



Weekend | 8-9 e 15-16 marzo

Appassionati di whisky e birra, aspettiamo i vostri commenti sugli eventi dedicati di Forlì e di Roma su Twitter @marcopolov #weekend

Italia | Sagre e feste

Diamoci dentro

Il mondo del whisky scozzese, incontri per imparare la produzione della birra e abbinamenti vino-cibo. E ancora, il meglio dell'extra vergine d'oliva e dei formaggi nazionali

di *Cristina Grifoni*

Marzo è ricco di eventi tutti da gustare: si parte dal Nord-Est, dove dal 7 al 10 c'è **Olio Capitale**, il **Salone degli Oli Extra Vergini Tipici e di Qualità**, nelle sale della **Stazione Marittima di Trieste**. La suggestiva location fronte mare fa da cornice a una vetrina di eccellenza unica a livello mondiale, con centinaia di etichette in mostra, e all'ottavo **Concorso Olio Capitale**, riservato agli extra vergini del **Mediterraneo**. I cooking show territoriali si alternano ad assaggi guidati, abbinamenti oli-pietanze, scuole di cucina e vendita diretta. Scendiamo nella Capitale, dove il 15 e 16 marzo l'**Aranciera di San Sisto** ospita **Spirit of Scotland**. Giunto alla terza edizione, il **Rome Whisky Festival** riunisce le migliori aziende nazionali e internazionali per promuovere la cultura del whisky di malto scozzese, in un mix tra business, formazione ed entertainment. Le oltre 2000 etichette di pregio si presentano attraverso iniziative di produttori, importatori, distributori, commercianti e whisky maker. Entrati in quello che era l'antico semenzaio romano, si ottiene un bicchiere, una sacchetta e una fiche degustazione. Previste anche degustazioni "Masterclass", il premio "Whisky & Lode" e stand di food scozzese: shortbread, marmellate, salmone...



A proposito di whisky...

A **Edimburgo** ha aperto il nuovo whisky bar dell'**Hotel Balmoral**. Si chiama **Scotch**, è aperto tutti i giorni dalle 10 all'1, e rende onore a uno dei prodotti nazionali più esportati in tutto il mondo. La sua pregiata collezione di whisky scozzesi è la più vasta della capitale e include una varietà di miscele, malti e annate che risalgono al 1940. **Oltre 400 scotch** sono provenienti dai territori scozzesi famosi per la produzione del distillato: **Speyside, Islay, Campbeltown, Islands, Lowlands** e le **Highlands**. Progettato da **Olga Polizzi**, il locale è caratterizzato da tonalità ambrate che richiamano il colore dell'alcolico, mentre la parte centrale della sala - una credenza artigianale con pannelli di quercia - si integra alla perfezione con l'arredo, contraddistinto da materiali naturali come lana, corda e pelle. Dietro il bancone di ottone lucido, ci sono tre **Whisky Ambassador** (abbigliati con costumi tipici delle Highlands della **Kinloch Anderson** - produttori di kilt per sua maestà la Regina) pronti a consigliarvi. In più, ottimi piatti creati dall'**Executive Chef Jeff Blaud**.
Info: www.thebalmoralhotel.com | www.roccofortehotels.com





La ricetta
**Sorbetto nocciole,
caffè e crema di whisky**

INGREDIENTI
(per 4-6 persone)

**700 g di sciroppo; 400 g di nocciole;
6 tazzine di caffè concentrato;
1 bicchierino di crema di whisky; 1 albume**

PREPARAZIONE

1. Preparate lo sciroppo base sciogliendo in una pentola a fuoco basso lo zucchero con l'acqua. Mescolate e, una volta sciolto lo zucchero, fate raffreddare.
2. In un contenitore di acciaio mescolate lo sciroppo con il caffè e la crema di whisky, poi aggiungete le nocciole tostate e tritate. Montate l'albume a neve non troppo ferma e unitelo al composto. Mettete in freezer e lasciate raffreddare per un paio di ore, mescolando ogni 30 minuti (se avete una gelatiera potete utilizzarla).



Ricetta M. Blanchessi - foto F. Brambilla / S. Serrani



Tutti in Veneto per altri due appuntamenti. A Venezia, **Gusto in Scena (16-18 marzo)** ripropone la formula "tre eventi in uno": **Chef in Concerto, I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola**. Il primo è un congresso di alta cucina, dove importanti nomi della ristorazione illustrano piatti senza grassi, sale e zucchero (la "Cucina del Senza" è il tema di questa edizione). Il secondo presenta i migliori vini italiani ed esteri contraddistinti dal simbolo delle quattro categorie (mare, montagna, pianura e collina), in base all'ambiente di produzione. Il terzo è una selezione di sfizi gastronomici italiani ed europei - quest'anno con realtà di livello come i cioccolati **Domori**, e la frutta candita e le confetture di **Agrimontana**. A **Mogliano Veneto (Tv)**, invece, è tempo di **Formaggio in Villa**, che dal 22 al 24 marzo a **Villa Braida** presenta i migliori formaggi italiani, tra banchi d'assaggio e abbinamenti con vini e birre. A proposito di birra, dal 28 al 30 marzo a **Forlì**, c'è la prima grande **Fiera della Birra Artigianale**. Centinaia di birre sono presentate dai produttori, in abbinamento a prodotti gastronomici d'eccellenza. Divertenti gli incontri "homebrewed" per imparare la produzione "casalinga".

Info:

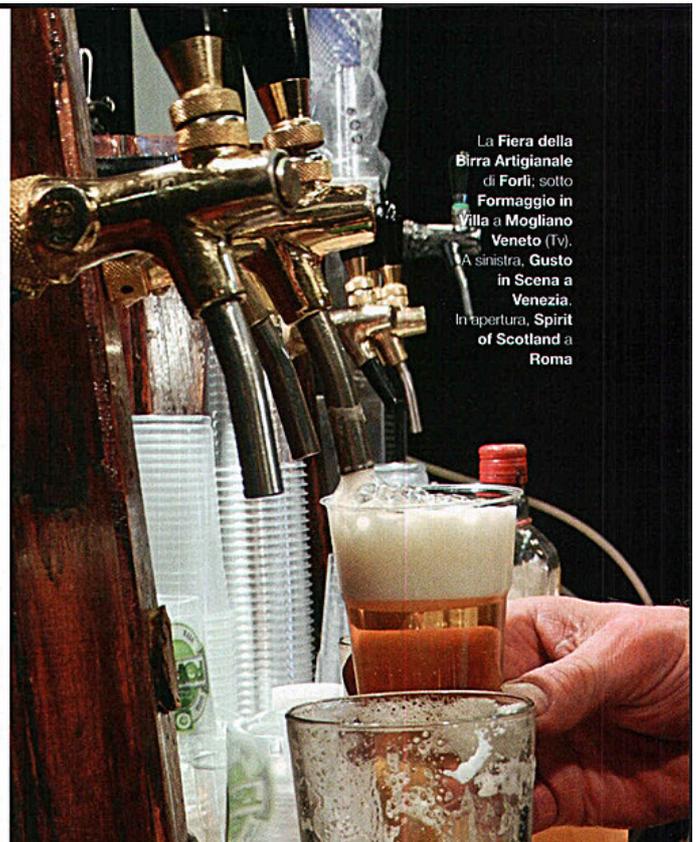
Olio Capitale www.oliocapitale.it

Spirit of Scotland www.spiritofscotland.it

Gusto in Scena www.gustoinscena.it

Formaggio in Villa www.formaggioinvilla.it

Fiera della Birra Artigianale www.fierabirraforli.it



La Fiera della Birra Artigianale di Forlì; sotto Formaggio in Villa a Mogliano Veneto (Tv). A sinistra, Gusto in Scena a Venezia. In apertura, Spirit of Scotland a Roma

