attività di produzione del Prosciutto di Parma. Una sfida che lo appassiona, sa di poter controllare l'intera filiera, ha la certezza che il figlio Roberto, cresciuto con la stessa cultura, coadiuvato dal figlio Andrea, ha dato prosecuzione con la medesima passione, e ha saputo portare nuovo vigore e innovazione.





Nel moderno stabilimento i consueti ritmi, non hanno perso il valore della tradizione né il modo artigianale di lavorare. L'accuratissima scelta delle cosce, il massimo rigore nei principi base della produzione, sale quanto basta, grande esperienza e tanto tempo perché ogni prosciutto Castagneti, per dolcezza e fragranza, deve essere sempre "ECCELLENZA".

La produzione pur realizzandola in un stabilimento moderno segue rigorosamente i principi della lavorazione artigianale.

Salatura a mano perché l'operatore riesce ad inserire il sale nei punti giusti e dosarlo proporzionalmente al peso delle cosce ottenendo ottimi risultati: un prosciutto dolce, delicato e fragrante.

Le celle di riposo e le sale di stagionatura sono nuove, moderne e a un severo controllo del freddo e dell'umidità.

Da due generazioni si produce artigianalmente ed esclusivamente nel territorio parmense, rispettando le antiche tradizioni di lavorazione del prosciutto: senza aggiungere né conservanti né coloranti.

Il particolare clima della collina parmense, il benevolo flusso del vento "Marino" la sapiente opera di esperti operatori che con l'aggiunta di solo sale, quanto basta fanno del prosciutto l'unico, vero, grande "Re" dei salumi.

Castagneti Servizi s.r.l.s.

Loc. San Vitale Baganza
Sala Baganza (PR)
Via Adorni, 1
Phone: +39 347 41 20050
castagneti.servizi@castagneti.com
www.castagneti.com



Ultimo

Sei pronto a vivere un'estate indimenticabile con Ultimo? "Ultimo Stadi 2024: La Favola Continua". Da Trieste a Roma, passando per Napoli e Torino, il tour promette di essere il fiore all'occhiello dell'estate live 2024. Scopriamo insieme tutti i dettagli!

Ultimo – all'anagrafe, Niccolò Moriconi – nasce a Roma il 27 gennaio del 1996.

L'esordio discografico avviene nel 2017 con l'album Pianeti, certificato triplo disco di platino.

Nel 2018 è stato il vincitore del Festival di Sanremo nella categoria "Nuove Proposte" con il brano Il ballo delle incertezze, con cui ha vinto anche il "Premio Lunezia per Sanremo", e si è posizionato al secondo posto a Sanremo 2019 con il brano I tuoi particolari. Ultimo ha collezionato tanti successi e a oggi ha già venduto più di 2.000.000 di dischi, collezionato oltre un miliardo di stream su Spotify e, con il tour Ultimo Stadi 2022, è diventato l'artista più giovane di sempre a intraprendere un tour negli stadi.

Fonte: Mondomilano/ Teamworld



Ultimo





ULTIMO STADI 2024 LA FAVOLA CONTINUA..., il tour già da record della prossima estate, tocca quota 10, con il raddoppio di Napoli (8 e 9 giugno) e Torino (15 e 16 giugno), una nuova tripletta allo Stadio Olimpico di Roma (22 già sold out, 23 e 24 giugno) e l'aggiunta in testa di una data zero a Trieste (2 giugno).

Ultimo Stadi 2024 La favola continua partirà infatti l'8 giugno 2024 da Napoli. Questa la prima data annunciata a sorpresa, subito a ruote le altre. L'artista che tanto ama raccontarsi con le canzoni, trovando nella musica la sua unica e grande passione, ha bisogno del suo pubblico. È tra la sua gente che si sente nel posto giusto, è cantando le sue canzoni ricevendo indietro cori che sovrastano la sua voce, che si sente capito. Di questo ha bisogno Niccolò Moriconi. Dei suoi fan.





il Punto di arrivo del Packaging sostenibile

[PUNTOPACKGROUP.COM](https://www.puntopackgroup.com)

PACKAGING PRIMARIO IN PLASTICA

Vasi, flaconi e chiusure a basso impatto ambientale sia nei materiali che nell'intera fase di produzione, ottimizzata per garantire la riduzione degli sprechi e dell'inquinamento.

Le nostre linee di produzione sono tutte automatizzate e di grande tonnellaggio. Utilizziamo tecnologie di ultima generazione a basso impatto ambientale (Industria 4.0) e la logistica a breve distanza della rete di fornitori che ci garantisce un minore impatto ambientale sui trasporti.

Proponiamo un'ampia gamma di materiali plastici eco-friendly abbinati alle nostre linee ultra sottili e ultra leggere di Eco-Design, per soddisfare ogni esigenza.

PUNTOPACKGROUP

PARMA
BARBERINO TAVARNELLE (FI)
ZOLA PREDOSA (BO)

(+39) 0521 463195
INFO@PUNTOPACK.IT



modificava a forma di bottiglia. Si dice che però che Nello dava il massimo con la torta Mon Pensier; pan di spagna farcito di crema al burro, ricoperto di glassa bianca e ciliegine confit tutte intorno. La pasticceria, attiva anche durante la seconda guerra mondiale, faceva consegne a domicilio con la bicicletta. Dopo il 1956 il Caffè Pasticceria è passato a vari gestori, a partire dal Signor Manaresi (quello della Torrefazione), poi Oscar, poi Ruggero Magris per quattro anni. Nel 2001 il Caffè Pasticceria passa alla gestione Serafini, che riporta la produzione dolciaria a grandi livelli.

Il Caffè Pasticceria Serafini con l'attuale gestione ha intrapreso un percorso rivolto alla assoluta qualità dei prodotti, alla ricerca degli ingredienti più genuini e di provenienza controllata, pur mantenendo la tradizione che lo ha contraddistinto nella sua lunga storia. La

Pasticceria ha aperto le porte anche a nuove esperienze, all'arte della modellazione dello zucchero, restando sempre attenta alla qualità della materia prima. Il Caffè Pasticceria Serafini ha oggi, rinnovato i suoi locali per essere al passo con i tempi e per continuare a dare il massimo ai suoi clienti; continua ad essere una caffetteria di qualità, che coniuga la sua produzione pasticceria con la colazione sempre più curata e con una vastissima differenziazione dei lieviti; le Sfoglie sono ripiene di crema, crema di riso, ma anche di confetture di albicocca, more di rovo, crema di agrumi, come la vastissima gamma dei budini di riso farciti di marmellate e cioccolato. Nella pasticceria fresca sono ormai famosi i bigné al pistacchio, nocciola, cioccolato, chantilly e zabaione. Il Caffè Pasticceria Serafini ha adottato, come punto di forza, il Caffè Fornacino dal Caffè delle Fornaci di Sesto Fiorentino, che armonizza ogni tipologia di abbinamento

SERAFINI®

Caffè Pasticceria

VIA GIOBERTI | FIRENZE



CAFFÈ PASTICCERIA SERAFINI LA STORIA

La storia della pasticceria in via Gioberti inizia nel lontano 1928, quando all'interno dei locali del civico 168 rosso funzionava a pieno ritmo un bellissimo forno a legna che produceva, oltre alla panetteria più buona del tempo, anche una pasticceria finissima e molto apprezzata. Il Maestro pasticcere a quel tempo era Nello Campanelli. Era diventato un pasticcere di grande qualità. Nel proprio curriculum, aveva una collaborazione da Gilli, la storica pasticceria di Firenze, dove aveva perfezionato l'arte dolciaria. Nello, nella sua nuova attività che chiamò "Campanelli Campanello", giocando sulle parole, infornava oltre 400 Schiacciate alla Fiorentina al giorno. Alcune testimonianze ci dicono che anche prima del Campanelli vi fosse già una pasticceria negli stessi locali, forse era gestita dalla famiglia Morelli. Nello Campanelli rese importante e famosa

la Pasticceria di Via Gioberti fino al 1956, quando da bravo, ma semplice pasticcere, prese in mano l'attività acquistando anche i locali dal vecchio proprietario. Produceva una grande varietà di dolci, si ricordano le bellissime e buonissime Torte Saint Honoré di pan di spagna, guarnita all'esterno da una serie di profiterole, attaccati alla base della torta con caramello o panna. La parte centrale del dolce è invece guarnita con della crema chiboust, crema pasticceria alleggerita da meringa. Caratteristici dolci della tradizione di quegli anni erano le bellissime crostate con marmellata casalinga che Nello realizzava ad opera d'arte. E come non ricordare la Torta al Gianduia, una meravigliosa e squisita torta di origine piemontese, chissà forse arrivata a Firenze insieme all'invasione, un centinaio d'anni prima, con Firenze Capitale. Il suo sapore è unico e divino, reso ancora più goloso dalla farcitura di crema al cioccolato. Ed ancora, Babà, Croquembuche che Nello

Caffè Pasticceria Serafini

Firenze
Via Gioberti, 168/red
Phone: +39 055 247 6214
Whatsapp: +39 353 4037146
preventivi@pasticceriaserafini.it
info@pasticceriaserafini.it
www.pasticceriaserafini.it
Facebook: @SerafiniCafePasticceria
Instagram: pasticceriaserafini_firenze
Twitter: @SerafiniGiobert



dolciario. A pranzo il Caffè Serafini offre una vasta scelta di piatti caldi, con variazioni di riso, pasta, carne e verdure di ogni tipo e ha allargato la scelta anche ai più esigenti con prodotti vegani e gluten free. Il Caffè Pasticceria Serafini è inoltre un ottimo ambiente per un ricco aperitivo con un fornitissimo buffet. Il locale è frequentatissimo da professionisti, manager, single, donne in carriera, mamme e quant'altro, punto di riferimento garantito. Il Caffè Pasticceria Serafini è anche location per l'esposizione di opere d'arte visuale, dipinti, fotografie e exhibition art. Predilige l'arte figurativa e si indirizza verso la fotografia di qualità e l'arte contemporanea. Completa il tutto un servizio di banqueting e catering per eventi privati.

Luciano Ligabue

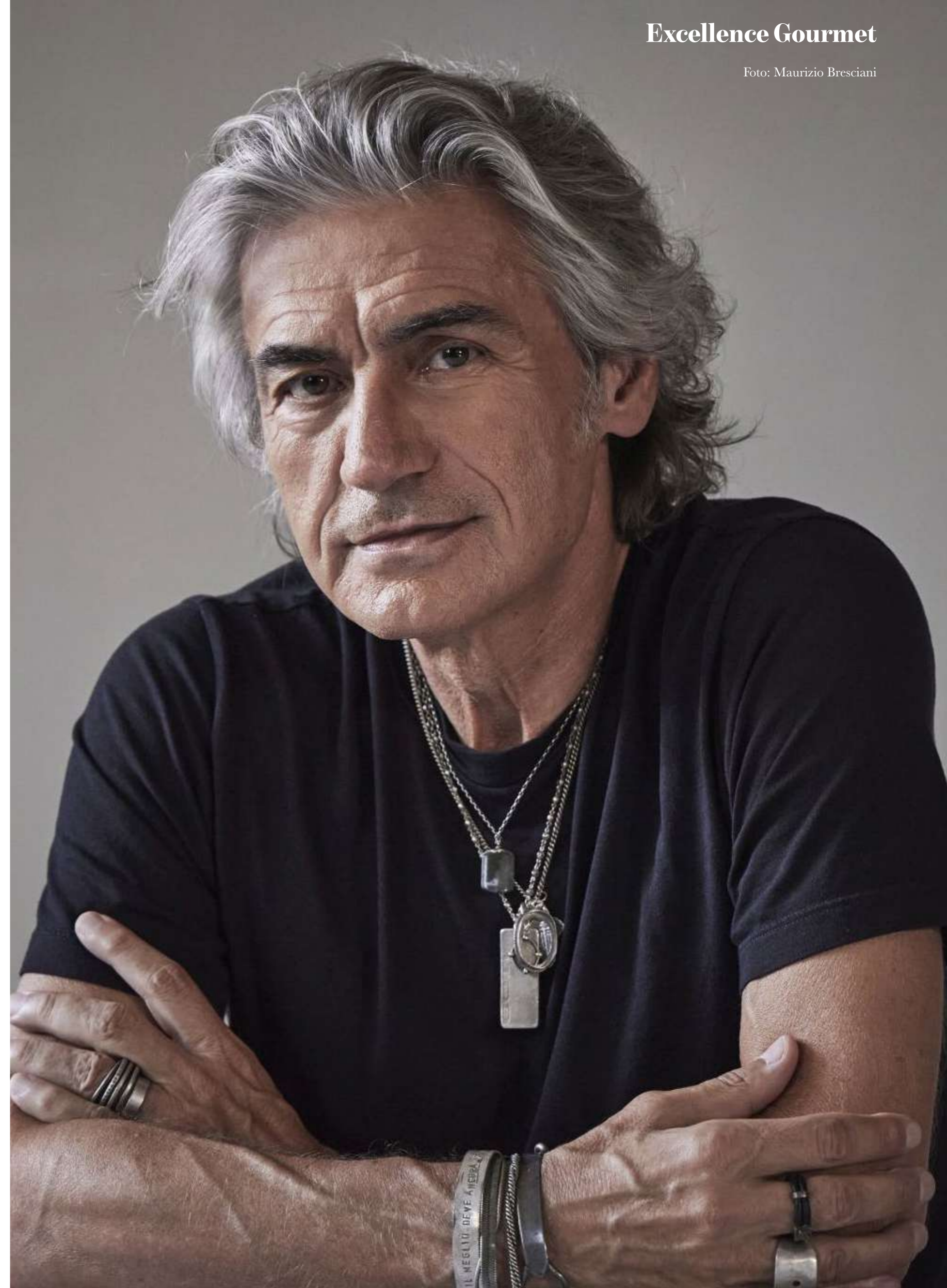
Si intitola "Durare" ("Durar" nella versione spagnola) il nuovo singolo di Laura Pausini che, dopo aver annunciato il prossimo progetto discografico *Anime Parallele*, uscito per Warner Music il 27 ottobre, dà inizio ufficialmente al nuovo capitolo della sua musica. Con una ballad intensa prodotta da Michelangelo e dal marito Paolo Carta, Laura dà voce a una vera e propria dichiarazione d'amore che accompagna il passare del tempo, lasciando che la vita scorra insieme, tra alti e bassi, tra gioie e difficoltà, con l'unica certezza che il modo per affrontarla sia restando uniti.

«Dal primo momento in studio quando ho iniziato a cantare questo brano scritto due anni fa con Edwyn Roberts e Paolo Antonacci sapevo che sarebbe stato il primo singolo del mio nuovo disco con cui avrei voluto presentarmi dopo così tanto tempo.

Questa canzone racconta di come per me sia possibile credere ancora nelle storie d'amore che vogliono costruire un percorso di vita da pensare insieme. Conoscersi, desiderarsi, inventarsi, capirsi. E anche impazzire, insieme. Scoprire quanto è bello dividersi un destino. Durare. Si Può». Si tratta di credere nell'amore, ma anche nella capacità di non fermarsi davanti alle difficoltà, tra le notti stellate e vita da pensare insieme.

Laura Pausini lo ha cantato per la prima volta live sul palco dei Tim Music Awards, nella serata di venerdì 15 settembre e entrerà in scaletta nel Laura Pausini World Tour 2023/2024 che porterà l'artista a esibirsi in Europa, America Latina e Stati Uniti, partendo ovviamente dall'Italia.

Fonte: Ufficio stampa Parole & Dintorni





**Luciano
Ligabue**

Foto: Maurizio Bresciani

Laura Pausini

Si intitola "Durare" ("Durar" nella versione spagnola) il nuovo singolo di Laura Pausini che, dopo aver annunciato il prossimo progetto discografico *Anime Parallele*, uscito per Warner Music il 27 ottobre, dà inizio ufficialmente al nuovo capitolo della sua musica. Con una ballad intensa prodotta da Michelangelo e dal marito Paolo Carta, Laura dà voce a una vera e propria dichiarazione d'amore che accompagna il passare del tempo, lasciando che la vita scorra insieme, tra alti e bassi, tra gioie e difficoltà, con l'unica certezza che il modo per affrontarla sia restando uniti.

«Dal primo momento in studio quando ho iniziato a cantare questo brano scritto due anni fa con Edwyn Roberts e Paolo Antonacci sapevo che sarebbe stato il primo singolo del mio nuovo disco con cui avrei voluto presentarmi dopo così tanto tempo.

Questa canzone racconta di come per me sia possibile credere ancora nelle storie d'amore che vogliono costruire un percorso di vita da pensare insieme. Conoscersi, desiderarsi, inventarsi, capirsi. E anche impazzire, insieme. Scoprire quanto è bello dividersi un destino. Durare. Si Può». Si tratta di credere nell'amore, ma anche nella capacità di non fermarsi davanti alle difficoltà, tra le notti stellate e vita da pensare insieme.

Laura Pausini lo ha cantato per la prima volta live sul palco dei Tim Music Awards, nella serata di venerdì 15 settembre e entrerà in scaletta nel *Laura Pausini World Tour 2023/2024* che porterà l'artista a esibirsi in Europa, America Latina e Stati Uniti, partendo ovviamente dall'Italia.

Fonte: Silvia Gianatti per Cosmopolitan

Foto: Billboard Italia



Laura Pausini



Foto: Luca Brunetti



Foto: Luca Brunetti



Hedera Wine

- * Rappresentanze e Distribuzione
- * Marketing d'Impresa

www.hederawine.it

Depeche Mode

La parte invernale europea del Memento Mori Tour prenderà il via il 22 gennaio 2024 alla O2 Arena di Londra, Regno Unito e terminerà il 5 aprile toccando 22 città. Al momento in questo tour i Depeche Mode hanno venduto, per le 110 date previste, oltre due milioni di biglietti. Il Memento Mori Tour è destinato a essere uno dei più grandi tour dei Depeche Mode fino a oggi, nonché uno dei più grandi tour mondiali del 2023. I Depeche Mode a Milano hanno emozionato, commosso, fatto cantare e ballare, con uno show praticamente perfetto. Sì, forse l'aggettivo scelto per il titolo può sapere di vecchio - ma un monumento è la testimonianza fisica dell'importanza di qualcosa o qualcuno: i Depeche Mode ci hanno ricordato ancora una volta lo stile e l'epica della loro musica, il ruolo che ha avuto nel dare forma ad un modello che ha ispirato generazioni.

E che è ancora vivo e attuale: non è scontato che dopo 40 anni di carriera un gruppo sappia incidere un disco come "Memento mori", la loro migliore prova da 20 anni a questa parte, come non è scontato mettere in piedi uno show di questo livello e forza.

La struttura dello spettacolo milanese non è diversa da quello romano - rimandiamo al racconto pubblicato da Rockol del concerto all'Olimpico. Una sola variazione in scaletta, "My favourite stranger" al posto di "Speak to me", una partenza forse un po' lenta e cupa con "My cosmos is mine" ma una scaletta ben congegnata, che alterna diversi generi e diversi mood. Chi ha visto entrambe le date dice che a Roma il suono era migliore - i problemi acustici di San Siro sono noti, ma il calore e lo spettacolo di questo stadio: lo si percepisce anche dai volti di Gahan e Gore.





Tra i momenti migliori della serata, una stupenda "Precious", il tributo a Fletch su "World in my eyes" e la coda strumentale di "Enjoy the silence", con Gore che si prende i riflettori con la sua chitarra. Gahan con la voce inizialmente un po' fredda, ma con un carisma immutato, rimane uno dei migliori frontman in circolazione. I due sono sostenuti da visual semplici ed efficaci (una grande M alle spalle), ma soprattutto da una band perfetta: tra le cose non scontate c'è anche come i Depeche riescono a tradurre dal vivo un suono che negli album è complesso e stratificato.

Finale travolgente, con il tris "Just can't get enough" / "Never let me down again" / "Personal Jesus".

Sarà interessante rivederli il prossimo anno, con questo spettacolo nei palazzetti, e poterne ammirare ancora meglio sfumature e dettagli.

Fonti: Rockol

“ UNA PRODUZIONE
ARTIGIANALE
PER UN'ESPERIENZA
INDIMENTICABILE. ”





AZIENDA AGRICOLA

TENUTA DEGLI ANGELI

Since 1984

AZ. AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI

Via P. Fontana Roux, 5
Fraz. S. Stefano Bergamo 24060 Italy
Telefono: +39 035 687 130
Fax: +39 035 687 121

www.tenutadegliangeli.it





La Culla dei Saperi di Rodolfo Sapiro
Via del Lavoro, 22 Cazzago VE
Tel. 041 464684





Mamma Mara, inizialmente in cucina con il figlio, prepara ricette della tradizione “così buone da far resuscitare i morti” e tuttora presenti nel menu di Zà Zà come, per esempio, le ‘Penne sul coniglio’.



Trattoria Zà Zà



fra i colori con cui scaldare le pareti e non soltanto. Una danza fra atmosfere toscane e coloniali, una ventata bohémienne, ci ricorda che ai tavoli della trattoria si sono seduti e siedono architetti e pittori di fama mondiale.

Le ricette ‘prigioniere’

In cucina, il Bondi lavora fin dall’inizio insieme al padre e alla madre, figura fondamentale per la sua vita e anche lei ‘anima’ del ristorante. Bondi lavora con la passione e la curiosità che fin da ragazzo non lo hanno mai lasciato, propone una cucina che definisce non tecnica ma di pancia, con una particolare attenzione al singolo dettaglio e alla ricerca di quell’alchimia di sapori che fa di un semplice buon piatto... un piatto dove tutto si accorda alla perfezione. “Una ricetta io la faccio prigioniera, la studio, devo capire cosa c’è che non torna, la cucino fino a quando non è come vorrei mangiarla io”.

and colors that heats the walls and not only. A dance of Tuscan and colonial atmosphere, a bohemian breath of fresh air reminds us that at the tables of this trattoria were seated and still seat architects and painters of worldwide reputation.

The “imprisoned” recipes

In the kitchen, Bondi has always worked with his father and mother, a fundamental figure for his life and ‘life’ herself of the restaurant. Bondi has worked with never-ending passion and curiosity since he was a child, he proposes a menu that he doesn’t define technical, but impulsive, with special attention to the single detail and the research of that alchemy of flavors that makes a simple good dish a dish where everything is perfectly combined. “I imprison a recipe, I study it, I have to understand what’s wrong with it, I prepare it until it becomes as I wish to eat it”.

Nel contesto vivace e affollato del Mercato Centrale di San Lorenzo, nel cuore della città di Firenze, nasce la trattoria Zà Zà, in uno degli edifici sopravvissuti al tempo. Il 7 Aprile 1977 Stefano Bondi, allora diciannovenne, nato proprio in quella stessa piazza, battezza il locale col nome Zà Zà e apre al pubblico.

Gli ambienti

Da quel giorno la trattoria si è ampliata molto, espandendosi negli anni ai negozi attigui, ma conserva tutt’oggi l’aspetto dalle antiche e spesse pareti in pietra, dai soffitti a volta, dai pavimenti del Seicento, ancora la stessa cortesia di allora quando i tavoli riservati alla clientela erano cinque. Vi si respira un’atmosfera mista di storia, di passaggi e di suggestioni, che ben si sposano nelle tante sale e salette ognuna di esse diversa fra loro - come la storia di una famiglia, dice il Bondi, che vede arrivare figli e poi nipoti e poi... - si gira fra tavoli, vecchie credenze, oggetti d’antiquariato e

In the lively and crowded background of the San Lorenzo Mercato Centrale, in the heart of Florence, the trattoria Zà Zà is set in one of the buildings survived to the passing of time.

On 7th April 1977, Stefano Bondi, then nineteen years old and born in that square, named his trattoria and opened it.

The location

Since that day the trattoria has enlarged a lot expanding in the nearby shops, but nowadays it still keeps the look of the old and thick stone walls, the vaulted ceilings, the seventeenth century floor, and the same kindness of that time, when the tables reserved for the customers were five. You can breathe an atmosphere mixed of history, passages and splendor, well combined with the many halls and rooms all of which is different from the other – like a family history, says Bondi, who sees sons, then grandsons, then... - you move around the tables, old sideboards, antiques

Trattoria Za Zà

Firenze
Piazza Mercato Centrale, 26r
Phone: +39 055 215411
info@trattoriazaza.it
www.trattoriazaza.it

Aperto tutti i giorni dalle 11,00 - 23,00





CAFFÈ VERO®

Dici caffè e dici profumo, risveglio, pausa, amici, tradizione, amore.

Dalla passione per il caffè, tramandata da un torrefattore vicentino, nasce Caffè Vero, un'azienda moderna che ha saputo raccogliere una tradizione centenaria sulla produzione del caffè e custodire i segreti della torrefazione artigiana sposandoli con tecnologie all'avanguardia.

Coffee Company SpA

Via del Commercio 12, 36100 Vicenza, Italia

info@caffevero.it 0444836660 www.caffevero.it shop.caffevero.it

NUMERO VERDE
800.268.791

San Martino 26

Il **San Martino 26** sorge in un bellissimo palazzo storico, nel cuore della fantastica di San Gimignano.

Il **San Martino 26** rappresenta l'estro e l'anima dello chef Ardit Curri. In un'atmosfera elegante e curata, con sottofondo musicale di classe, Ardit e il suo staff propongono la loro visione originale e innovativa della cucina, una cucina tesa sì ad esaltare le materie prime tipiche del territorio toscano, ma che tiene conto anche delle singole esperienze di ogni componente dello staff e che si sviluppa giorno dopo giorno grazie alle idee dei singoli.

Un'emozione di sapori in piatti e ricette di grande personalità e carattere.

Ristorante San Martino 26

Via S. Martino, 26
San Gimignano (SI)
Tel. 0577 940483
Cell. 347 4099599
info@sanmartino26.it

www.ristorantesanmartino26.it



Fordicolle



Fordicolle non è un ristorante, inteso nella sua accezione tradizionale.

Il nostro ristorante è un concept di ristorazione innovativo, basato su una formula originale del consumo non convenzionale del pesce crudo o cotto.

Dopo aver selezionato i tratti più distintivi delle cucine tradizionali, Fordicolle li ha rielaborati in una configurazione inedita. All'interno del locale, relax e dimensione home avvolgono i clienti.

L'atmosfera minimalista orientale è percepibile, l'ospitalità spontanea.

Tra un assaggio di pesce crudo o di carni accuratamente selezionate e lo sfriggere della nostra piastra teppanyaki ed un bicchiere di vino, il cliente si sente a casa. Tutto ciò in un contesto in cui è possibile osservare i nostri giovani Chef all'opera.





Il momento del "PRIMA": cioè il nostro APERITIVO, con cocktail nazionali, mondiali e signature del Barman.

"DURANTE": il menu dedicato alla cena, con prodotti ricercati e tecniche di cottura all'avanguardia, basse temperature e una piastra teppanyaki (tipica cottura asiatica), che si vanno a fondere a preparazioni e lavorazioni classiche come la pasta fresca e ricette della cucina italiana e Toscana.

In fine ma non meno importante i "DOLCI ARRIVEDERCI": carta dei dessert e eventuali abbinamenti di vini e liquori.

I nostri dessert saranno una fusion tra la pasticceria classica, con torte della tradizione, presentate in monoporzioni e dessert più innovativi.

Questo è un po' quello che racchiude il nostro concept di "MOMENTI DI GUSTO". Tutto questo sarà anche percepibile dai nostri ospiti Grazie alla professionalità e competenza dello staff di sala



Fordicolle

Colle di Val d'Elsa (SI)
Località Belvedere, 74
Phone: +39 0577 1501007
www.fordicolle.it
info@fordicolle.it



Beccastelle Bistrot



Beccastelle non è un semplice bar a Colle Val d'Elsa ma uno stile di vita, un punto di riferimento comune con un carattere deciso e ben definito. I nostri punti di forza sono la qualità delle nostre materie prime, l'atmosfera del nostro locale dalle sedie tutte diverse, la simpatia del nostro staff ed il crocevia di persone, esperienze e vite che ci permettono di conoscere e di soddisfare qualsiasi tipo di clientela.

Infatti il nostro bar ristorante si trova all'uscita Colle Val d'Elsa Sud del raccordo autostradale Siena-Firenze ed è il punto di ritrovo ideale per viaggiatori, turisti e professionisti che passano per Siena, Firenze, Monteriggioni, San Gimignano o Colle Val d'Elsa e che vogliono prendersi un momento di pausa. Siamo pronti ad accoglierli dal lunedì a sabato, dalle 6:30 di mattina fino alle 20:00, con piatti veloci o piatti caldi di ottima qualità, panini, hamburger, aperitivi o colazioni.

Uno strappo agli orari per vedere la partita a Colle Val d'Elsa!

Beccastelle is not simply a café in ColleVald'Elsa but a lifestyle, a meeting place with a firm character. Our strong points are the quality of our ingredients, the atmosphere of our café with all different types of chairs, the kindness of our staff and the crossroads of people from every walk of life which allow us to satisfy any type of client.

In fact our café/restaurant is located at the exit of Colle Val d'Elsa South on the Siena-Firenze motorway and it is the ideal stop for commuters, tourists and businessmen who pass by Siena, Florence, Monteriggioni, San Gimignano or Colle Val d'Elsa and want to relax. We welcome clients from Monday to Saturday, from 6:30 a.m. to 8:00 p.m. with quick dishes or hot dishes of excellent quality, sandwiches, hamburgers, appetizers or breakfasts.

A change of pace just to see the match at Colle Val d'Elsa!

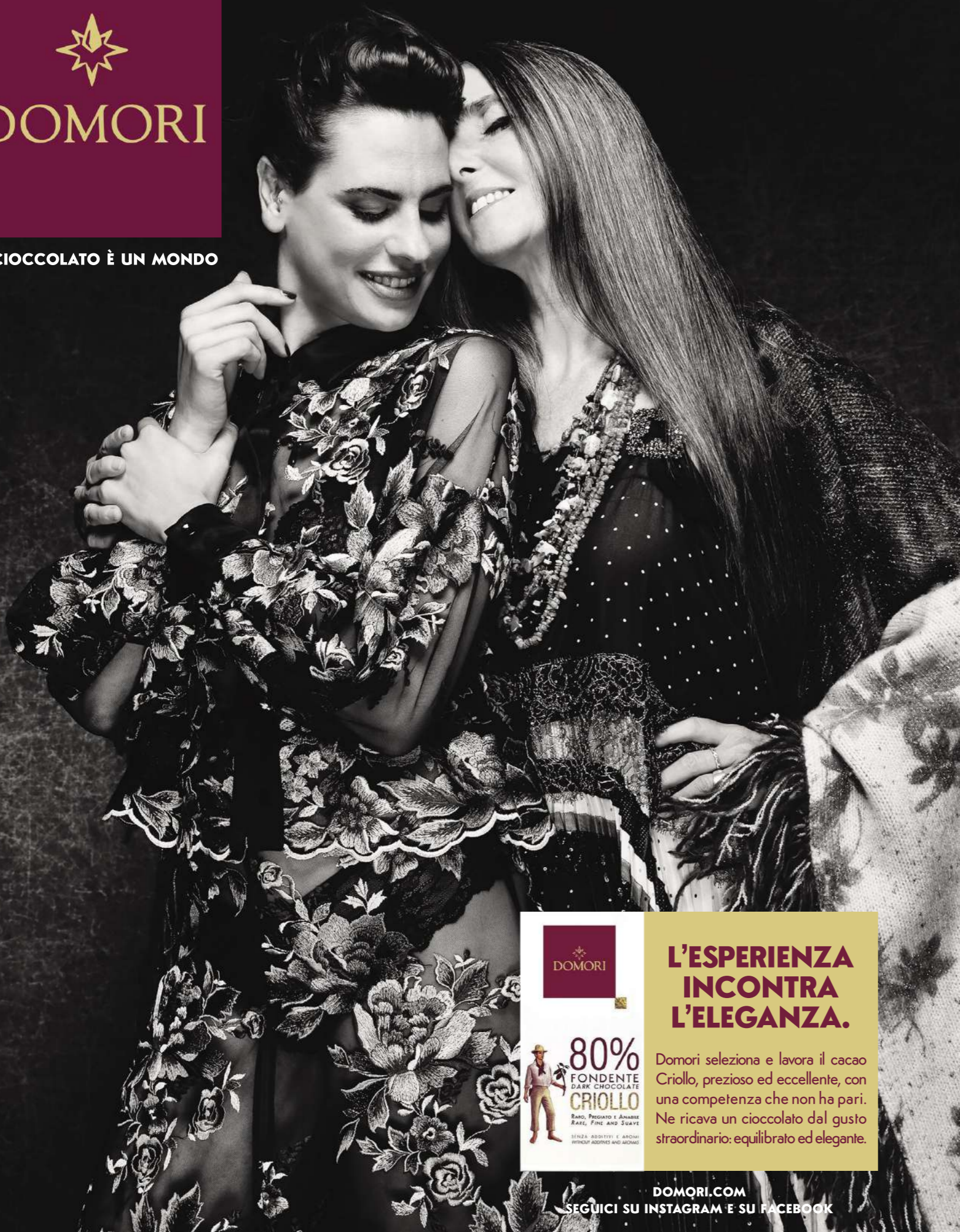
Beccastelle Bistrot & Aperitivi

Colle di Val d'Elsa (SI)
Uscita Colle Val d'Elsa Sud
Str. Provinciale Colligiana 85, Belvedere
Mobile : +39 331 9373531
info@beccastelle.com
www.beccastelle.com

Lun-Sab 06.30 - 20.00
Chiuso la domenica
Maxischermo: per partite Serie A e Champions League siamo aperti anche la sera



IL CIOCCOLATO È UN MONDO



DOMORI

80% FONDENTE
80% FONDENTE
 80% FONDENTE
 CRIOLLO
RARO, PROFUMATO E ANANAS
 RARE, FINE AND SWEET
 SENZA ADDITIVI E AROMI
 WITHOUT ADDITIVES AND AROMAS

L'ESPERIENZA INCONTRA L'ELEGANZA.

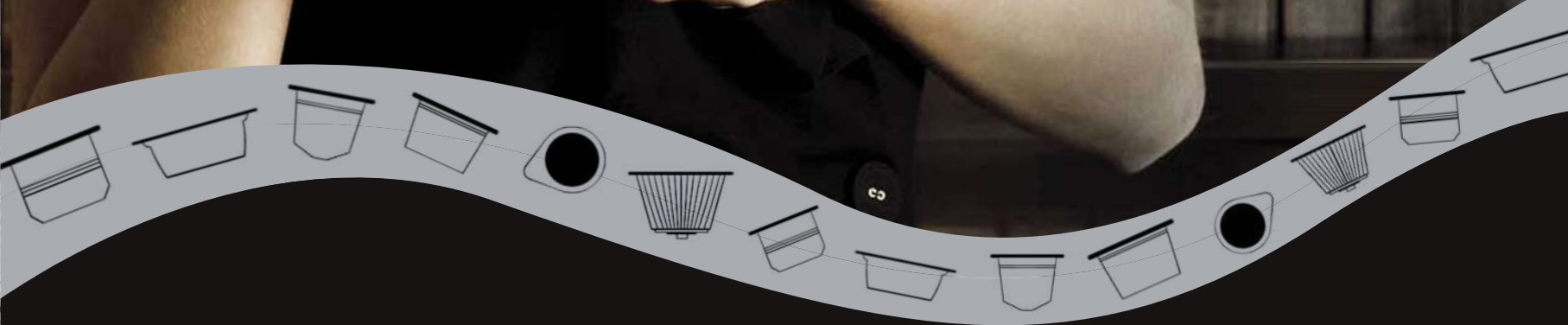
Domori seleziona e lavora il cacao Criollo, prezioso ed eccellente, con una competenza che non ha pari. Ne ricava un cioccolato dal gusto straordinario: equilibrato ed elegante.

DOMORI.COM
 SEGUICI SU INSTAGRAM E SU FACEBOOK

TAVOLETTA D'ORO 2023 BLEND CRIOLLO 80% - PREMIO TAVOLETTA D'ORO 2023 PER LA CATEGORIA "CIOCCOLATO FONDENTE".



VERESPRESSO
 La qualità del caffè in capsule e cialde



Verespesso produce e distribuisce le migliori qualità di caffè, decaffeinato, solubili tè e tisane in capsule e cialde, per macchine a circuito chiuso e compatibili per ogni sistema
 shop.verespesso.com - 800 51 51 56





Caseificio Nuovo

Il Caseificio Nuovo nasce nel 1987, da un'esperienza trentennale nel campo caseario; negli anni la filosofia produttiva è sempre rimasta fedele alla ricerca dell'alta qualità: selezioniamo solo il latte migliore, proveniente dagli allevamenti situati nelle province di Siena e Pisa, rigorosamente controllato e analizzato giornalmente e usiamo esclusivamente sale di Saline di Volterra; ogni prodotto è preparato con la massima cura, nel rispetto della tradizione e senza alcun uso di conservanti, per mantenere il sapore genuino del buon formaggio artigianale.

Caseificio Nuovo was established in 1987 after thirty years of experience in the dairy sector. Over the years, our production philosophy has stayed true to the highest quality standards: we select only the best milk from farms located in the provinces of Siena and Pisa, carefully controlled and analysed daily, and use only Volterra Salt. Each product is prepared with utmost care, respecting tradition and without any preservatives, to keep the wholesome taste of good artisan cheese.



La lavorazione avviene ancora oggi manualmente: appena due ore dopo la mungitura il latte arriva nel caseificio, viene pastorizzato e passato alle vasche di coagulazione dove vengono immessi i fermenti ed il caglio; la cagliata così ottenuta viene indirizzata negli stampi che daranno forma ai prodotti, durante la giornata le forme ottenute vengono girate più volte a mano ed inserite nella camera di stufatura. La mattina seguente i mastri casari cospargono manualmente le forme con il sale alimentare, i formaggi iniziano quindi la fase di maturazione, durante la quale riposano per circa 10 giorni; a questo punto i formaggi freschi sono pronti per il consumo, mentre i semi-stagionati e gli stagionati passeranno alle celle di stagionatura dove riposeranno per un periodo che varia da 3 fino a 12 mesi.

We still process our cheese manually: as early as two hours after milking, the milk reaches our dairy, where it is pasteurised, poured into the curdling vats and added with enzymes and rennet; the curd thus obtained is placed in moulds that give shape to our products. During the day, the wheels are turned over by hand several times and placed in the drying chamber. The following morning, our master cheese-makers hand-sprinkle food grade salt on the wheels. The cheese now starts its maturing phase, during which it rests for about 10 days. At this point, unripe cheese is ready for consumption, whereas semi-ripened and ripened cheeses are moved to the ripening chambers, where they will stay for a time ranging between 3 and 12 months.



Caseificio Nuovo

Poggibonsi (SI)
Località Fosci, 25 C
Phone: +39 0577 988001
Fax: +39 0577 988477
info@caseificionuovo.it
www.caseificionuovo.it

Lun-Ven 9,00 - 20,00
Sab 9,00 - 14,00 15,30 - 20,00
Chiuso la domenica



Gelateria Dondoli

presents

DONDOLI GELATO CLASS

Live your Day as a Gelatiere
with a special Maestro: Sergio Dondoli



In San Gimignano, in the very heart of Tuscany, just where the modern age of Gelato started, you will find the best way to learn all you need to know about Gelato, taught with the passion of a great teacher.

Dondoli Gelato Class is a great experience for kids and grown-ups, the participants will prepare Gelato themselves and then, of course, we will eat it all together!



INFO & BOOKING

www.dondoligelatoclass.com





FIOR DI MASO




Latterie Venete

1887

**IL GUSTO
DELLA
*Dolce
Vita***



shop.fiordimaso.it

Segui Fiordimaso sui social   



Ristoro L'antica Scuderia



Tra Firenze e Siena, circondata dalle verdi colline del Chianti, Tavarnelle val di Pesa ha mantenuto nei secoli tutta la sua bellezza. In origine si chiamava Tabernulae nome che le deriva da taberne, dove i cavalieri sostavano prima di riprendere il camino lungo le strade situate all'incrocio tra il capoluogo fiorentino e la medievale via Francigena che collegava Roma con l'oltralpe. Tutte le volte che lo guarderete, il paesaggio vi affascinerà perché il tempo sembra essersi fermato. E ogni giorno sarà l'occasione speciale per scoprire austeri castelli, borghi medievali e i gioielli artistici custoditi nelle pievi.

Between Florence and Siena, in the green hills of Chianti, Tavarnelle Val di Pesa has lost none of its beauty over the centuries. Originally it was called Tabernulae – a name that derives from "taberne", the taverns where travellers would rest before continuing on their way along roads joining Florence to the mediaeval Via Francigena, the pilgrims' route which ran from Rome to beyond the Alps. You will never fail to be enchanted by a landscape where time appears to stand still. And every day you will have new opportunities to discover mighty castles, delightful mediaeval villages and artistic gems in the local parish churches.

Nel dolce scenario delle colline del Chianti classico, in un minuscolo borgo medievale, sorge il Ristoro L'Antica Scuderia. Il nome dice molto sulle sue origini: in passato era una scuderia dove i cavalieri si fermavano per riposarsi e cambiare i cavalli prima di proseguire lungo la via chiamata il Gardingo di Passignano. Ora, grazie ad un attento restauro, è diventato un luogo elegante e curato in ogni minimo particolare. Vi accoglierà per farvi scoprire il piacere dei piatti della migliore tradizione toscana, mentre fuori vi attende la tranquillità di un giardino immerso nel verde dei cipressi e circondato da splendide vigne.

Ristoro L'Antica Scuderia is located in a tiny mediaeval village in the enchanting hills of Chianti Classico. The name – "ancient stables" – says a lot about its history: it was indeed a post house, where travellers would stop to rest and change their horses before continuing along the road known as the Gardingo di Passignano. Careful and sensitive restoration work has now turned it into an elegant restaurant with great attention to detail. Come in and discover the finest delights of Tuscan cuisine, and enjoy the peace and quiet of a garden deep in the green, with cypress trees and splendid vineyards all around.

Ristoro L'antica Scuderia

Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Via di Passignano, 17
Phone: +39 055 8071623
Mobile: +39 335 8252669
info@ristorolanticascuderia.com
www.ristorolanticascuderia.com

Lun-Dom 12,30 - 14,30 19,30 - 22,30
Chiuso il martedì





La Capanna del gallo



locali e sempre freschi serviti da un personale piacevole e competente. La corte esterna saprà esaltare nelle sere primaverili ed estive, la bellezza dei tramonti collinari toscani di una cena tra viti e ulivi. I nostri piatti, accompagnati da una selezione attenta di vini, vi allietano il trascorrere della serata al chiaro di luna. Una location in piena campagna, dei piatti semplici ma mai banali, una terrazza con vista mozzafiato, ecco La Capanna del Gallo. Siamo aperti tutti i giorni, tranne il giovedì, sia a pranzo che a cena. Venite a trovarci!

an original reinterpretation of the Tuscan gastronomic tradition, the less of the Capanna del Gallo changes its appearance according to the season, always with the help of products coming from typical local companies. Traditional Mediterranean dishes revisited with a touch of modernity to combine taste and lightness with dishes prepared meticulously by expert chefs. A location in the countryside, with simple but never banal dishes, a terrace with a breathtaking view, here is La Capanna del Gallo. We are open every day, except Thursday, for lunch and dinner. Come and visit us!

La Capanna del Gallo, con la sua location ricca di storia, e la stravaganza ed intimità della sua cucina, è un ristorante nel cuore del Chianti che offre ai suoi clienti un'esperienza memorabile e multisensoriale. Prodotti semplici e di altissima qualità appartenenti alla filiera corta, esaltati da un ambiente in stile country e contemporaneo. Ubicato all'interno di un borgo del XI secolo, proprio dove sorgeva il Castello di Fabbrica, il nostro bistrot è pensato per chi cerca un ristorante accogliente e di qualità in una location ricca di storia e di tradizione. Il locale è organizzato in due accoglienti sale, di cui una più intima e riservata, entrambe arredate con gusto ed eleganza nel rispetto degli elementi stilistici toscani e del territorio del Chianti. In una perfetta coesione tra storia e modernità La Capanna del Gallo saprà mettervi subito a vostro agio, coccolandovi con una attenta selezione di ingredienti

Located in an 11th century village, right where the Fabbrica Castle stood, our bistro is designed for those looking for a welcoming and quality restaurant in a location rich in history and tradition. The restaurant is organized in two welcoming rooms, one of which is more intimate and private, both furnished with taste and elegance respecting the Tuscan stylistic elements and the Chianti area. In a perfect cohesion between history and modernity, La Capanna del Gallo will immediately put you at ease, pampering you with a careful selection of local and always fresh ingredients served by a pleasant and competent staff. The outdoor courtyard will exalt in the spring and summer evenings the beauty of the Tuscan hillside sunsets of a dinner among vines and olive trees. Our dishes, accompanied by a careful selection of wines, will cheer you up as you spend the evening in the moonlight. Through

La Capanna del gallo
 San Casciano Val di Pesa
 Via di Fabbrica 9, S. Andrea
 Phone: +39 055 82 44 228
 info@lacapannadelgallo.com
 www.lacapannadelgallo.com
 Lun-Dom 12,30 - 14,30 19,30 - 22,00
 Chiuso il giovedì



Due soci, una cronaca continua di successi nessuna insegna...

...Potrebbe essere riassunta così la storia del Molo73, a cominciare dalla mancanza di un cartello evidente che, arrivando dalla superstrada, indichi il luogo di residenza di questo splendido ristorante alle porte di Empoli. Non siamo lontani da Firenze, in un crocevia di passaggio autostradale: il Molo73 è quello che non ti aspetti, nascosto, quasi timoroso, si svela all'improvviso in tutta la sua scintillante architettura. Le indicazioni latitano perché sarebbero superflue, il Molo73 lo conoscono tutti: mare, aria iodata, prelibatezze del pescato vivono qui realmente, nonostante la costa tirrenica disti ancora 70 km.

Riccardo Agresti e Emanuele Sabatini hanno modificato i confini naturali del litorale toscano: il mare arriva ad Empoli almeno idealmente, non c'è alcun dubbio. Soci dal 2008, prima gestivano l'accoglienza in una grande cantina cooperativa di vino. Lì si conobbero, lì capirono di essere bravi e probabilmente capaci di imprese più ambiziose. Nel 2011 parte progetto Molo73: un vecchio rudere completamente da ristrutturare, ridefinito con cura e attenzione maniacale. Ampie sale, eleganti, pulite, accoglienti e moderne. La bella veranda, che sembra affacciarsi su uno specchio d'acqua immaginario, poi al piano superiore anche le camere del Bed & Breakfast.

Ristorante Molo73

📍 via Tosco Romagnola 112 - 50053 Empoli (FI)
 ☎ 0571.1603084
 ✉ info@molo73.it
 🌐 www.molo73.it
 Facebook: molo.settantatre



In cucina c'è Emanuele, per sempre Chef che dialoga con il mare in maniera semplice e convincente: materia prima di altissima qualità, lucidità nelle cotture e attenzione alla presentazione, il gusto al centro di ogni proposta. In sala Riccardo, a gestire il "traffico" e ammalciare clienti anche con la carta dei vini sontuosa, a partire dalla ricchissima selezione di Champagne.



Molo73 è sempre pieno non ha pause, non potrebbe essere altrimenti: una formula vincente da sempre lo stesso risultato, ovvero la gratificazione incontenibile di chi non ha affatto bisogno di un insegna per arrivare qui.



Galanti Gastronomia

Diretta da Andrea Galanti, 1° classificato miglior sommelier d'Italia AIS 2015, questa storica gastronomia e pregiata enoteca, nata nel 1960 e giunta alla IV generazione, recentemente ampliata e rinnovata, sa regalarci una visione speciale del mondo del vino. Ad oggi oltre 3000 etichette tra vini italiani e ampia scelta di vini internazionali e soprattutto francesi: Champagne, Bordeaux, Borgogna, Loira.

Classico mix di tradizione e nuove ricette, la Gastronomia offre un'ampia scelta che varia dalla colazione la mattina, alla possibilità di consumare i nostri piatti nel locale, nello spazio esterno sotto i Portici, o da portare a casa anche con il servizio delle consegne a domicilio gratuito.

Ogni sera sotto i loggiati di Piazza della Libertà potete passare del tempo per un piacevole aperitivo o gustandovi una cena. Eccellente la scelta di vini, anche al bicchiere oltre 20 etichette, sempre selezionate da Andrea Galanti, e gustosi piatti espressi realizzati ad hoc dalla Chef Angela Galanti.

Spesso degustazioni ed eventi con protagoniste cantine e territori da scoprire abbinati ai piatti dello storico locale.

Headed by Andrea Galanti, 1st ranked best sommelier of Italy AIS 2015, this historic gastronomy and fine wine shop, born in 1960 and now in its 4th generation, recently expanded and renovated, knows how to give us a special vision of the world of wine. To date more than 3000 labels including Italian wines and wide selection of international and especially French wines: Champagne, Bordeaux, Burgundy, Loire.

A classic mix of tradition and new recipes, the Gastronomy offers a wide choice ranging from breakfast in the morning, to the possibility of eating our dishes on the premises, in the outdoor space under the Porticoes, or to take home even with the free home delivery service.

Every evening under the arcades of Liberty Square you can spend time for a pleasant aperitif or enjoying dinner. Excellent choice of wines, even by the glass over 20 labels, always selected by Andrea Galanti, and tasty express dishes made ad hoc by Chef Angela Galanti.

Often tastings and events featuring wineries and territories to be discovered combined with the dishes of the historic restaurant.

**Galanti
Gastronomia - Enoteca - Vineria
- Caffè**

Firenze
 Piazza della Libertà, 31r
 Tel: +39 055 490359
 andrea.galanti@gastronomiagalanti.com
 www.gastronomiagalanti.com

Lun-Sab 8:30 - 22:00
 Chiuso la domenica
 e il sabato pomeriggio
 di luglio e agosto.



Gelateria Dondoli

San Gimignano (SI)
P.zza della Cisterna, 4
Phone: +39 0577 942244
sergio@gelateriadondoli.com
www.gelateriadondoli.com

La nuova proposta firmata Sergio Dondoli è un'esperienza aperta a tutti, grandi e piccini, un'occasione unica per conoscere meglio il Gelato Artigianale e prepararlo in prima persona. L'ambientazione è altrettanto speciale: la Dondoli Gelato Class si trova a San Gimignano, nel cuore della Toscana, proprio dove ebbe inizio la storia moderna del Gelato grazie a Bernardo Buontalenti, che nel 1500 inventò, per la famiglia Medici, il Gelato, un composto di frutta e zabaione. Una creazione che Caterina de' Medici, sposando Enrico II nel 1533, portò con sé alla corte di Francia, dando così inizio alla diffusione del Gelato in Europa. Sergio Dondoli è una delle più grandi personalità legate al Gelato Artigianale Italiano. Dal 1992 dà vita alla celebre Gelateria di Piazza, una Gelateria unica nel suo genere, inserita da Lonely Planet nella sua lista dei 10 "Best Gourmet Places in the World" nel 2011. La creatività di Sergio trova massima espressione

La nuova proposta firmata Sergio Dondoli è un'esperienza aperta a tutti, grandi e piccini, un'occasione unica per conoscere meglio il Gelato Artigianale e prepararlo in prima persona. L'ambientazione è altrettanto speciale: la Dondoli Gelato Class si trova a San Gimignano, nel cuore della Toscana, proprio dove ebbe inizio la storia moderna del Gelato grazie a Bernardo Buontalenti, che nel 1500 inventò, per la famiglia Medici, il Gelato, un composto di frutta e zabaione. Una creazione che Caterina de' Medici, sposando Enrico II nel 1533, portò con sé alla corte di Francia, dando così inizio alla diffusione del Gelato in Europa. Sergio Dondoli è una delle più grandi personalità legate al Gelato Artigianale Italiano. Dal 1992 dà vita alla celebre Gelateria di Piazza, una Gelateria unica nel suo genere, inserita da Lonely Planet nella sua lista dei 10 "Best Gourmet Places in the World" nel 2011. La creatività di Sergio trova massima espressione

Gelateria Dondoli



Una Giornata da Gelatiere nel cuore di San Gimignano con un Maestro d'Eccezione, Sergio Dondoli

Una Giornata da Gelatiere nel cuore di San Gimignano con un Maestro d'Eccezione, Sergio Dondoli



nelle sue creazioni gastronomiche, sempre legate a ingredienti selezionati e tipicamente italiani. La sua appassionata attività nel settore, anche come divulgatore e insegnante, gli è valsa numerosi riconoscimenti importanti tra cui il Premio MAM – Maestro d'Arte e Mestiere nel 2016. Dal 2017 la conoscenza, la maestria e la verve di Sergio sono a disposizione di adulti e bambini provenienti da tutto il mondo. Ogni corso prevede un'introduzione sul Gelato Artigianale, alla scoperta della sua storia e delle sue proprietà nutritive; a seguire, ogni partecipante prepara in prima persona un Gelato al Fiordilatte (da latte crudo) e un Gelato alla Frutta di Stagione. E dopo tanto studio, si gusta insieme tutto il Gelato prodotto! L'iniziativa ha già accolto centinaia di partecipanti di tutte le età e le provenienze, contribuendo a far conoscere la Cultura del Gelato Artigianale di Qualità in tutto il mondo.

nelle sue creazioni gastronomiche, sempre legate a ingredienti selezionati e tipicamente italiani. La sua appassionata attività nel settore, anche come divulgatore e insegnante, gli è valsa numerosi riconoscimenti importanti tra cui il Premio MAM – Maestro d'Arte e Mestiere nel 2016. Dal 2017 la conoscenza, la maestria e la verve di Sergio sono a disposizione di adulti e bambini provenienti da tutto il mondo. Ogni corso prevede un'introduzione sul Gelato Artigianale, alla scoperta della sua storia e delle sue proprietà nutritive; a seguire, ogni partecipante prepara in prima persona un Gelato al Fiordilatte (da latte crudo) e un Gelato alla Frutta di Stagione. E dopo tanto studio, si gusta insieme tutto il Gelato prodotto! L'iniziativa ha già accolto centinaia di partecipanti di tutte le età e le provenienze, contribuendo a far conoscere la Cultura del Gelato Artigianale di Qualità in tutto il mondo.

Magnino Bistrot

Caffè Speciality, gelato naturale di alta qualità, piccola cucina espressa tradizionale, buoni vini e drinks!

Speciality Coffee, high quality natural ice-cream, traditional express cuisine, good wines and drinks!



Magnino Bistrot

San Gimignano (SI)
Piazzetta Filippo Buonaccorsi, 5
Phone: +39 0577 940609
facebook: Bar Piazzetta





L'arte Casearia in Toscana

Loc. Fosci, 25c - 53036 Poggibonsi (SI) Tel. 0577 988001 - Fax 0577 988477
info@caseificionuovo.it - www.caseificionuovo.it



Dal 1929 la tradizione dell'ospitalità, iniziata con Nonna Amelia e Nonno Dante, si tramanda, per offrire agli ospiti un viaggio nella Storia e nella splendida San Gimignano.

La **Locanda** vi farà sentire a casa, in un ambiente accogliente e familiare.

Il **Ristorante** vi saprà far riscoprire i piatti della tradizione toscana come i tartufi e la cacciagione oltre a tante piacevoli alternative di pesce.

La Cantina, selezionata da Francesco propone oltre 300 etichette fra le più rinomate!

Il Ristorante è chiuso la Domenica.

*Tra mattoni rustici
e archi medioevali,
ti invitiamo ad una piacevole
sosta per gustare i piatti tipici
dell'antica tradizione di
San Gimignano, cucinati con l'amore
per le cose genuine.
Situato nel centro storico
della città medioevale
offre alla gentile clientela
un ambiente familiare
e confortevole.*

Locanda Il Pino
Via Cellolese, 2
San Gimignano
Tel. 347 707 2469
www.locandailpino.it

Ristorante Il Pino
Via Cellolese 6
San Gimignano
Tel & Fax : +39 0577 940415
www.ristoranteilpino.it





PATHOS
PATHOSGLASS.COM

VENEZIA



Luciano Feltrin
fondatore di
PATHOSGLASS.COM
assieme al
Presidente del
Gruppo Stolze
Cornelius Grupp



PATHOS[®]
pathosglass.com

La PATHOS VENEZIA SRL distribuisce da oltre 15 anni i calici in vetro cristallino senza piombo della ditta Stölzle Lausitz:

Abbiamo acquisito una forte esperienza direttamente nel campo, sia nelle enoteche, ristoranti ed alberghi, e possiamo affermare che il calice oltre ad essere lo strumento più adatto per degustare un buon vino, è anche il veicolo più idoneo per presentarlo sia alle degustazioni ufficiali che in cantina.

“Inutile investire anni di ricerca nelle viti, nello studio del terreno, nei passaggi in barrique, nella creazione enologica con tagli di varia natura, o investire anni nella conservazione per poi in pochi attimi portarlo al palato con bicchieri di bassa qualità.....”

Drink with the Eyes

Questo è l' invito rivolto ai titolari di aziende, o ai responsabili di uffici marketing: “..non lesinate a chiederci una visita se volete vedere dal vivo i nostri prodotti, se invece volete valutare la qualità anche di una singola referenza, scrivetececi una mail con la richiesta della referenza, sarà nostra premura spedirvi il campione a pagamento o gratuitamente appena questo sarà disponibile.”

Abbiamo una divisione che si occupa della personalizzazione del prodotto, inviateci il vostro logo e gratuitamente il nostro ufficio grafico vi realizzerà un rendering grafico, assieme ad un preventivo dettagliato

Pathos Glass
Via Noalese 64 b
31059 ZERO BRANCO - TREVISO - ITALIA

pathosglass@gmail.com
T. +39.349.580.14.85
www.pathosglass.com

Elodie

Venerdì 22 settembre Elodie è tornata con “A Fari Spenti”, un nuovo singolo scritto da Elisa con Marz & Zef che ne hanno curato anche la produzione.

Dopo diverse hit da club, con il singolo “A Fari Spenti” Elodie prosegue la sperimentazione nel mondo del dance pop. La scrittura del brano fotografa l’evanescenza di momenti che hanno composto un rapporto.

Dopo il successo dello show evento sold out al Mediolanum Forum di Milano, Elodie è tornata sul palco in autunno con il tour “Elodie Show 2023”, prodotto da Vivo Concerti. La tournée nei palazzetti è iniziata al Palapartenope di Napoli venerdì 17 e sabato 18 (sold out) novembre, proseguendo

al Mediolanum Forum a Milano lunedì 20 e martedì 21 (sold out) novembre e a Roma il 25 (sold out) e 26 novembre al Palazzo dello Sport, concludendosi il 5 dicembre al Mandela Forum a Firenze.

Artista multiplatino con due miliardi di stream totali in carriera, 500 milioni dei quali con il suo ultimo album “Ok. Respira”, nel corso della 68ª edizione ha vinto il David di Donatello per “Proiettili (Ti mangio il cuore)” come “Miglior canzone originale”, interpretata da Elodie con Joan Thiele e scritta dalle stesse insieme a Elisa ed Emanuele Triglia.

Fonte: Kosmomagazine



Foto: Luca Brunetti



Elodie





LA SECONDA VITA DEI CONTAINER

DA CONTENITORI DI BENI A VERI E PROPRI EDIFICI (E NON SOLO)

Reinvento il tuo modo di vivere

IL TUO PROGETTO DIVENTA REALTA'

Metella Container è un'azienda del gruppo Metella Trasporti & Logistica con sede a Parma e a La Spezia. Negli anni si è specializzata nella vendita (sia in Italia che all'estero) di container nuovi ed usati di qualsiasi tipologia. Dai classici 20' e 40' Box, Open Top, Frigo "Reefer" ai Coibentati nuovi ed usati per diversi usi.

Realizziamo qualsiasi tipologia di struttura sia abitativa che commerciale con l'utilizzo di contenitori ai quali diamo una seconda vita:

OFFICE SHOP: I container possono trasformarsi in uffici, showroom, negozi e qualsiasi attività che sappia collegare questa eccellente alternativa alle tradizionali costruzioni

GYM ROOMS: Container per lo Sport, spogliatoi per atleti, dotati di docce, servizi igienici, armadietti e panche, tribunette o altri

spazi polifunzionali per attività sportive che richiedono locali ausiliari o dedicati come club house, chioschi, ecc.

HOUSE: I container abitativi, sono case facilmente trasportabili e modulari, fatte sostanzialmente di container che vengono affiancati e sovrapposti per creare i diversi ambienti.

CHIOSCO BAR: I container possono trasformarsi in moltissime attività commerciali, ideali come lo Street Food, Bar, Ristoranti o un chiosco sul lungomare.

Dopo diversi anni di esperienza abbiamo sviluppato la nostra attività con soluzioni alla portata di tutti, grazie ai nostri architetti ed ingegneri abbiamo la possibilità di realizzare qualsiasi idea e progetto.

VISITA IL NOSTRO SITO WEB

www.metellacontainer.com

Compila il form oppure invia la tua richiesta a metella@metella.it ti risponderemo entro la giornata.

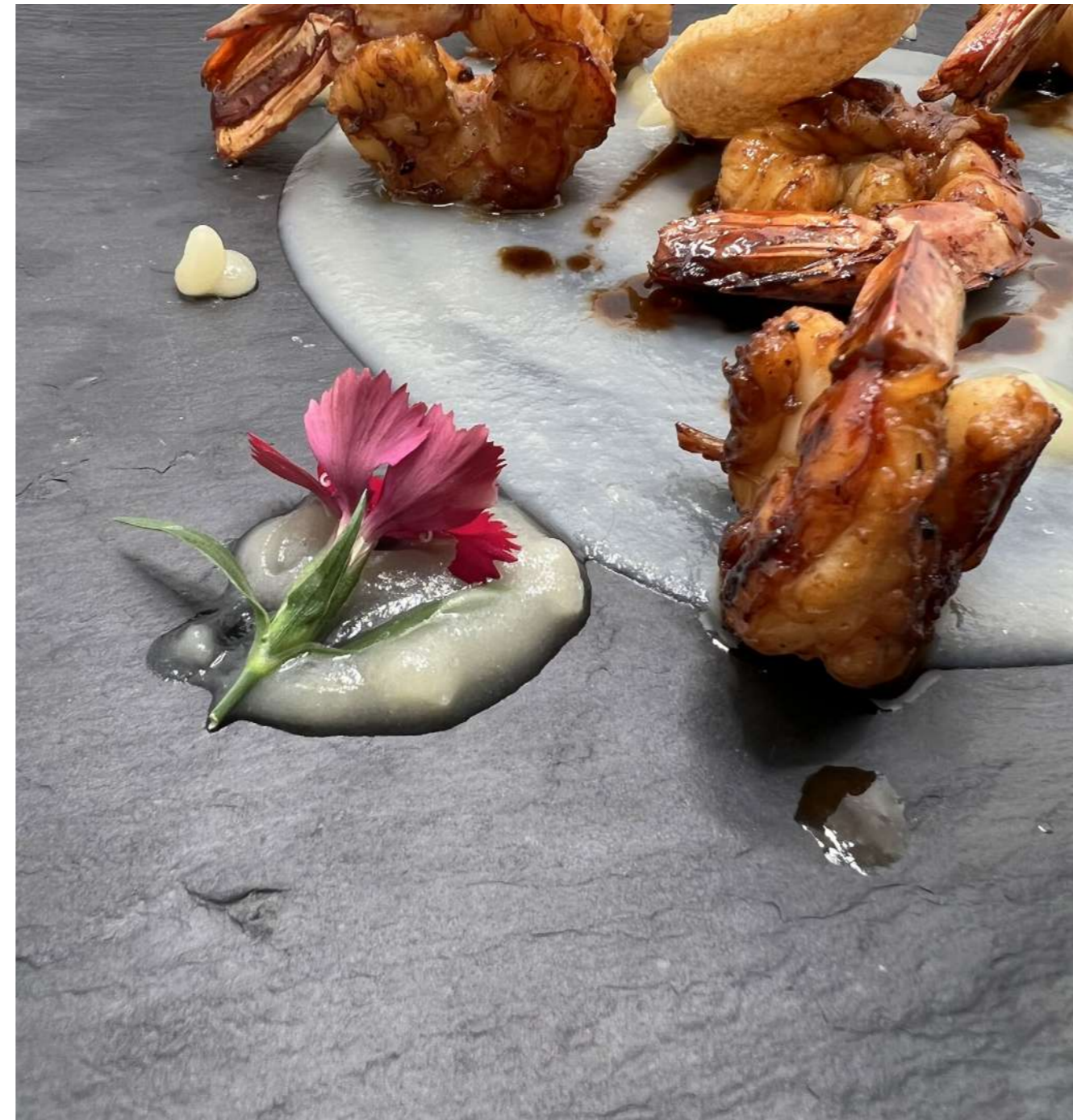


Ristorante Giovanni a Cortina d'Alseno

Qui di seguito il discorso che Renato ha pronunciato in occasione dell'anniversario del ristorante, nel 2015.

"Gentili Signore, cari amici e colleghi, autorità religiose, civili e militari e giornalisti presenti: grazie per aver accettato il nostro invito. Proprio oggi papà Giovanni avrebbe festeggiato il suo 91° compleanno e sono certo che, di lassù, sta brindando con noi! La nostra avventura comincia 50 anni fa, quando Giovanni e Carolina, i miei genitori, hanno aperto l'osteria con rivendita di sali e tabacchi, generi alimentari e distributore di benzina. Poi, col tempo, l'attività di ristorazione si è rivelata la via privilegiata: una via che prosegue ancora oggi, con alcune peculiarità. Peculiarità che, in questi giorni drammatici, ci fanno essere ancora più fieri del nostro lavoro. I tragici fatti di Parigi ci hanno fatto toccare con mano che l'obiettivo del terrorismo non è solo l'arte, la cultura o

lo sport: è soprattutto la libertà e il piacere di stare insieme, proprio come succede nei nostri ristoranti dove, da sempre, ogni cliente si sente, innanzitutto, un amico. Il valore dell'amicizia, infatti, è sempre stato alla base dei nostri obiettivi. Obiettivi che ci hanno trasmesso papà Giovanni e mamma Carolina, grazie alle fatiche che hanno fatto e alla passione che hanno dedicato al nostro lavoro, insegnandomi a condurre un'attività che ho potuto far mia su basi solide. Dicendo "far mia", pare che io stia peccando di presunzione, perché la parte che io svolgo è poca cosa, in confronto alle capacità e alla dedizione di mia moglie Maria Teresa, di mia figlia Gaia, di mio figlio Nicola con sua moglie Sara: vere colonne del "Da Giovanni" di oggi, a loro volta sostenuti da tanti collaboratori, che dovrei nominare uno ad uno, ma che accomuno in un "grazie di vero cuore". Penso di non dover aggiungere altro: lasciatemi, però, esprimere una piccola, grande soddisfazione. Da mio



padre il testimone è passato a me, da me a mio figlio Nicola e ci sono buone prospettive che da Nicola possa passare ai suoi figli: al primo, Nicolò, che ha già designato suo fratellino Tommaso al ruolo di chef, erede di nonna Maria Teresa. Dunque, un abbraccio affettuoso a tutti voi, Signore e Signori graditi ospiti, colleghi e colleghe e ambasciatori della buona cucina italiana che, assieme all'amicizia, è il nostro vanto. Per concludere: buon appetito e... ai prossimi 50!"

Ristorante da Giovanni

Via Cortina 1040
Alseno (PC)
Phone: +39 0523 948304
posta@dagiovanniacortina.com
www.dagiovanniacortina.com



Vasco Rossi

Un nuovo record per Vasco: 36 concerti a Milano dal 1990 ad oggi, allo Stadio San Siro, un connubio indissolubile... senza contare l'evento all'Ippodromo La Maura nel 2022. Nuove date, è la notizia che tutto il popolo di Vasco stava aspettando, dopo che le prime 5 annunciate la scorsa settimana si sono polverizzate in meno di un'ora di vendita, in una corsa al biglietto che non ha precedenti.

E intanto la canzone "Gli sbagli che fai" – sigla della più vista docuserie "Il Supervissuto", su Netflix, entra nelle classifiche radiofoniche ed è gettonatissima tra i fan già pronti a cantarla in concerto l'estate prossima.

A Giugno, tra la residency a Milano, e le quattro date consecutive a Bari, l'appuntamento è con Vasco Live e il suo rock' n' roll show, lo spettacolo più potente e emozionante al mondo.

Fonte: Vascorossi.net







Un panorama da gustare

Dal 1867 il Ristorante la Loggia è il punto di riferimento per chi desidera apprezzare un'ottima cucina ammirando il panorama migliore dell'intera città. Dall'alto del Piazzale Michelangelo, infatti, Firenze si offre in tutta la sua bellezza: dalle antiche mura romane fino a Fiesole, il colpo d'occhio è mozzafiato e racchiude tutti i monumenti della culla del Rinascimento.

Il nostro menù è frutto di un'attenta ricerca delle materie prime, scelte accuratamente dal nostro chef Rocco Caprarella che, col suo team, propone alla clientela una varietà di piatti nel solco della tradizione toscana: dalla bistecca alla fiorentina alla ribollita ogni pietanza è il punto di incontro perfetto fra storia e innovazione.

Una ricerca che non dimentica l'estetica dei piatti, sempre all'altezza del panorama mozzafiato che Firenze offre ai nostri clienti.

A completare l'offerta, un servizio attento, una cantina con oltre 150 etichette ed un parcheggio privato a disposizione degli ospiti del locale.

La location ideale per i tuoi eventi:

La Loggia del Piazzale Michelangelo è la scelta ideale per celebrare i tuoi momenti speciali.

Con ben sei sale dalle caratteristiche uniche siamo in grado di ospitare fino a cinquecento persone, permettendoti di organizzare eventi a Firenze di ogni tipo: matrimoni, meeting aziendali, feste private o qualsiasi ricorrenza tu voglia festeggiare.

Il nostro ufficio commerciale ti seguirà passo passo nell'organizzazione: menù personalizzati, composizioni floreali, musica, spettacoli... ogni tuo desiderio è un ordine.

Offri ai tuoi ospiti un'esperienza che non potranno mai dimenticare, dall'alto della città più bella del mondo.

www.ristoranteloggia.it

PIAZZALE MICHELANGELO



laLoggia

Fiorella Mannoia Danilo Rea

Uno spettacolo in cui il talento dei due artisti viene messo in luce anche da una moltitudine di candele che li circonda sul palco

"Luce" è il nome della nuova tournée di Fiorella Mannoia e il pianista jazz Danilo Rea che ha debuttato il 1° giugno a Roma per poi proseguire per tutta l'estate. Uno spettacolo in cui il talento dei due artisti viene messo in luce anche da una moltitudine di candele che li circonda

sul palco.

"Ce lo eravamo promessi da tanto, e finalmente ci ritroviamo sullo stesso palco. Il mondo del jazz e il mondo del pop si incontrano, in una cornice suggestiva, senza schemi, senza sovrastrutture...solo musica nella sua libertà", spiega Fiorella Mannoia.

Racconta invece Danilo Rea: "Ogni volta che abbiamo suonato insieme siamo entrati in una dimensione magica, intensa, piena di emozione, forse perché sappiamo che ogni concerto sarà diverso dall'altro, immerso nella luce."

Fonte: Rockol

Foto: Rai Ufficio Stampa



**Fiorella
Mannoia
Danilo
Rea**





Fin dagli anni Sessanta il ristorante La Scala di Abano Terme raffinato ed accogliente, è il posto ideale per gli amanti del pesce. Dalle crudità ai piatti ricercati fino alle ricette del territorio, la sua cucina è un'esplosione di sapori che trascina in un'esperienza meravigliosa. La grande varietà di pesci e crostacei, sempre freschissimi, viene selezionata accuratamente al mercato ittico ogni giorno dai titolari e fondatori del locale Linda e Diego, detto "Sampei" proprio per la sua passione per la pesca. Il ristorante usa esclusivamente sale dell'Himalaya e l'esclusivo metodo flash Grill con la griglia fry top che lavora a basse temperature con olio diatermico ed esalta il gusto delle pietanze rendendole più sane senza bruciarle. La qualità della materia prima unita all'esperienza sono garanzia di soddisfazione anche per i palati più esigenti. Tutte le proposte

dello chef si abbinano ad ottimi vini anche al calice: le prestigiose etichette che comprendono anche quelle naturali derivate da agricoltura biologica e biodinamica sono selezionate personalmente e consigliate agli ospiti dall'esperto Diego. Particolare attenzione è riservata dalla direzione al servizio, attento e curato, all'ambiente sobrio e discreto perfetto per tutte le occasioni, dalla cena romantica al pranzo di lavoro, dalla ricorrenza familiare all'evento aziendale. La Scala dispone di una sala interna con quaranta posti a sedere con ampia vetrata e una zona esterna riservata dove poter trascorrere i momenti più belli a tavola durante la stagione estiva.



Bortolin Angelo

Valdobbiadene è la nostra terra, l'origine di ciò che siamo, la Musa ispiratrice di ciò che creiamo da secoli.

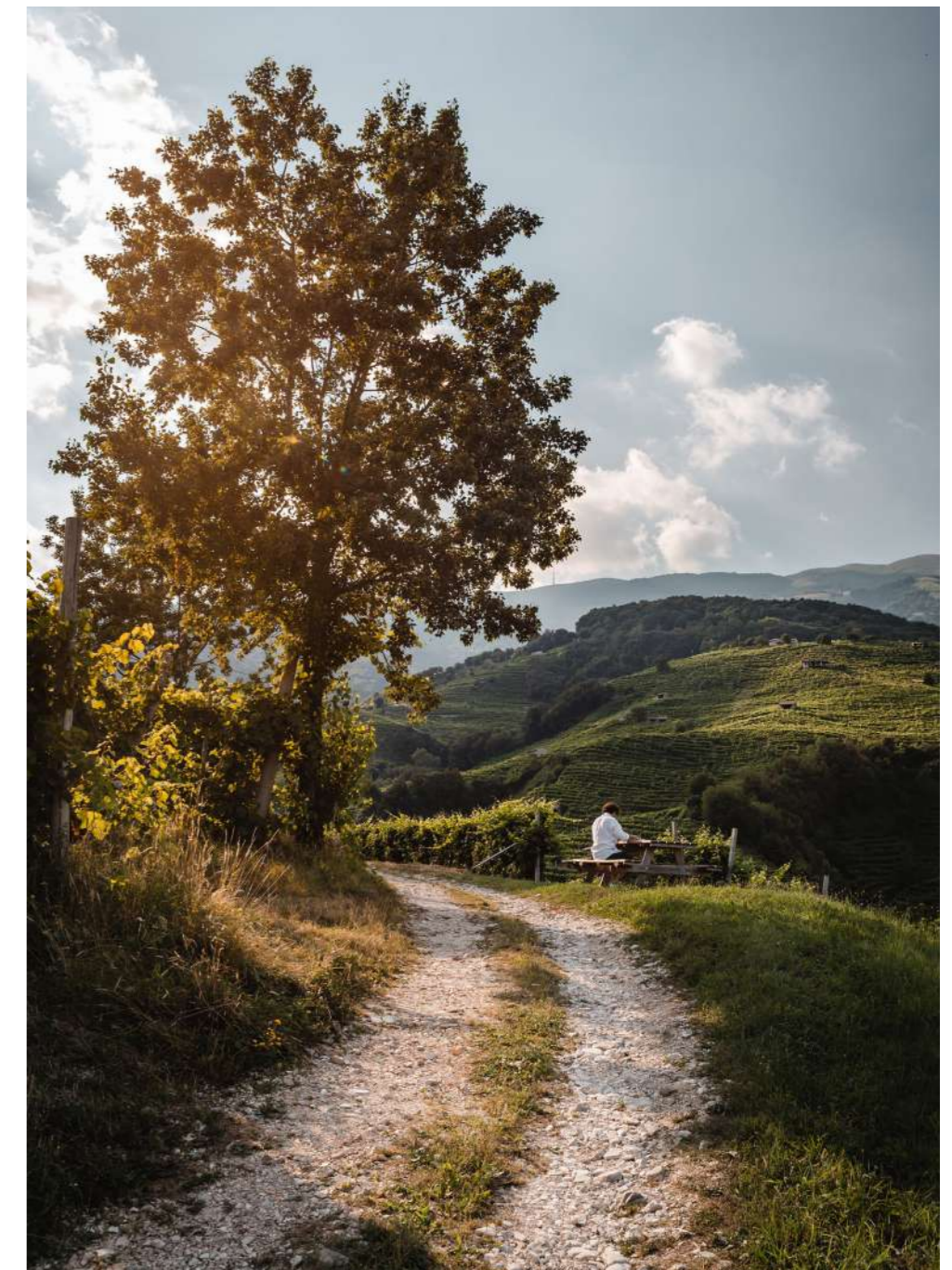
La mia famiglia è ed è sempre stata non semplicemente a Valdobbiadene: noi Bortolin siamo di Valdobbiadene, anzi siamo parte di Valdobbiadene. Perché questo paese è anche e soprattutto la gente che qui vive e opera, la gente che lo ha costruito - e ricostruito, dopo la Grande Guerra -, che lavora dall'alba al tramonto le vigne di Valdobbiadene D.O.C.G., che fa volontariato nel poco tempo libero, che ha sempre Soppresa e formaggio di Malga in frigo da offrire.

Valdobbiadene è una bella signora dal sorriso sincero, una madre presente e severa, che ci propone salite e salite, perché solo dall'alto si gode del meglio. Solo dall'alto, si vede cosa si è veramente fatto.

Valdobbiadene is our land, the origin of what we are, the inspiring Muse of what we have created for centuries.

My family is, and has always been, not simply in Valdobbiadene: we Bortolin come from Valdobbiadene, indeed we are part of Valdobbiadene. Because this country is also and above all the people who live and work here, who built it, and rebuilt it, after the II World War, who works from sunrise to sunset in the vineyards of Valdobbiadene D.O.C.G., who makes volunteering in their spare time, who always has "Soppresa" and "Malga cheese" ready for the guests.

Valdobbiadene is a beautiful lady with a sincere smile, an attendant and severe mother, who offers us ascents after ascents, because only from the top you can enjoy the best. Only from above, you can see what has really been done.



Valdobbiadene non è una patinata cartolina, ma è una schiera di Rive ripide - così chiamiamo i nostri pendii scoscesi -, di filari infiniti, di colline intrecciate, di malghe paradisiache, di boschi silenziosi. È la quiete spirituale di Cima Pianezze, dove riesco sempre a sentirmi forte e felice. È il corso orgoglioso, continuo del Piave, il fiume Sacro che ha combattuto e che ha saputo rigenerarsi.

Valdobbiadene è il suono paziente e rassicurante di decine e decine di campane. Dal Campanile altissimo di Piazza Marconi alla solida Torre tozza di San Giovanni, il canone delle campane ci ricorda che, in un'era di Community, noi siamo ancora una vera comunità.

Tante campane, tante frazioni, una comunità. Valdobbiadene è una famiglia di borghi, borgate, contrade: una costellazione di frazioni che brillano di luce propria, con la loro storia da raccontare.

Valdobbiadene is not a glossy postcard, but it is a row of steep "Rive" - as we call our steep slopes - of infinite rows, of intertwined hills, of heavenly Alpine huts, of silent woods. It is the spiritual peace of Cima Pianezze. It is the proud, continuous course of the Piave, the sacred river that fought and that has been able to regenerate itself. It is the patient and reassuring sound of dozens of bells, whose melody reminds us that, in an era of virtual socialization, we are still a true community. So many bells, so many fractions, one only community.

Valdobbiadene is a family of villages, boroughs, districts: a constellation of hamlets that shine with their own light, with their story to tell.

Piazza Marconi, in fact, is nestled between realities such as San Vito, Funer, Villanova, Ron. And then, San Giovanni and Bigolino. And finally, going up to the steep hills, San Pietro di Barbozza, Santo Stefano, Saccol



E, nel mezzo, svetta fiero e nobile il Cartizze, il Cru più prezioso, la collina più elegante del Valdobbiadene DOCG: 107 ettari, 140 proprietari, un microclima perfetto, un gioiello vitivinicolo di cui siamo custodi privilegiati.

Ci sentiamo onorati di vivere nel cuore pulsante del Valdobbiadene DOCG e, chi viene a trovarci, capisce perché si tratti di Superiore.

I miei avi hanno iniziato a coltivare con pazienza e rispetto questi pendii, producendo quello che allora chiamavano semplicemente Prosecco, oggi diventato ufficialmente Valdobbiadene DOCG. La nostra cantina Bortolin Angelo Spumanti - porta il nome di mio padre - è da sempre stata a conduzione familiare. Produciamo poco, lavoriamo moltissimo, vendemmiamo rigorosamente a mano, proponiamo solo ed esclusivamente Valdobbiadene DOCG. Solo Valdobbiadene DOCG, solo da vigneti lavorati a mano.

and Guia, where my family has always lived and worked. And, in the middle, the Cartizze stands proud and noble, the most precious Cru, the most elegant hill in the Valdobbiadene DOCG: 107 hectares, 140 owners, a perfect microclimate, a wine jewel of which we are privileged caretakers. Those who come to see us understand why we talk about "Superiore". Our family began to cultivate these slopes with patience and respect, producing what in the past was simply called Prosecco, which has now officially become Valdobbiadene DOCG. Our winery "Angelo Bortolin" - named after my father - has always been family run. We have a small production, we work a lot, we harvest rigorously by hand, and we offer only and exclusively Valdobbiadene DOCG.

Thanks to a rapid global success, Prosecco, that was an original product of our area, today has become something different and



Complice un rapido successo planetario, il Prosecco, un tempo prodotto originale della nostra area, è diventato qualcos'altro e, addirittura, è stato confuso con bevande di bassa lega. Proporre solo Valdobbiadene DOCG significa rispettare il consumatore, appagare l'appassionato, omaggiare la nostra cultura: questo è il nostro piccolo contributo alla causa.

Non sento di dirigere un'azienda, piuttosto voglio coordinare i talenti di una grande famiglia. Nella nostra cantina, ci sentiamo tutti motivati ed uniti. Una squadra che ama la propria missione e crede nel capitale del territorio.

Il Valdobbiadene Docg per noi è cultura, emozione, esperienza, rischio, passione. È immensa, quotidiana fatica di uomini e di donne, di famiglie innamorate di queste Rive.

Perché qui è tutta una questione di pendenza: fin da piccoli, siamo abituati alla dimensione verticale, alle stradine da scalare, ai pendii irti che vogliono venire conquistati.

L'Unesco ha compreso e riconosciuto il valore aggiunto di questo territorio, di questi panorami, di queste comunità. Le colline di Valdobbiadene e Conegliano, dalla scorsa estate, sono ufficialmente patrimonio dell'Umanità. Aggiungo: siamo da sempre convinti che, a Valdobbiadene, l'Umanità e la sua cultura siano un autentico Patrimonio.

È questo, secondo noi, il senso della nostra Vite.

Vi aspettiamo a Guia.

it is even confused with low-quality drinks. To propose only Valdobbiadene DOCG means to respect the consumer, satisfy the enthusiast, pay homage to our culture: this is our contribution to the cause.

I don't feel like running a company, rather I want to coordinate the talents of a large family. In our cellar, we feel motivated and united. A team that loves its mission and believes in the wealth of the area. Valdobbiadene Docg for us is culture, emotion, experience, risk, passion. It is immense, daily toil of men and women, of families in love with these "Rive".

Because here it is all a matter of slope: from an early age, we are used to the vertical dimension, to the narrow streets to be climbed, to the steep slopes that want to be conquered.

Unesco has understood and recognized the added value of this territory, of these landscapes, of these communities. The hills of Valdobbiadene and Conegliano, since last summer, have been officially recognized as World Heritage Site. I would add: we have always been convinced that, in Valdobbiadene, Humanity and its culture are an authentic Heritage.

This is, in our opinion, the meaning of our Lives.

We look forward to seeing you in Guia.



Bortolin Angelo Spumanti

Guia di Valdobbiadene (TV)
Via Strada di Guia, 107
Phone: +39 0423 900125
info@bortolinangelo.com
www.bortolinangelo.com

NACHT CAFE'

COPIATO MA MAI IMITATO!



Nacht Cafè Piazza Europa 22
Noventa Padovana
T. 340 4090222 - 049 8936182



Natchcafepadova



Mediterraneo restaurant

Il gusto di una regione ancora da scoprire... le Marche

L'elegante "Mediterraneo" restaurant al primo piano dell'hotel Horizon è aperto a tutti sia a pranzo che a cena ed offre alla propria clientela sapori e piatti che coniugano la tradizione marchigiana alla creatività italiana con il gusto internazionale. La sala ristorante, progettata in chiave moderna e completamente vetrata, offre un suggestivo paesaggio, creando una magica atmosfera. Il ristorante, grazie ad uno splendido giardino attrezzato, si presta particolarmente ad ospitare eventi, matrimoni e cerimonie.

Mediterraneo Restaurant, located at the first floor of Hotel Horizon, is an elegant and charming location for your special occasions and ceremonies. Local and regional tradition of Marche are melted with international flavors. The glass walls offer the chance to admire the landscape and live a magic atmosphere.



Contatti / Contacts

Strada prov. veregrense
63812 Montegranaro - Fm
Marche - Italia

T. +39 0734 873 864

www.hotelhorizon.it



Nek Francesco Renga

Unico rappresentante italiano candidato agli INTERNATIONAL FORMAT AWARDS nella categoria "Best Host Of A Format" per la sua conduzione nel programma televisivo di Rai 2 "Dalla strada al palco"

NEK Filippo Neviani è in nomination agli INTERNATIONAL FORMAT AWARDS nella categoria "Best Host Of A Format" per la sua conduzione nel programma televisivo di Rai 2 "Dalla strada al palco"!

Gli International Format Awards hanno l'obiettivo di riconoscere l'eccellenza e l'innovazione nell'ambito dell'industria dei format televisivi e dei contenuti. Questo premio celebra i programmi e i format televisivi più creativi e di successo provenienti da tutto il mondo, offrendo visibilità e meritato riconoscimento alle produzioni che si distinguono per la loro originalità e capacità di intrattenimento.

In questa edizione degli International Format Awards, Nek è l'unico rappresentante italiano in gara.

"Dalla strada al palco" è un format prodotto da Stand by me, creato da Stand by me e Carlo Conti.

Nel frattempo, nell'ambito musicale, dopo il grande successo dei concerti all'Arena di Verona e del Mediolanum Forum di Assago - MILANO, prosegue fino a fine ottobre nei teatri delle principali città italiane il tour di Francesco Renga e Nek Filippo Neviani.

L'album "RENGANEK" contiene undici nuovi brani, tutti eseguiti da entrambi gli artisti, che mostrano così la grande sinergia che unisce le loro voci, capaci di creare, insieme, un connubio unico, con sfumature sonore diverse e complementari da quelle finora affrontate nelle loro carriere soliste. È un progetto nato dalla grande amicizia che lega Francesco Renga e Nek Filippo Neviani e dalla volontà di condividere, oltre alle emozioni sul palco, anche un intero progetto musicale inedito. L'album è disponibile nelle versioni Vinile Colorato, Vinile Nero 180gr, CD e digitale.

Fonte: Ufficio stampa Parole & Dintorni



Francesco
Renga

Nek



Foto: Luca Brunetti

Pinguini Tattici Nucleari

Unico rappresentante italiano candidato agli INTERNATIONAL FORMAT AWARDS nella categoria "Best Host Of A Format" per la sua conduzione nel programma televisivo di Rai 2 "Dalla strada al palco"

NEK Filippo Neviani è in nomination agli INTERNATIONAL FORMAT AWARDS nella categoria "Best Host Of A Format" per la sua conduzione nel programma televisivo di Rai 2 "Dalla strada al palco"!

Gli International Format Awards hanno l'obiettivo di riconoscere l'eccellenza e l'innovazione nell'ambito dell'industria dei format televisivi e dei contenuti. Questo premio celebra i programmi e i format televisivi più creativi e di successo provenienti da tutto il mondo, offrendo visibilità e meritato riconoscimento alle produzioni che si distinguono per la loro originalità e capacità di intrattenimento.

In questa edizione degli International Format Awards, Nek è l'unico rappresentante italiano in gara.

"Dalla strada al palco" è un format prodotto da Stand by me, creato da Stand by me e Carlo Conti.

Nel frattempo, nell'ambito musicale, dopo il grande successo dei concerti all'Arena di Verona e del Mediolanum Forum di Assago - MILANO, prosegue fino a fine ottobre nei teatri delle principali città italiane il tour di Francesco Renga e Nek Filippo Neviani.

L'album "RENGANEK" contiene undici nuovi brani, tutti eseguiti da entrambi gli artisti, che mostrano così la grande sinergia che unisce le loro voci, capaci di creare, insieme, un connubio unico, con sfumature sonore diverse e complementari da quelle finora affrontate nelle loro carriere soliste. È un progetto nato dalla grande amicizia che lega Francesco Renga e Nek Filippo Neviani e dalla volontà di condividere, oltre alle emozioni sul palco, anche un intero progetto musicale inedito. L'album è disponibile nelle versioni Vinile Colorato, Vinile Nero 180gr, CD e digitale.

Fonte: Rockol





Foto: Luca Brunetti



ATTICOSULMARE

GROTTAMMARE

Partiamo da una forte tradizione,
oggi con tecniche ed abbinamenti nuovi...

Il ristorante Attico sul mare, a Grottammare, nasce dalla passione per la buona cucina e dal desiderio di rendere unici i momenti speciali di ognuno di noi

Una maniacale attenzione è riservata alla qualità, alla cura dei dettagli ed alla selezione delle materie prime: di nostra produzione, le paste fresche e all'uovo, il pane, i dolci e tutte le nostre proposte variano in base alla stagionalità dei prodotti del nostro mare e della nostra terra.

Prodotti a km 0 per le nostre proposte che spaziano da piatti tradizionali, come il Brodetto alla Sambenedettese, a quelle più contemporanee, sempre preparati utilizzando prodotti genuini del nostro territorio.

Il locale, caldo ed accogliente, con la sua splendida terrazza sul mare è **aperto tutto l'anno**.

Situato nel cuore della perla dell'adriatico, al secondo piano dello storico Palazzo Kursaal in Grottammare, ad 1,5 km dal casello autostradale, è inoltre il luogo ideale per l'organizzazione di eventi, sia privati che aziendali.

PER EVENTI AZIENDALI

- APERITIVO GOURMET IN SHOWROOM
- CENE AZIENDALI
- MEETING & CONGRESSI
- CATERING GOURMET PER RICEVIMENTI
- SFILATE DI MODA
- CONFERENZE STAMPA
- SPOT PUBBLICITARI & SERVIZI FOTOGRAFICI
- PRODUZIONE CINEMATOGRAFICHE
- BUSINESS LUNCH

PER EVENTI PRIVATI

- BATTESIMI
- COMUNIONI & CRESIME
- MATRIMONI
- FESTE DI COMPLEANNO
- APERITIVI GOURMET
- SHOWCOOKING
- LIVE MUSIC & CONCERTI



Ristorante
ATTICOSULMARE
Piazza Kursaal 6
Grottammare (AP)
Tel. 0735 736 394
www.atticosulmare.it
info@atticosulmare.it


MOZART
chocolate
LIQUEUR



Chocolate Symphony

Distribuito da: Distilleria Bonaventura Maschio S.r.L. Gaiarine (Tv) Tel. 0434 756611
www.primeuve.com



CONTRO IL LOGORIO DELLA VITA MODERNA

Nel cuore di quell'ultimo tratto di costa marchigiana, felicemente conosciuto come Riviera delle Palme, c'è un posto sempre acceso che sembra essere lì, ad aspettarvi. Urban chic nella sua disinvolta immagine a pois, questo italianissimo bistrot, aperto dall'alba a notte fonda, racconta tutta la raffinata sofisticatezza della cultura del nostro Paese, unico nel concepire cibo ed amore prodigiosamente in rima.

— UNICO LOCALE AD ESSERE RECENSITO SULLE 3 GUIDE DEL GAMBERO ROSSO —

ristorante crostacceria caffè pasticceria

CAFFESORIANO.IT SAN BENEDETTO DEL TRONTO 0735 480648



Puerto Baloo

Puerto Baloo

S. Benedetto Del Tronto (AP)
Via Amerigo Vespucci, 30
Phone: +39 0735 587330
puertobaloo@virgilio.it
www.puertobaloo.it

Affacciato sullo splendido mare di San Benedetto del Tronto, il Ristorante Puerto Baloo è pronto a regalarvi momenti suggestivi all'interno di una cornice unica, ideale per trascorrere momenti piacevoli e rilassanti, all'insegna della buona cucina ispirata alla rinomata tradizione mediterranea. Uno specchio d'acqua limpida che si offre come cornice dei tanti ospiti del locale, punto esclamativo che va a suggerire una enorme varietà di piatti a base di pesce sempre fresco e appena pescato, arricchito dalle sfumature di bontà garantite da ingredienti di prima qualità ed erbe aromatiche tipiche del territorio. Seppie, pesce crudo, frutti di mare, calamari, granchi, le tipiche vongole bianche dell'Adriatico e tante altre delizie vi sapranno accompagnare dall'antipasto ai secondi, in un percorso fatto di odori e sapori semplici, raffinati e davvero unici. Organizziamo inoltre catering, banchetti e ricevimenti per tutte le occasioni.

Overlooking the wonderful sea of San Benedetto del Tronto, the Restaurant Puerto Baloo is ready to offer you evocative moments inside a unique background, ideal to spend pleasant and relaxing moments, accompanied by a good cuisine which is inspired by the renowned Mediterranean tradition. A clear body of water that is offered as a background to all the guests of our restaurant, an exclamation mark used to seal a huge variety of fresh-caught fish dishes, enhanced by shades of tastiness and guaranteed by first-rate ingredients and local herbs. Cuttlefish, raw fish, seafood, calamari, crab, the typical white Adriatic clams, and many other delicacies will guide you from the starters to the second courses, through a path of simple, refined and really unique smells and tastes. We also organize catering service, banquets and reception for all occasions.



BLU LIE

Italian
Spirits



*vodka
italiana*

*gin
mediterraneo*

BLU LIE BANGER

45 ml Blu Lie Vodka
100 ml Succo di Arancia Fresco
15 ml Galliano
10 ml Sciroppo di Zucchero
Fetta di Arancia

Unire tutti gli ingredienti
direttamente nel bicchiere con il ghiaccio.
Colmare con ghiaccio.

Mescolare decorare.

L'ELISIR DI FRANZ

50 ml Blu Lie Gin
20 ml Cordiale di Pompelmo e Salvia
4 Gocce Assenzio
Top Acqua Tonica
Twist Limone

Unire tutti gli ingredienti
direttamente nel bicchiere con il ghiaccio.
Colmare con ghiaccio e Acqua Tonica.

Mescolare e decorare.

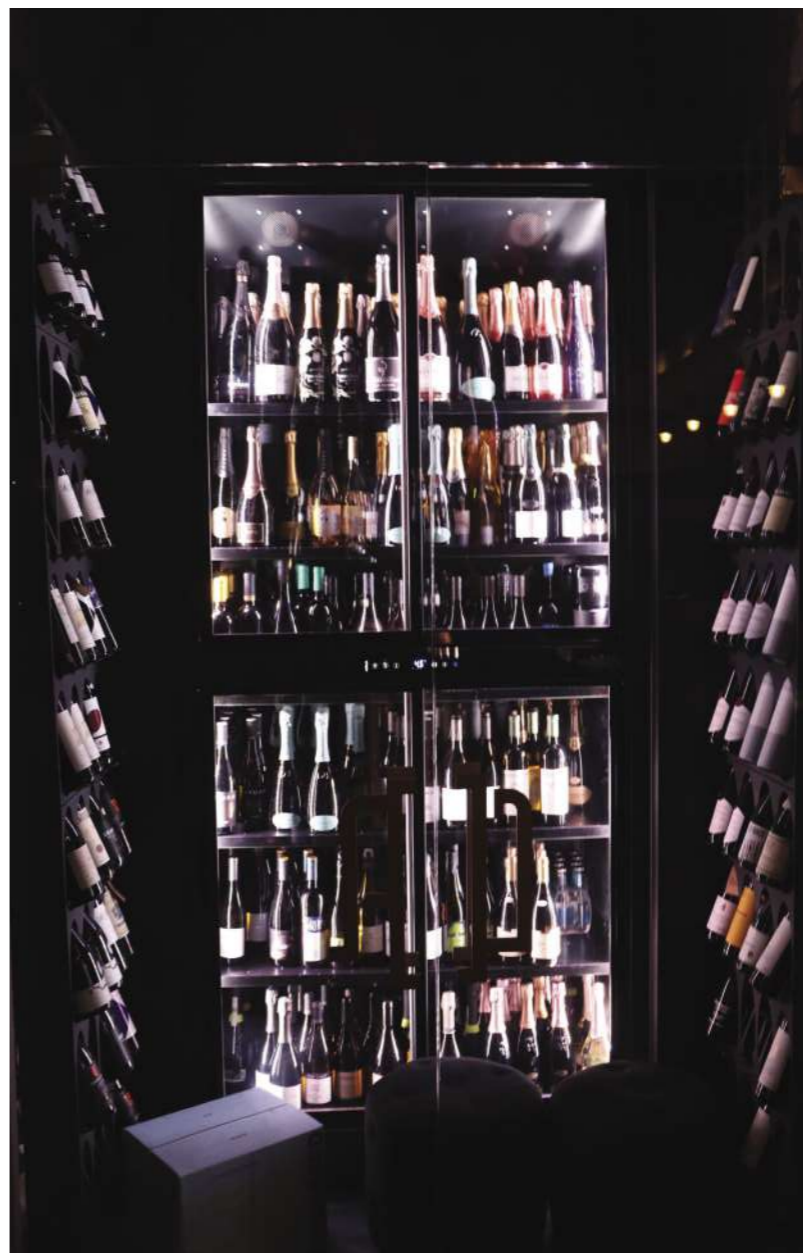
BLU LIE ITALIAN SPIRITS @ f

BLULIEITALIANSPIRITS.COM





Cantina del vescovo



LA CANTINA DEL VESCOVO APRE LE SUE PORTE NEL 2014 E VIENE POI AMPLIATA CON L'ANGRY DIAMOND ALLA FINE DEL 2015.

IL LOCALE PRINCIPALMENTE SI DIVIDE IN DUE PARTI: UNA PRIMA PARTE ESTERNA E UNA PICCOLA PARTE INTERNA DOVE SI POSSONO DEGUSTARE DIVERSE ETICHETTE DI VINI INTERNAZIONALI ALLA MESCITA E ASSAGGIARE QUALCHE MANICARETTO DALLA CUCINA, MA È NELLA SALA NASCOSTA ANGRY DIAMOND CHE SI APRE UN NUOVO MONDO CHE RIPORTA AD UNA DIVERSA EPOCA, DEGLI SPEAK-EASY ALL'INIZIO DEL 1900. L'OFFERTA DEL LOCALE È VARIEGATA SIA PER CIÒ CHE CONCERNE LA CARTA VINI, CHE PER CIÒ CHE RIGUARDA LA CUCINA, INTERNAZIONALE E RICERCATA, PRINCIPALMENTE FATTA DI CARNE ALLA BRACE, CON UNO STILE UNICO E ACCURATAMENTE SELEZIONATO.



DON VENERIS



AMARO | ESTRATTO DI LACRIME DI CUORI INFRANTI



DIJECTUS SOUR | AFFUMICATO | EVERGREEN

AMARO DON VENERIS SFODERA IL SUO PROFILO ERBACEO PER ESALTARE LE SFUMATURE VEGETALI DELLA MELA E QUELLE AFFUMICATE DEL MEZCAL IN QUESTO LONG DRINK DOVE L'ESTATE E L'INVERNO SI FONDONO

INGREDIENTI

30ML DON VENERIS AMARO
20ML MEZCAL
20ML LIMONE
15ML ZUCCHERO
2 FETTE DI ZENZERO
TOP SUCCO MELA LIMPIDO
CRESTA DI MELA + CIUFFO DI MENTA

PREPARAZIONE

UNIRE TUTTI GLI INGREDIENTI IN UNO SHAKER, COMPRESO LO ZENZERO FRESCO E PESTARE. SHAKERARE E UNA VOLTA RAGGIUNTA LA DILUZIONE DESIDERATA, FILTRARE IN UN BICCHIERE CON GHIACCIO NUOVO. COLMARE CON SUCCO DI MELA. DECORARE



BLU LIE ITALIAN SPIRITS  

SCOPRI DI PIÙ





STICCOMARE

FESTE PRIVATE IN RIVA AL MARE



Situato a ridosso del castello Miramare all'interno della riserva naturale marina, gode della particolare limpidezza dell'acqua ed estrema pulizia. Oltre ai 300 lettini dove ci si può rilassare e abbronzare si può godere di una zona bar e di un ristorante, prevalentemente di pesce.

La stagione 2024 è proiettata all'organizzazione di grandi eventi, non solo musicali ma anche di tipo enogastronomico o veri e propri spettacoli dal vivo sul mare.

UN'OASI DI SERENITA' SUL GOLFO DI TRIESTE



VIALE MIRAMARE 90 | TRIESTE

f @STICCOMARE



Pulltex®
wine concepts for wine lovers



Pulltex, la nascita

L'azienda viene fondata nel 1985 a Barcellona con il nome Tex e inizialmente si dedica alla produzione di termometri industriali per l'ambiente e termometri per cantine. Con il passare degli anni la produzione si è spostata verso la realizzazione di termometri per vino e altri accessori legati al mondo del vino come etilometri, tappi, cavatappi...

All'inizio degli anni '90, l'azienda ha incorporato nella sua collezione di accessori vino il primo cavatappi snodato a doppia leva, il cavatappi Pulltap's®, che in pochi anni è diventato rapidamente il cavatappi più utilizzato dai professionisti del vino di tutto il mondo. Seguendo il nome del cavatappi, l'azienda è stata ribattezzata Pulltex®.

www.pulltex.it

INNOCENTI

WINE EXPERIENCES

Via Cassia Nord, 2F – 53036 Poggibonsi (SI)
(+39) 0577 980800
box@innocentiwines.it

ENOTECA RISTORANTE

Racchiudiamo il meglio del fare enoteca con un'ampia scelta di vini, accompagnati da una cucina mirata, dalle idee chiare e al passo con i tempi.
Il risultato è un equilibrio che ti permetterà di immergerti in esperienze di gusto indimenticabili.

I NOSTRI MENÙ

Aperti dal lunedì al sabato con orario continuato con un menu alla carta per pranzo e cena.
L'aperitivo ha un menu "Per ogni momento", con una continua selezione di vini al calice da scoprire.
C'è tutto quello che occorre per godere di un'atmosfera intima e confortevole e trascorrere un momento di relax.



MICHELIN
2023



DICONO DI NOI

GUIDA MICHELIN

Il colpo d'occhio all'ingresso lascia stupiti: la porta si apre su una sala le cui pareti sono ricoperte da centinaia di bottiglie di vino. L'esercizio nasce infatti come enoteca, che negli orari dei pasti si trasforma in un ristorante dalla cucina creativa, in prevalenza di carne, con qualche sfida tecnica di interessante complessità e originalità. Per la scelta del vino ovviamente, non resta che guardarsi attorno

GAMBERO ROSSO

I fratelli Innocenti sono a capo dell'azienda per la commercializzazione e distribuzione di vini dal 2008, nella zona industriale della cittadina, ma poi si sono appassionati alla parte gastronomica e di somministrazione. Nasce così l'enoteca con stuzzichini con un'offerta che si è poi ampliata con una cucina di buon livello. Sempre presenti anche in orari non canonici taglieri di formaggi e salumi, altrimenti cipolla cotta al forno e baccalà mantecato, picci al ragù bianco di anatra, finocchietto e spuma di parmigiano, faraona ripiena di lardo e fegatini con purea di topinambur. Dolci ghiotti come la crème brûlée di riso latte, fragole e riso soffiato. Cantina da circa 1000 etichette, da scegliere direttamente a scaffale. Servizio sorridente e attento.



bollicine

R I S T O R A N T E

Situati nel cuore del centro storico di Trieste, dal 2007 cerchiamo di soddisfare gli amanti della buona tavola più esigenti con i migliori ingredienti disponibili sul mercato.



Lunch & Dinner

Seduti nella meravigliosa cornice di Piazza Sant'Antonio o accomodati nell'elegante sala interna, lasciate cullare il vostro appetito dalle prelibate creazioni del nostro Chef Fabio.



Il Bollicine è perfetto per un'importante cena di lavoro, un'elegante cena con il vostro partner, o una divertente serata tra amici. Ad attendervi anche una vasta scelta di vini, champagne, birre e cocktail, complemento perfetto alle creazioni della cucina.



www.bollicinetrieste.it
info@bollicinetrieste.it
tel. +39 040 77 10 41

@bollicinetrieste

bollicine
R I S T O R A N T E
Piazza Sant'Antonio Nuovo, 2/A
34122 Trieste TS, Italia



POWERED BY **ootiNoto**
WWW.TINOTO.IT creative agency



Freezanz è l'azienda leader dei sistemi a micro nebulizzazione per allontanamento di zanzare e altre specie infestanti.

In anni di attività e di ricerca, hanno brevettato un innovativo metodo anti zanzare e anti specie infestanti, il **Metodo Freezanz**, in grado di garantirne un definitivo allontanamento a fronte di un ridotto consumo di prodotti e **repellenti naturali**, cento volte in meno rispetto ai metodi tradizionali. Infatti la disinfestazione tipica costituisce una soluzione una tantum, e per dare i risultati sperati deve essere ripetuta costantemente, comportando costi onerosi e pericoli per la salute. I sistemi Freezanz invece agendo quotidianamente, risultano particolarmente efficaci rispetto ai classici rimedi, che comportano inoltre

restrittive misure di sicurezza data l'alta tossicità dei prodotti in uso, infatti il metodo Freezanz resta anche assolutamente sicuro anche per persone, animali domestici e piante.

L'azienda ha personalmente testato i repellenti naturali utilizzati nei suoi sistemi e frutto della ricerca scientifica. Questi repellenti contengono esclusivamente **oli essenziali specifici**, selezionati in piante che svolgono già una simile funzione dissuadente nel loro habitat originario. Queste caratteristiche comuni permettono di instaurare vere e proprie sinergie repellenti tra diverse piante. In fine ogni repellente così ottenuto viene abbinato a un'esatta specie di insetto o di animale da allontanare.

La validità di questo metodo è stata dimostrata grazie a numerosi test scientifici internazionali.

Freezanz utilizza una **tecnologia a micro nebulizzazione**, appositamente studiata e totalmente computerizzata, che permette di utilizzare la quantità di prodotto strettamente necessaria e soprattutto di poter programmare la nebulizzazione negli orari in cui agiscono ad esempio solo le zanzare, non colpendo quindi gli insetti benevoli, come le api e in base alle esigenze specifiche del luogo da trattare.

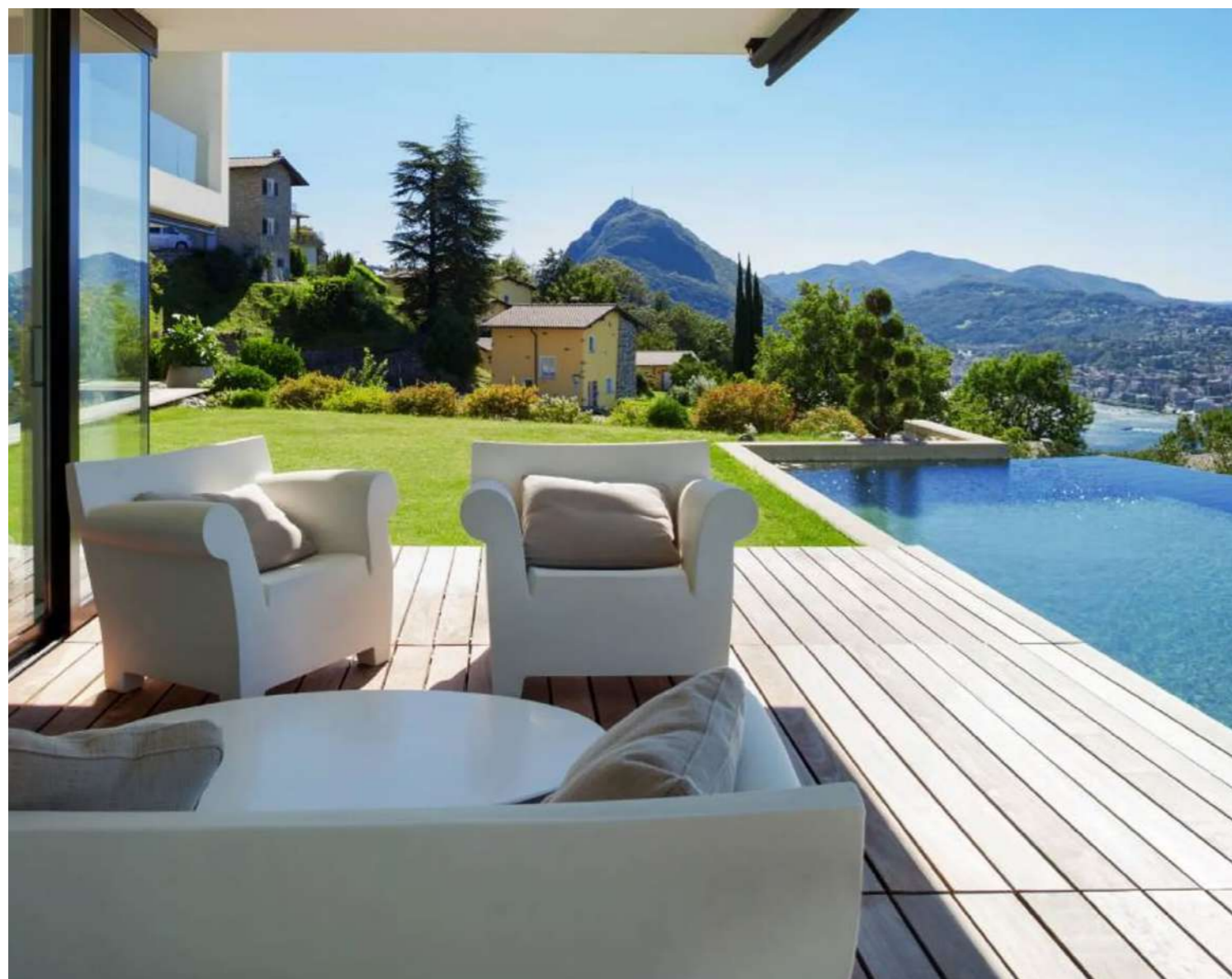
Grazie alla tecnologia brevettata, il metodo Freezanz consente di azzerare gli sprechi e ridurre l'inquinamento rispetto ai sistemi tradizionali.

La nebulizzazione calcolata e quotidiana infatti, oltre a eliminare i rischi per la salute preserva l'ambiente circostante, riducendo i consumi energetici e l'utilizzo dei prodotti, quindi per tutti questi motivi Freezanz rappresenta una scelta efficace ed ecosostenibile.

Dimenticatevi definitivamente delle zanzare e delle altre specie infestanti e tornate a godere dei vostri spazi aperti.

Per cambiare la qualità della vostra vita affidatevi subito a Freezanz, come hanno già fatto i suoi oltre 20.000 clienti in Italia e all'estero!

www.freezanz.it/contatti.asp



 **freezanz**[®]
LIBERI DALLE ZANZARE



THE HOLINESS OF HOSPITALITY WITH A TOUCH OF COLOR.

Quando cala la luce del giorno le candele del nostro ristorante si illuminano. Qui potrai assaggiare una rivisitazione dei piatti della tradizione toscana, con il personale twist creativo dello chef Maicol Mencarelli. Sfruttando le connessioni del territorio, utilizziamo solo il meglio dei prodotti biologici locali e del nostro orto, situato a due passi dalla Certosa.

LA CERTOSA DI MAGGIANO
STRADA DI CERTOSA 82/86 - SIENA
+39 0577 179 4006
WWW.LACERTOSADIMAGGIANO.COM
INFO@LACERTOSADIMAGGIANO.COM



Pasticceria Dulcissimo

Dulcissimo di Simone Battistella

Portoferraio Isola d'Elba (LI)
Via Rodolfo Manganaro, 44
Phone: +39 0565 914320
Mobile: +39 340 6236216 Simone
Mobile: +39 347 7103234 Margherita
battistella.simone@libero.it

Lun-Sab 6,30 - 20,00
Dom 6,30 - 13,00

*"Fare il pasticcere significa dare emozioni.
Emozioni dolci e perfette". Simone*
*"Being a pastry chef means creating an emotion.
Sweet and perfect emotions". Simone*

La pasticceria Dulcissimo offre alla propria clientela un vasto assortimento di dolci e torte. Da Dulcissimo potrai gustare delle ottime colazioni, tutto di produzione propria. Vasto assortimento di torte e semifreddi.

Tantissime le torte da cerimonia che possiamo prepararvi, anche su richiesta, per tutte le esigenze e per ogni tipo di ricorrenza: dalle torte di compleanno alle torte nuziali, dalle torte per comunione alle torte per battesimo.

La pasticceria Dulcissimo a Portoferraio offre un vasto assortimento di pasticceria mignon e torte, garantendone la genuinità con un'autentica lavorazione artigianale. Realizziamo anche dolci per celebrare importanti festività, quali uova pasquali, colombe pasquali, panettoni e vari dolci natalizi.

La pasticceria Dulcissimo offre alla propria clientela un vasto assortimento di dolci e torte. Da Dulcissimo potrai gustare delle ottime colazioni, tutto di produzione propria. Vasto assortimento di torte e semifreddi.

Tantissime le torte da cerimonia che possiamo prepararvi, anche su richiesta, per tutte le esigenze e per ogni tipo di ricorrenza: dalle torte di compleanno alle torte nuziali, dalle torte per comunione alle torte per battesimo.

La pasticceria Dulcissimo a Portoferraio offre un vasto assortimento di pasticceria mignon e torte, garantendone la genuinità con un'autentica lavorazione artigianale. Realizziamo anche dolci per celebrare importanti festività, quali uova pasquali, colombe pasquali, panettoni e vari dolci natalizi.



**Simone Battistella,
i dolci sono
emozioni.**
**Simone Battistella,
desserts are
emotions.**





Il ristorante pone particolare attenzione al romanticismo, infatti alla Taverna di Bibbiano si organizzano cene romantiche a lume di candela con dediche, fiori e menù speciali. Luogo ideale anche per pranzi e cene di matrimonio ed altre cerimonie ed eventi.

For the restaurant "the romanticism" is very important. In fact we organize special romantic candlelight dinner with dedications, flowers and special dishes. The restaurant is ideal for wedding lunch or dinner and any other event.

Taverna di Bibbiano



Il ristorante Taverna di Bibbiano si trova in una delle zone più belle della campagna toscana, dispone di un dehor con vista panoramica sulle colline senesi e su San Gimignano, circondato da roseti, prato all'inglese, profumati cespugli fioriti. Il romantico giardino con archi di gelsomino, invita gli ospiti, in un suggestivo percorso immerso nella natura, tra campi di lavanda, roseti ed un magico orto-giardino dove vengono coltivati gli ortaggi per il ristorante. Durante le sere d'estate, un meraviglioso tramonto, arricchirà le cene alla Taverna di Bibbiano, di uno spettacolo mozzafiato... La luminosa e romantica sala del ristorante si ispira allo stile Shabby Chic. Colorate farfalle volano e si rincorrono tra rami di glicine in un raffinato e floreale trompe l'oeil, agli ospiti sembrerà di essere accolti in un giardino segreto dal fascino d'altri tempi. Il mobilio chiaro, laccato a mano, ricorda le antiche dimore di campagna. Tessuti preziosi, delicati e profumati fiori e candele accese sui tavoli, arricchiscono la permanenza di eleganza e charme. La cucina sublime dello chef con i prodotti di filiera corta, i panorami, i tramonti dietro le torri di San Gimignano, rendono ogni istante alla Taverna di Bibbiano...indimenticabile!

The bright and romantic dining room of the restaurant "La Taverna di Bibbiano" is inspired by the style of Shabby Chic. The large room is dominated by tones of white and lavender; natural materials of wood and forged iron, precious and delicate fabrics, fragrant flowers and candles on the tables.

The restaurant "La Taverna di Bibbiano" overlooks a floral park with breathtaking views over the beautiful Siena hills and the medieval town of San Gimignano. Tables, chairs and furniture in the dining room are in shades of white and lavender. At the restaurant Taverna di Bibbiano each table awaits you with fresh flowers and candles.

The restaurant Taverna di Bibbiano has an outdoor terrace overlooking the hills of Siena and San Gimignano and flower fields of Lavender and sunflowers cultivated by our farm.

Around you: roses, an English style lawn, fragrant flowering shrubs



Agriturismo Romantico Taverna di Bibbiano

Colle di Val d'Elsa (SI)
Loc. Bibbiano la Taverna, 35
Phone: +39 0577 574423
Phone: +39 0577 959164
info@tavernadibibbiano.it
www.ristorantetavernadibibbiano.it

BEER & FOOD ATTRACTION

18 – 20
FEBBRAIO
2024

FIERA
DI RIMINI

THE
**EATING
OUT**
EXPERIENCE
SHOW



DIVENTA
ESPOSITORE

beerandfoodattraction.it



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE
CON



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITCA

ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane

madeinitaly.gov.it

CON IL PATROCINIO DI



IN CONTEMPORANEA
CON



Capitale Italiana della Cultura Candidata 2026





La Diba 70 di San Gimignano compie 50 anni, dal caffè nei distributori alle piantagioni organiche dell'Honduras

La storica azienda valdelsana oggi possiede piantagioni in regime di responsabilità sociale e produce un caffè che rispetta l'ambiente e il lavoro. Celebrazioni con la presenza del sindaco Andrea Marrucci e il patrocinio del Comune di San Gimignano.

SAN GIMIGNANO (Siena) – Era presente anche il sindaco Andrea Marrucci alla cerimonia di sabato 30 settembre per festeggiare i 50 anni di attività della storica azienda valdelsana Diba 70 con il patrocinio del Comune di San Gimignano. Con il primo cittadino c'erano i titolari Claudio Guazzini e Leonardo Maggiori che hanno ripercorso i momenti salienti del percorso aziendale e raccontato alcuni aneddoti in compagnia di Sandro Bonacchi, patron di B.farm e partner ufficiale del percorso di evoluzione che ha visto l'azienda acquistare parte delle quote della piantagione organica Finca Rio Colorado in Honduras nel 2020.

L'avventura della Diba 70 era incominciata nel 1973 grazie a Stelio Maggiori, scomparso nel 2013, che aveva installato i primi distributori automatici di bevande calde all'ospedale di San Gimignano e successivamente in quello di Colle di Val d'Elsa, per poi diventare un fornitore di spicco per fabbriche, calzaturifici, scuole, ditte, piccole comunità e uffici. Nei primi anni '70 egli aveva persino compreso con

anticipo che la plastica iniziava a essere un problema e fu tra i primi in Italia a credere all'espresso in cialda di carta di riso. Negli ultimi anni la Diba ha portato la propria esperienza maturata in anni di Vending nel settore HoReCa applicando il comodato d'uso gratuito a ristoranti, hotel e bar e puntando su prodotti che rispettano i valori della **responsabilità sociale e ambientale**.

Per Leonardo Maggiori è necessario ripartire dalle origini per essere finalmente consapevoli del valore della bevanda poiché **il caffè percorre una lunga filiera ed è giunto il momento di raccontare la sua storia**: "Cosa c'è dentro una tazzina di espresso? Esiste solo un tipo di caffè? Da dove proviene? Chi lo coltiva? Come si produce? Il caffè ha sempre lo stesso sapore? Quanti metodi esistono oltre la moka?". L'acquisto delle piantagioni in Honduras ha come scopo quello di coltivare e vendere caffè di alta qualità, offrire formazione e al contempo **perseguire la sostenibilità applicata all'agricoltura**. Il progetto rappresenta un modello di produzione in un regime agricolo biodinamico che segue una logica di sostenibilità ecologica, sociale, educativa, finanziaria.

La **sostenibilità sociale in Finca è garantita con l'assunzione a tempo pieno delle persone che ci lavorano durante tutto l'anno**. Nella valle in questione nessuno degli oltre 2.000 coltivatori di caffè aveva un contratto di lavoro. Ora la previdenza sociale è assicurata dal regolare pagamento di contributi per garantir loro l'assistenza sanitaria e quella pensionistica. I varietà utilizzati sono: Parainema, Lempira, Bourbon, Red Catuai. Durante il 2023 è stato coltivato anche un piccolo raccolto di Geisha, il varietà più raro ed esclusivo al mondo. Per garantire la **biodiversità** in queste piantagioni trovano casa diverse specie vegetali e animali e anche alcune arnie per l'allevamento di api

che garantiscono l'impollinazione delle piante di caffè e di tutti gli alberi.

In quest'area non si utilizzano diserbanti chimici e le sfalcature dell'erba rimangono sul terreno a beneficio della sua fertilità. In Finca Rio Colorado non è stato volutamente adottato alcun marchio di certificazione biologica per garantire la sostenibilità economica del progetto ma **i canoni dell'agricoltura biologica e alcuni dell'agricoltura biodinamica sono seguiti con rigore**. Vengono utilizzati fertilizzanti fogliari derivanti dalla lavorazione del caffè come la mucillagine, la cascara e alcuni microorganismi di montagna provenienti dal Parco Nazionale del Celaque. Questi fertilizzanti biodinamici, scarti di lavorazione, assumono nuova vita nella catena della produzione aumentando le difese naturali contro parassiti e malattie. Per lavorare il caffè viene utilizzato un processo di sedimentazione e depurazione delle acque reflue.

Da qualche mese Diba 70 fa parte di **The farmers - Coffee Revolution People**, un "movimento" culturale del caffè che sta attuando un vero e proprio cambiamento per rimettere al centro la storia delle persone che lo lavorano in modo etico, buono e socialmente responsabile. La filosofia è quella di un caffè frutto delle persone che lo coltivano, lo tostano, lo servono al bar, come risultato dell'incontro tra terra, cultura, uomini e lavoro dal seme alla tazzina. Da un anno i caffè Finca Rio Colorado e il microlotto Dona Elda fanno parte della **Slow Food Coffee Coalition**, un network di comunità, esperti e produttori che si riconoscono intorno ai valori del loro manifesto: un caffè buono, pulito e giusto che rispetta una serie di valori condivisi. Per ulteriori informazioni è possibile consultare il sito web dell'azienda: www.diba70.it

UMAMI BETA
HONDURAS S.A.



THE FARMERS
coffee revolution people

www.thefarmerscoffeepeople.com

50 anni di bontà 1973 - 2023

diba 70
storie di caffè e momenti di piacere

DIBA 70 S.R.L.
Via di Fugnano 5
San Gimignano (Siena)

www.diba70.it



Siamo un borgo, non solo un hotel.
Cosa significa? Significa che soggiornare da noi è vivere un'esperienza, trovare lo spazio ideale dove poterti rilassare ma allo stesso tempo avere tutte le comodità di un luogo centrale, vicino alle maggiori capitali culturali ed enogastronomiche della Toscana.



SERENITÀ ED ESPERIENZE AUTENTICHE

Un'oasi di 60.000mq, ampi spazi e angoli segreti saranno da supporto per il tuo animo. Ma c'è di più perché potrai bere squisiti drink a bordo della nostra piscina semi-olimpionica, camminare tra i boschi che circondano la tenuta oppure giocare a tennis nel nostro campo privato.

Ma come puoi godere a pieno di una vacanza senza un ristorante che ascolta le tue emozioni, rispetta e reinterpreta le tradizioni della cucina locale? Borgo San Luigi, con i suoi due ristoranti, ti sorprenderà!

Assaggia il sapore delle stagioni, dalle grandi carni tipiche della cultura Toscana a delicati piatti di pesce, il tutto mangiando su una suggestiva terrazza a bordo piscina, sotto un pergolato di glicine che la sera si illumina di incanto o avvolto dal calore di un grande focolare d'inverno.

Strada della Cerreta, 7 - 53035 Monteriggioni (SI)
T. +39 0577 301055
E. info@borgosanluigi.it
P.iva 03578760484





L'Enoteca Bottazzi nacque da un'idea del nonno Nello che, trasferitosi a Varese dalla provincia di Reggio Emilia, ritirò nel 1957 una piccola bottega storica del centro di Besozzo, comune nel quale era fiorente il commercio di vini di qualità ...

La nostra enoteca offre ai suoi clienti la possibilità di viaggiare tra le regioni vinicole italiane e non solo, seguendo un itinerario immaginario sulle strade delle viti, tra i migliori prodotti che

il mercato può offrire. E questo è solo l'inizio: sarà un piacere scegliere tra i vini e distillati più pregiati, conoscere i segreti della produzione del "nettare degli dei", sentire i meravigliosi profumi se capitate nella stagione della vendemmia: in tutto questo verrete accolti e accompagnati dall'assistenza altamente qualificata della famiglia Bottazzi, da generazioni cultori dell'arte del "buon bere".

Enoteca Bottazzi -

Via Luigi Roncari, 30 Besozzo (VA) - T. +39 0332 77 02 22 - info@bottazzi1957.com -

Piazza della Repubblica 8, Ponte Tresa (VA) - T. +39 0332 55 03 33 - rossetti@bottazzi1957.com

www.bottazzi1957.com

Bottazzi
• 1957 •



Caseificio Seggiano

reso celebre: il Barricato alle Noci, il Paglia e Fieno ed il Pecorino Grotta delle Fate. Sono i formaggi affinati, ai quali la singolare stagionatura conferisce aromi interessanti e unici perfezionandone il sapore in una ricerca costante per offrire un'esperienza nuova e sempre più ricca. È così che nascono anche le nostre selezioni innovative come i Brandan ed il Rosa di Seggiano, elaborati con la consulenza di Gabriele Ghirlanda e già pronti a diventare delle eccellenze del territorio. Ogni ricetta è frutto di lavorazioni differenti e la reperibilità di materie prime genuine rendono il gusto dei nostri prodotti una scoperta di antichi sapori.

Le preziose tradizioni di famiglia della lavorazione del formaggio non sono andate perdute e forti dell'antico sapere Roberto e Gabriele hanno unito le loro esperienze ridando vita all'azienda con entusiasmo e passione. Nasce così una gamma di formaggi con il sapore di una volta, prodotti con un metodo artigianale tramandato di padre in figlio, che preserva i preziosi insegnamenti pur rimanendo al passo con i tempi e apportando costantemente migliorie per ottenere il perfetto connubio tra passato e presente, tra tradizione e innovazione. Alcune fasi essenziali del ciclo produttivo sono tutt'oggi svolte completamente a mano come la salatura a secco, la giratura o i trattamenti in crosta dei vari prodotti. Le più innovative tecnologie sono subentrate nel rinnovamento delle fasi di lavaggio, nella pastorizzazione del latte e nella sterilizzazione degli ambienti con l'impiego di strumenti all'avanguardia, a beneficio della qualità del prodotto finale senza rinunciare alla lavorazione artigianale che da sempre contraddistingue il caseificio Seggiano.

and Dolce di Seggiano, we created exceptional pieces of cheese characterized by innovative aging process: Barricato in Foglie di Noce, matures inside walnut leaves, Paglia e Fieno, ages in straw and hay, Grotta delle Fate, matures in tuff cave in Lazio area. The "Affinati" line donates to cheese lovers a rich and brushwood taste thanks to its special maturing methods. Besides our brand new line "Le Emozioni" combines our dairy craftsmanship and Gabriele Ghirlanda's creativity. Every Seggiano Pecorino recipe derives from particular aging process and genuine selected ingredients and cover every cheese enthusiast's taste recalling authentic flavours. In January 2001 the Dairy Farm Seggiano set up its business: the two partners and cousins Roberto Governi and Gabriele Fabbri shared the love and passion of their family's tradition that dated back to the 60s and, until 1990, had been the fortune of their parents in the village of Seggiano. Heirs to valuable and precious family tradition, Gabriele and Roberto joined forces and used their experience to give new life to the dairy. The result is a range of cheeses with flavours of the past, products made using traditional methods handed down from father to son, which preserve invaluable lessons while keeping up with the times. Constant improvements are made to obtain the perfect blend between past and present, tradition and innovation, craftsmanship and mass production.



Caseificio Seggiano

Seggiano, Grosseto
Via Privata
Tel: +39 0564 950034
Fax: +39 0564 950319
info@caseificioseggiano.it
www.caseificioseggiano.it

Lun-Ven 8.30-13, 15.30-18.30
Sabato 8.30-13



Il Gruppo Caseificio Seggiano comprende due realtà produttive, il caseificio Seggiano Srl e Casearea Agri In. La prima è nata nel 2001 per volere dei soci cugini Roberto Governi e Gabriele Fabbri.

Casearea Agri In opera invece a Torrita Tiberina, in provincia di Roma.

A unire le due realtà è l'utilizzo di latte prodotto da filiera corta garantita attraverso la rete IO LATTE, e lavorazioni artigianali al passo coi tempi, per il perfetto connubio tra tradizione e innovazione.

La ricetta della nostra lavorazione nasce da un'antica tradizione di famiglia. Le materie prime e l'artigianalità del Caseificio fanno sì che i nostri formaggi siano unici e inimitabili, tutti prodotti con latte della zona. Ai tipici pecorini come il Fior di Seggiano, il Regina o il Dolce di Seggiano che rappresentano la tradizione del Caseificio, si affiancano prodotti dalla particolare stagionatura che l'hanno

The Caseificio Seggiano Group comprises two producers: Caseificio Seggiano Srl and Casearea Agri In. The first was established in 2001 thanks to the efforts of partners and cousins Roberto Governi and Gabriele Fabbri.

Casearea Agri In, on the other hand, is based in Frascati, near Roma.

The two companies both use milk produced by a guaranteed short chain through the IO LATTE network, while craftsmanship keeps pace with the times in a perfect combination of tradition and innovation.

The secret of an excellent production originated from a traditional dairy family's recipe. Selected raw materials and dairy craftsmanship make Seggiano Pecorino exclusive and inimitable cheeses. Indeed we only use local highly valued milk coming every day from our reputed farmers. Along with classical collection of Seggiano Pecorino, as Fior di Seggiano, La Regina

Indice

A

Al Vèdel 48-49
Aqua Riva 28-29
Arnolfo di Cambio 27
A mi manera 44-45
Attico sul Mare 166-167

B

Beccastelle Bistrot 103
Beer&Food 196-197
Blulie 172-173
Bollicine Ristorante 184-185
Bonaventura Maschio 40-43, 168
Borgo San Luigi 200-203
Bottazzi 204-205
Boutique del formaggio e salumi 46-47
Bortolin Angelo 150-153

C

Caffè Soriano 169
Caffè Vero 96-97
Carra di casatico 56-57
Caseificio Nuovo 106-108, 122-123
Caseificio Seggiano 206-207
Castagneti 58-61
Cavalieri 68-69
Champagne Bergère 6-9
Coppini arte olearia 52-53

D

Demon Gin 88-89
Diba 198-199
Domori 26, 104
Don Veneris 176-177

E

F

Ferrari 54-55
Fior di Maso 110-111
Fordicolle 100-102
Freezanz 186-189
Fumara 12-13

G

Galanti Gastronomia 117
Gelateria Dondoli 109, 118-119
Giovanni a Cortina d'Alseno 136-137

H

Hedera Wine 82-83

I

Il Pino 124-125
Innocenti Wine 182-183

L

La Cantina del Vescovo 174-175
La Capanna del Gallo 114-115
La Certosa di Maggiano 190-191
La Culla dei Sapori 92-93

La Loggia 142-143
La Scala 148-149
L'Antica Scuderia 112-113
Lungoparma 4-5

M

Magnino Bistrot 120-121
mediterraneo Restaurant 156-157
Meggiolaro 50-51
Metella 134-135
Molosettantatre 116

N

Nacht Cafè 154-155

O

P

Pasticceria Dulcissimo 192-193
Pathosglass 126-127
Piccini 14-15
Poggiolini 34-35
Pogio degli ulivi 30-31
Puerto Baloo 170-171
Pulltex 180-181
PuntoPack 70-71

Q

R

S

San Martino 26 98-99
Savini 2-3
Serafini 72-73
Siggi Group 10-11
Sticco Mare 178-179

T

Tenuta degli Angeli 90-91
Trattoria Zà Zà 92-93

U

V

Verespresso 105

Z

Zarotti 32-33