

Questa Dolce Vita

BESEDILO IN NEKATERE FOTOGRAFIJE: BARBARA REPOVŠ

KRATKE ITALIJANSKE NOVIČKE



Gucci Osteria v Firencah

Če so pri *Dolce & Gabbana* v preteklem letu oblikovali posebno embalažo za testenine, so pri priznani luksuzni modni hiši Gucci letos naredili še korak dlje. V Firencah so svojo ponudbo razširili iz *haute couture* (visoka moda) do *haute cuisine* (visoka kulinarika).

Odprli so namreč restavracijo **Gucci Osteria**, ki je del **Gucci Garden** in sprejme do 50 gostov. Njena posebnost je, da pod eno streho združuje sladokusce, modne navdušence ter ljubitelje zgodovine in umetnosti. Restavracijo najdete za zidovi Palazzo della Mercanzia iz 14. stoletja v Firencah, s pogledom na najbolj znan trg Piazza della Signoria. Za obisk tega modnega vrta boste odšteli približno osem evrov, pri čemer je polovica zneska namenjena podpori številnim prenovitvenim projektom po Firencah.

Guccijev namen? Vzeti tradicionalni koncept retrospektive muzeja in ga spremeniti v ustvarjalen prostor, kjer se oblačila, umetnost, kino in pribor razkazujejo po prostoru s točno določenim namenom.

Kuharski mojster Massimo Bottura, iz znane Osteria Francescana, je pripravil jedilni list, sestavljen iz nekaterih klasičnih

italijanskih jedi. Na njem najdete torteline s tekočo sirovo sredico Parmigiana Reggiana, bogato maslene testenine »*cacio e pepe*« ali kremno gobovo rižoto. Ne manjka niti njegova interpretacija »hot-doga« in hamburgerja ter jedi s pridihom eksotike, ki so plod številnih kulinarčnih potovanj tega kuharskega mojstra.

»*Haute couture* in *haute cuisine* sta v nebesih nastala recepta,« je Bottura povedal novinarjem.

Biondi Santi je po kratkem sodelovanju s Pol Roger preskočil na Liberty Wines

Še vedno smo v toskanskem Montalcinu. Legendarni italijanski pridelovalec vin Brunello di Montalcino, Biondi Santi, se je leta 2016 pridružil distribuciji Pol Roger za Veliko Britanijo. Zdaj so sporočili, da so združili moči z Liberty Wines.

Družina Biondi Santi je decembra 2016 podpisala ključno partnerstvo z družino Descours (lastniki Charles Heidsieck, Piper-Heidsieck, Château La Verrerie, Bonpoint in J. M. Weston), ki uvaža in zastopa Liberty Wines. Šesta generacija družine Biondi Santi, Jacopo in njegov sin Tancredi, še vedno aktivno sodelujeta pri vodenju vinogradov in pridelave vina, čeprav je lastnik Christopher Descours.

V Montalcinu ukradli več kot 1000 steklenic Brunella

Iz trgovine ene najslavnejših kleti, Col d'Orcia, so v noči z 20. na 21. januar ukradli tisoč steklenic vina Brunello di Montalcino – Brunello Riserva Poggio al Vento, vključno s starejšimi letniki. Po prvih ocenah je škoda za nekaj deset tisoč evrov. Novico, da je nekdo vdrl v pisarniške prostore, tam ukradel ključke trgovine in nato iz nje dragocene steklenice, je potrdil lastnik kleti, grof Francesco Marone Cinzano. Nepridipravi so odnesli tudi edinstvene letnike, kot je 1964, ki je bil vključen v Grand Tasting Baracka Obame.

Sustainable Winegrowing Summit (Sws)

V Veroni bo potekalo prvo srečanje na temo trajnostnega razvoja v vinogradništvu, s poudarkom na sožitju med tradicijo in inovacijami. Srečanje pod pokroviteljstvom Zadruga za zaščito vin Valpolicella (Consorzio Tutela Vini Valpolicella) bo v celoti namenjeno trajnostnemu razvoju, v ospredju bodo nove tehnologije natančnosti in kmetijstvo z majhnim vplivom na okolje. Med drugim bodo govorili o »Stanju umetnosti« trajnostnih vinogradniških programov. Na razpravi bodo sodelovali Olga Bussinello (Consorzio Tutela Vini Valpolicella), Willi Klinger (Austrian Wine Marketing Board), Steve Lohr (California Sustainable Winegrowing Alliance), James Hook (McLaren Vale Grape Wine & Tourism Association) in Stephanie L. Bolton (Lodi Sustainable Winegrowing Commission).



JABOLČNA TORTA

Avtor: Marcello Coronini

SESTAVINE:

- 1 kg jabolk granny smith +
2 jabolki za dekoracijo,
- 2 jajci,
- 250 g nesladkanega jogurta,
- 250 g moko,
- 1 vrečka kvasa za sladice,
- nesladkana marmelada
(okus po želji)

PRIPRAVA: pečico segrejte na 180 °C. Operite in olupite jabolka, jih narežite na koščke in jih s paličnim mešalnikom zmešajte z jajci, jogurtom in moko. Dodajte kvas in znova pomešajte. Testo prelijte v pekač (premer 28 cm), obložen s papirjem za peko. Operite še preostali dve jabolki in ju narežite na tanke rezine. Rezine razporedite v ličen krog čez testo. Torto pecite približno 40 minut.

Malo pred koncem peke po površini jabolk razporedite eno žlico marmelade. Torto nato pecite še pet minut. Pečena je, ko se marmelada popolnoma raztopi in se naredi tanka skorjica.



BENEŠKE OCVRTE MIŠKE S KREMO (LE CASTAGNOLE)

TRADICIONALNI RECEPT

Majhne, ocvrte ali pečene v pečici, s kremo ali s čokolado. Vsaka regija jim doda svoj pridih, nekateri dodajo v maso skuto, nekateri jabolka ali mandljevo moko. A verjemite, da so vse okusne.

SESTAVINE:

- 320 g mleka,
- 230 g moke (tip 00),
- 110 g masla,
- 40 g citrusove kreme,
- 270 g jajc (pribl. 6 jajc),
- 6 g kvasa za sladice,
- olje za cvrtje,
- sladkor za posip

SESTAVINE ZA CITRUSOVO KREMO:

- dve neškropljeni pomaranči,
- dve neškropljeni limoni,
- sladkor

PRIPRAVA: dobro operite citruse in jih olupite. Lupino dajte v ponev, prelijte z mrzlo vodo, počakajte, da voda zavre in nato kuhajte še približno pet minut. Vodo zavržite, olupke ponovno

prelijete z vodo, zavrite in vodo odlijte stran. Postopek ponovite štirikrat.

Lupine ohladite in posušite na kuhinjski krpi, nato jih obdelajte s paličnim mešalnikom. Pridobljeno maso stehtajte in dodajte dvojno težo sladkorja. Še enkrat premešajte in pasta je pripravljena. Hranite jo v hladilniku.

Najprej zavrite mleko, nato ga umaknite z ognja in mu dodajte moko, maslo, citrusovo kremo, jajca in ščepec soli. Vse sestavine dobro premešajte. Testo dobro pregnetite in ga pokrijte s folijo za živila. Kvas dodajte šele, ko je testo hladno. Ko je vse dobro premešano, napolnite dresirno vrečko. Testo počasi stiskajte skozi široko konico. Kroglice stiskajte na papir za peko. Olje segrejte na 176 °C in nato vanj položite peki papir skupaj z miškami. Zaradi visoke temperature olja bodo miške same odstopile s papirja. Miške malo obrnite, dokler niso zlate barve. Še tople potresite s sladkorjem in pustite, da se ohladijo. Hladne napolnite z izbrano kremo.

IZBRANI DOGODKI V BLIŽNJI ITALIJI FEBRUARJA IN V ZAČETKU MARCA



GUSTO IN SCENA (KULINARIČNI KONGRES)

BENETKE, 25.-26. 2. 2018

Benetke bodo konec februarja prestolnica italijanske hrane in vina. Tam bo namreč potekal že deseti kulinarčni kongres, ki je letos namenjen začimbam. Tema kongresa ni izbrana po naključju, saj so imele Benetke skozi zgodovino pomembno vlogo pri trgovanju z začimbami. Obiskovalci in dobrojedci lahko oba dneva sodelujejo na kongresu in degustacijah v čudovitih dvoranah iz leta 1261, v večernih urah pa se lahko udeležijo večerje, ki povezuje najboljše restavracije in hotele v Benetkah.

Več informacij:

<http://www.gustoin scena.it>,

*Scuola Grande San Giovanni Evangelista
San Polo 2454, Venezia*

IDENTITÀ GOLOSE MILANO, 3.-5. 3. 2018

Človeški dejavnik (Il Fattore Umano) je letošnja osrednja tema kongresa Identità Golose 2018. Danes je veliko lažje imeti uprte oči v zaslon, kot nekomu zreti v obraz. Tako se Človeški dejavnik osredotoča na človeške odnose, na kuharja kot človeka in na vse tiste, ki ga obkrožajo. Osredotoča se torej na vse vpletene v restavraciji, od kuhinje do jedilnice, do odnosa s strankami in še pred tem z dobavitelji in proizvajalci.

NAGRADA MACULAN

**BREGANZE (VICENZA),
28. 2 in 26. 3. 2018**

Klet vabi kuharske mojstre, ki še niso dopolnili 40 let, da se predstavijo z jedjo (ne s sladico) in predikatnim vinom. Recept s sliko morate poslati do 28. februarja na **concorso@premiomaculan.net**.

Strokovna komisija bo izbrala štiri najbolj zanimive recepte, ki jih bodo izbrani kandidati predstavili 26. marca 2018 v kleti Maculan. Kandidati bodo jedi pripravljali pred komisijo, ki ji bo predsedoval Fausto Maculan, v njej pa bodo še gastronomski kritiki Andra Grignaffini, Luigi Costa, Chiara Giovoni in kuharski mojster Giancarlo Perbellini.

Več informacij:

www.premiomaculan.net, Klet Maculan,
Via Castelletto 3,
Breganze (VI)

MASTERCLASS MODRI PINOT SLOVENIJA

TRST, 2. in 3. 3. 2018

AIS Trieste pripravlja Masterclass s slovenskimi modrimi pinoji. Predstavili se bodo: Družinska kmetija Jakončič, Joško Renčel, Movia, Tilia Estate, Hiša penin Frangež, Burja Estate, Hiša Joannes Protner, Vina Benčina, Klen'art, Vina Sanabor, Vina Šturm in Vina Meum.

»Koncept Bordeauxa, preostalih predelov Francije ali novega sveta se ne spreminja. Borimo se za razumevanje Krasa, Vipavske doline, Brd, Bele krajine in Štajerske regije kot enega samega ozemlja, ki se razteza na nekaj kilometrih zračne linije. Želimo pokazati, da veliko obmejnih prebivalcev ne ve, kaj se dogaja onstran meje, v Sloveniji. Začenjamo pustolovščino z modrimi pinoji. To je zahteven začetek, a sem prepričan, da bomo presenetili vse,« je povedal Roberto Filipaz (podpredsednik AIS Furlanije – Julijske krajine).

Več informacij: **www.aisfvg.net**



Izjemna kulinarika in vrhunska vina kleti Dveri-Pax!

*Uživajte v italijansko - štajerskem prepletu
okusov izpod "kuhalnice" chefa **Luigija Petrelle**
in nazdravite z našimi izbranimi vini.*

*Rezervirajte si mizo v vinskem baru/vinoteki
Dveri-Pax v Mariboru in preprosto uživajte!*



DVERI PAX
Vrata v svet vrhunskih vin.

Ulica Vita Kraigherja 3, Maribor; +386 51 274 747
vinski.bar@dveri-pax.com, www.dveri-pax.com

Minister za zdravje opozarja: uživanje alkohola lahko škoduje zdravju!