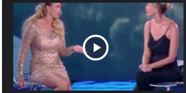
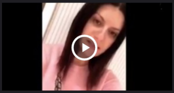
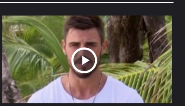
I VIDEO DI OGGI


Eva Henger mette alle corde Alessia Marcuzzi sugli spinelli all'Isola dei Fa...


Laura Pausini dà forfait a Sanremo per la raucedine: "Sentite la mia voce..."....

Bianca Atzei, lacrime a fiumi all'Isola dei Famosi per Max Biaggi: "Sono sta...


Francesco Monte lascia l'Isola dei Famosi per la questione spinelli: "De...

CUCINA | **NEWS**

Vino e cibo, gli appuntamenti golosi da non perdere: il meglio delle proposte enogastronomiche delle prossime settimane

24 gennaio 2018

Condividi 0 0 0 0

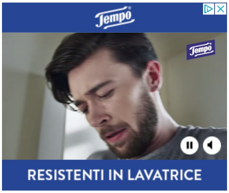
Da Milano a Siena passando per Piacenza e Firenze per bere vini autoctoni e naturali, a Venezia per provare la Cucina del Senza, a Milano il cioccolato e l'olio e in Croazia ostriche e frutti di mare

"AUTOCTONO SI NASCE" SPEGNE LA DECIMA CANDELINA - Conoscete l'Ancellotta e l'Ansonica, il Barbarossa e il Biancame? Forse il Bovale o la Casavecchia? Se non li conoscete ed è la prima volta che li sentite seppur nominare non potete non fare un salto ad "**Autoctono si nasce…**" arrivato con questa edizione al decimo anno. Infatti l' L'associazione **Go Wine** inaugura il *25 gennaio* l'anno 2018 a *Milano* presso l'Hotel Michelangelo con l'ormai tradizionale appuntamento dedicato ai vini autoctoni italiani.
Sarà possibile conoscere ed apprezzare una selezione importante di vini da vitigni autoctoni, con alcune etichette rare o comunque poco conosciute.
Il riferimento è legato al libro "Autoctono si nasce…" pubblicato anni fa da Go Wine Editore e ad altre iniziative che hanno sempre visto l'associazione privilegiare la cultura e la comunicazione a favore dei vitigni-vini di territorio.
La serata sarà strutturata con un banco d'assaggio con una qualificata selezione di aziende italiane direttamente presenti e un'enoteca completerà il panorama della degustazione.
Per ulteriori info: www.gowinet.it/go-wine-milano/2896-autoctono-si-nasce-edizione-2018.html

IL VINO PROTAGONISTA NEI PALAZZI STORICI SENESI - Al via la *terza edizione* di **Wine&Siena**, l'esclusiva manifestazione che il *27 e 28 gennaio* promuove il meglio della produzione vitivinicola e culinaria italiana presentando le eccellenze food&wine selezionate dalle commissioni di degustazione e premiate con il riconoscimento **The WineHunter Award**. Un evento diffuso in prestigiose location come *Palazzo Salimbeni*, storica sede di Monte dei Paschi, il *Grand Hotel Continental – Starhotel* e il *Palazzo Comunale.* Una manifestazione per addetti ai lavori e appassionati che per due giorni hanno la possibilità di degustare più di *500 vini* e molti prodotti gourmet.
All'edizione 2018 di Wine&Siena partecipano oltre *150 case vitivinicole* e numerosi artigiani del

NOTIZIA DI OGGI

LE TREMENDE OFFESE
"Mario Adinolfi è troppo grasso": la super gaffe va in diretta su Sky Tg24 – VIDEO



CORRIERE DELLA SERA

Taiwan, terremoto del 6,4
Crolla un albergo Foto | Video

Sparatoria razzista a Macerata, Traini resta in carcere: «Non sono pentito»

CORRIERETV
Trump cerca la mano di Melania, lei sembra respingerlo. E i...

CLAUDIO BAGLIONI
50 anni a tempo di musica
e tu... CLAUDIO BAGLIONI
IL PRIMO VINILE DAL 6 FEBBRAIO
IN EDICOLA A SOLI € 9,99
SCOPRI DI PIÙ
La Gazzetta dello Sport
CORRIERE DELLA SERA

SCEGLI UNA PORTATA

ANTIPASTI
ZUPPE
PRIMI PIATTI
PIATTI UNICI

gusto con i loro prodotti tipici di eccellenza. Il tutto in location di eccezione dove poter ammirare famosi capolavori della pittura italiana nella magnifica città di Siena. Tra le etichette in degustazione si troveranno anche quelli di Tenuta Arceno – Arcanum: il Chianti Classico Riserva DOCG 2014, Chianti Classico Riserva Strada al Sasso DOCG 2012, Arceno Valadorna IGT 2012 e Il Fauno IGT 2013 di Arcanum.
Oltre alla degustazione dei vini e delle specialità culinarie Wine&Siena prevede una serie di masterclass e showcooking, ma anche convegni. L'ingresso costa 45 euro, 30 per l'ingresso dalle 15. E' possibile fare un abbonamento valido per l'ingresso sui due giorni al costo di 60 euro. Per altre info: www.wineandsiena.it/

Ecco il vino blu, arriva dalla Spagna e piace in Cina e Giappone – LEGGI

OLIO OFFICINA FOOD FESTIVAL 2018 - Arriva alla settima edizione il grande evento dedicato al condimento più prezioso della nostra cucina, in programma *da giovedì 1 a sabato 3 febbraio* al *Palazzo delle Stelline di Corso Magenta 61* a *Milano*. A dare il via all'evento sarà l'ideatore Luigi Caricato giovedì 1 febbraio alle 16 in Sala Leonardo, unica giornata ad ingresso gratuito.
In questo contesto l'**Oleificio Zucchi** propone un esperienza sensoriale chiamata "Io sono un albero": il tema della kermesse ideata da Luigi Caricato racconterà i "Condimenti per il palato & per la mente" a partire dalle radici, con l'obiettivo di diffondere una solida cultura dell'olio e valorizzare una sana alimentazione: due pilastri alla base della filosofia dell'oleificio cremonese, impegnato proprio in un progetto di sostenibilità che si sviluppa dal campo alla tavola, coniugando rispetto per l'ambiente e attenzione al benessere. Oleificio Zucchi condividerà con il pubblico la conoscenza bicentenaria della sua arte di fare l'olio nel corso dei seminari interattivi in programma venerdì 2 e sabato 3 febbraio dalle ore 10:00 alle ore 14:00 presso la Sala Zucchi (Sala San Carlo Borromeo).
I partecipanti, guidati dai blendmaster dell'azienda, avranno la possibilità di sperimentare in prima persona quali sono le caratteristiche di un olio e imparare a creare un proprio blend a partire da cultivar differenti, dando vita a un prodotto dalle sfumature uniche e ispirato alla propria fantasia.
Venerdì 2 e sabato 3 sarà dato grande spazio ai laboratori d'assaggio. In Sala Agnesi in programma *L'olio del territorio nel bicchiere*: una serie di degustazioni guidate sugli oli a marchio Dop a cura del **Consorzio olio Garda DOP** e del **Consorzio olio DOP Riviera Ligure**. In ognuno dei due giorni, saranno articolate diverse sessioni di assaggio della durata di un'ora e mezza, alla scoperta degli oli del territorio (venerdì alle 10, alle 12 e alle 16.30; sabato alle 10, alle 12 e alle 14).
Sabato alle 12, in Sala Saggi Assaggi Chagall ci sarà *Guida agli abbinamenti. L'olio Garda Dop e la carne*. Uno showcooking con Laura Turri, Vicepresidente del Consorzio, insieme al maestro macellaio Bruno Bassetto, dove si potrà assaggiare l'olio Garda DOP in abbinamento alla battuta di carne sorana veneta di qualità verificata tagliata al coltello.
Venerdì 2 e sabato 3 febbraio la manifestazione aprirà dalle 9.30 alle 20.30. Ingresso al prezzo di 15 euro. Le degustazioni sono a posti limitati, ma possono essere prenotate anche scrivendo a posta@olioofficina.com. Maggiori informazioni e programma completo al sito: www.olioofficina.com

L'AMARONE A VERONA ANTEPRIMA ANNATA 2014 - L'**Anteprima Amarone 2018** è in programma *dal 3 al 5 febbraio* al Palazzo della Gran Guardia di *Verona*. Obiettivo? Degustare in "anteprima" l'annata 2014. Inoltre si festeggiano i 50 anni dal riconoscimento della *Denominazione di Origine Valpolicella*. L'evento inaugurale, sabato 3 febbraio 2018, è chiuso al pubblico e dedicato a stampa e media, dalle ore 9 alle ore 17. Domenica 4 febbraio 2018, Anteprima Amarone apre le porte al pubblico, dalle 10 alle 19 (biglietto di ingresso 40 euro, 35 euro con acquisto online). Lunedì 5 Febbraio la manifestazione è dedicata ai ristoratori. Tra le tante aziende presenti con i loro banchi d'assaggio anche **Scriani** con le loro eccellenze e l'Amarone 2014 da botte. Per info: http://anteprimaamarone.it/

ALLA SCOPERTA DEI VINI SARDI – *Giovedì 8 febbraio* al Savoy Hotel a *Roma* l'associazione **Go Wine** organizza *"Viaggio nella Sardegna del vino. I vini autoctoni dell'isola, le storie di uomini e donne del vino*": focus sulla viticoltura dell'isola, ricca di vini autoctoni e di una storia antica legata alla coltura della vite. Una sorta di viaggio nelle principali aree di produzione dell'isola con la presenza di uomini e donne del vino in sala a raccontare vini e territorio.
Dalle ore 16,30 (fino alle 18,30) anteprima con degustazione riservata ad operatori professionali (titolari di ristoranti, enoteche e wine bar); alle 18,30 breve conferenza di presentazione dell'evento e dalle 19,00 alle 22,00 apertura del banco d'assaggio al pubblico. Per ulteriori info: www.gowinet.it/eventi/details/639-viaggio-nella-sardegna-del-vino.html

RGENTEDELVINO LIVE2
VINI NATURALI, TERRITORIO E TRADIZIONE
10.11.12 febbraio
PIACENZA EXPO
WWW.SORGENTEDELVINOLIVE.ORG

DECIMA EDIZIONE ANCHE PER SORGENTEDELVINO LIVE – A *Piacenza* tre giorni per gustare i **vini naturali**, di territorio e tradizione ed incontrare i *vignaioli italiani ed europei. Da sabato 10 a lunedì 12 febbraio* torna a Piacenza il vino nato dal rispetto per la terra, per le tradizioni, per le persone. Tre giorni di festa, lavoro, assaggi, degustazioni, approfondimenti. Un viaggio attraverso profumi e sapori, territorio dopo territorio per riscoprire quell'Italia meravigliosamente ricca di differenze, di sapori autentici e di tradizioni vitali e radicate che ancora resiste alle tentazioni dell'omologazione.
A *Piacenza Expo 150 vignaioli italiani ed europei* presentano i propri **vini da agricoltura biologica, biodinamica e sostenibile**. Assaggi, degustazioni, incontri e la *possibilità di acquistare direttamente dal produttore*, il modo migliore per scoprire il vino che si affida alla natura per arrivare dall'uva alla bottiglia.

Gli *oltre 800 vini* proposti in assaggio a Sorgentedelvino LIVE rappresentano un vero e proprio viaggio del gusto capace di sorprendere anche i winelover con più esperienza. Il programma di Sorgentedelvino LIVE prevede inoltre degustazioni tematiche, incontri, conferenze e un approfondimento su un territorio vitivinicolo: quest'anno si va alla scoperta della Calabria con l'esplorazione delle diverse zone di produzione vitivinicola, i prodotti tipici e la cultura tradizionale.
Gli orari di apertura degli stand sono: sabato 10 febbraio ore 12-18, domenica 11 febbraio ore 10-18 e lunedì 12 febbraio ore 12-18. Ingresso: 15 euro.

SECONDI PIATTI
PIZZE E TORTE SALATE
CONTORNI
INSALATE
DOLCI
PANI
BEVANDE
CONSERVE

TROVA RICETTE

Seleziona tempo
Seleziona portata
Seleziona difficoltà
Parola chiave
CERCA

Se non hai voglia di scegliere, se vuoi scoprire gusti nuovi, tenta la sorte, prova

UNA RICETTA A SORPRESA

IDEE IN CUCINA

TROVARICETTE E MENU
Menù di Pasqua, le ricette della tradizione, dell'innovazione...

TROVARICETTE E MENU
Dallo sformatino di asparagi alla spigola allo zafferano: 21 ricette...

TROVARICETTE E MENU
Spiedini: di crepes, gamberi e zucchine o manzo e kiwi? Tante ricette...

TROVARICETTE E MENU
Ricette con gli asparagi. Dal flan alla vellutata, all'insalata...

NEWS
Festa della donna, passatela in cucina con le amiche, come fanno le...

OGGI CONSIGLIA

ANDREA VITALI

I ROMANZI DI ANDREA VITALI
Grandi storie di un piccolo universo che sorprende e appassiona. Una nuova collana in edicola con OGGI e Corriere della Sera

Maggiori informazioni su www.sorgentedelvinolive.org

LUXURY ZONE
JEWELLERY & WATCHES
14.02 SAN VALENTINO
WHAT color IS YOUR love?
IL PRIMO E UNICO OUTLET DI GIOIELLI E OROLOGI

Maremma Toscana
CONSORZIO TUTELA VINI

ANTEPRIME A FIRENZE E ALBERESE PER LA DOC MAREMMA E IL MORELLINO DI SCANSANO – *Sabato 10 febbraio* alla *Fortezza da Basso di Firenze* (dalle 9.30 alle 17.30) *37 aziende vinicole* della **Maremma Toscana** con *68 etichette* e *lunedì 12* al *Granaio Lorenese* di *Alberese* (dalle 15.00 alle 19.00) presenteranno le loro ultime produzioni nelle anteprime toscane della Doc Maremma per un'ampia panoramica sul territorio e un assaggio al banco. All'evento presente anche il *Consorzio tutela vini Montecucco.*
L'*11 febbraio* sempre a Fortezza da Basso in occasione di "Chianti Lovers", l'anteprima del Consorzio Vino Chianti, quest'anno per la prima volta l'anteprima sarà con il **Consorzio di Tutela del Morellino di Scansano**: venti aziende del territorio presenteranno in anteprima la loro annata 2017 e la Riserva 2015.
Per altre info: www.consorziovinimaremma.it e consorziomorellino.it

SAN VALENTINO CON I FRUTTI DI MARE – Il *14 febbraio* ritornano le **Giornate dei frutti di mare** a *Umago, Cittanova, Verteneglio e Buie (Croazia, Istria).*

Fino al 20 marzo i ristoratori dell'*Istria nord occidentale*, offrono menu a base di *capesante, cozze, tartufi di mare, arche di Noè o mussoli, canestrelli e ostriche*.
Una vera esperienza culinaria adatta anche ai palati più raffinati. Il sapore al contempo delicato e intenso viene dal mare particolarmente pulito che permette l'esistenza di un ecosistema ricco e vario che caratterizza i fondali rocciosi e sabbiosi istriani. Le capesante, in particolare, vengono pescate in mare lungo la costa occidentale dell'Istria, vicino a corsi d'acqua dolce, soprattutto in prossimità della foce del fiume *Quieto*, noto per le varietà più pregiate.
I frutti di mare vengono preparati secondo le antiche ricette dei pescatori: alla busara, con aglio, prezzemolo e pomodoro, o ancora arrostiti sulla griglia, cotti al forno o crudi, con l'olio di oliva locale e con il limone.
I locali, trattorie e ristoranti, che partecipano all'evento mettono a disposizione per l'occasione, oltre alla classica lista, un menu promozionale vantaggioso. I piatti, creativi o tradizionali, combinano i frutti di mare ai prodotti tipici del territorio creando menu ricchi e originali, che ben si abbinano anche agli eccellenti oli e vini del posto. I prezzi, pur variando a seconda della proposta, sono comunque accessibili.
È l'occasione ideale per conoscere e assaggiare la *cucina istriana*, una gastronomia di lunga tradizione, fatta di sapori rurali di un tempo che ritornano oggi nelle cucine dei più rinomati ristoranti e al centro delle ricerche dei più famosi gastronomi. La scelta degli ingredienti, assolutamente locali e di provenienza certa, e il rispetto della stagionalità sono le prime attenzioni, a cui gli chef aggiungono un tocco di innovazione e l'estetica nella preparazione del piatto.
Si svelano così gusti e sapori di un territorio ricco e vario come quello istriano, dove trovano spazio da una parte i frutti dell'Adriatico, che caratterizzano soprattutto le località costiere, e dall'altra i prodotti che vengono da coltivazioni e allevamenti dell'entroterra.
Il paesaggio solitario, il mare mosso dalle onde, l'acqua gelida ma cristallina, la spiaggia, in estate piena di gente, è stranamente silenziosa e abbandonata. È il mare d'inverno, con tutto il fascino e l'attrazione dei paesaggi "fuori stagione.
Per altre info: www.coloursofistria.com

Cibo e sesso. E la tv e il foodporn in mezzo. Un inchiesta ci racconta i rapporti tra gola, programmi tv e lussuria – LEGGI

LE ECCELLENZE DEL CIOCCOLATO AL SALON – La *terza edizione* del **Salon du Chocolat**, la più importante manifestazione mondiale dedicata all'eccellenza del cioccolato, torna a *Milano da giovedì 15 a domenica 18 febbraio* al *MiCo Lab in Fiera Milano*. E' l'appuntamento con il meglio del cioccolato italiano, da assaggiare e scoprire assieme ai *più grandi artigiani, chef e pastry chef italiani e internazionali*. Il Salon du Chocolat nasce 23 anni fa a *Parigi* e rappresenta ad oggi la più grande manifestazione dedicata al cioccolato di eccellenza con repliche anche a Londra, Beirut, Mosca, Tokyo e Seul. L'edizione milanese si posiziona già tra i più importanti eventi enogastronomici italiani e aspetta oltre 45.000 visitatori. *Oltre 8.000 metri quadri e decine di stand, 3 palcoscenici* e svariate attività programmate per cucinarlo, imparare a decorarlo e degustarlo nelle sue varie forme.

Salon du Chocolat propone ogni anno un programma sempre più fitto e avvincente. Tra l'altro *cocktail al cioccolato* con **Cocchi** e **Compagnia del cioccolato** che dunque portano la *mixology* nel mondo del cioccolato d'autore con il *Premio Speciale "Tavoletta d'oro – cocktail al cioccolato"*. Quest'anno l'impegno di Cocchi nel mondo della mixology con il cioccolato prende corpo anche grazie a prestigiose collaborazioni internazionali: alcuni tra i più creativi barman della scena europea selezionati da Cocchi, che spiegheranno in un seminario la loro interpretazione dell'uso del cioccolato dietro al bancone e presenteranno le loro creazioni più originali. L'alleanza con Cocchi, da anni impegnata nella riscoperta del *Vermouth di Torino* e del *Barolo Chinato*, dà un apporto di conoscenza importante nel legare i due mondi del cacao e dei vini aromatizzati.
Questo perfetto connubio è anche celebrato nella *pralina al Barolo Chinato Cocchi* elaborata dal cioccolatiere toscano Andrea Slitti, un successo ormai pluriennale, e dalla *ganache al Vermouth di Torino Cocchi* creata due anni fa dal cioccolatiere torinese Guido Gobino. Sabato 17 febbraio

Cocchi condurrà un workshop dedicato alla miscelazione sul palco centrale della manifestazione con bartender della scena italiana e internazionale.

Arriva al Salon du Chocolat anche *Shockino*, la *pralina personalizzabile e componibile di tre elementi*, un’esperienza su misura che permette di combinare a proprio piacimento diciotto differenti gusti e aromi, unendo così il design italiano all’arte del cioccolato artigianale e alla qualità delle materie prime. Durante la serata di inaugurazione è previsto lo *Shockino time* che permette di degustare l’assortimento di tutti i gusti. La pralina pesa circa 14 gr ed è composta da tre elementi, un cuore centrale caratterizzato da una serie di granelle come pinoli, noci e nocciole, un anello esterno e una base ripieni, realizzati con la tecnica della ganache o con confetture di altissima qualità. Il cioccolato, sia al latte che fondente al 72%, si compone di diciotto gusti che richiamano le specialità territoriali italiane. La loro qualità è garantita da prodotti biologici, senza glutine, IGP e DOP. Fra questi c’è la Tintilia realizzata in gelatina di composta, utilizzando direttamente il prodotto del vitigno, senza conservanti né solfiti. Le nocciole IGP dal Piemonte, da Sorrento e da Giffoni, fornite direttamente dalle aziende agricole, così come le arance di Sicilia IGP, con confettura che arriva dalla provincia di Catania, dove vengono coltivate e trasformate a km 0. Vi sono inoltre alcune note internazionali come la cannella del Madagascar e il caffè monorigine del Guatemala.
Per altre info: www.salonduchocolat.it

APPUNTAMENTO IL 25 – 26 FEBBRAIO A VENEZIA PER GUSTO IN SCENA – Torna **Gusto in Scena** e per la *decima volta* propone il format di successo “*4 eventi in contemporanea*”: il **Congresso di Alta Cucina, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola e Fuori di Gusto**. Di giorno visitatori, operatori e gourmet possono partecipare al Congresso in *Sala Badoer, un ambiente del ‘1000*, degustare vini ed eccellenze gastronomiche negli splendidi saloni del 1261. La sera possono prendere parte al Fuori di Gusto, un *fuori salone* che coinvolge il meglio della ristorazione e dei grandi alberghi veneziani. *Venezia* diventa per qualche giorno la capitale dell’enogastronomia italiana.
«Fare **La Cucina del Senza** significa realizzare piatti gustosi e saporiti senza che ci si accorga della mancanza di sale o grassi aggiunti e dessert molto piacevoli senza zucchero aggiunto. Sottolineiamo il termine aggiunto che è essenziale in questo nuovo stile alimentare. Le sensazioni gustative tornano a essere legate esclusivamente alle caratteristiche degli ingredienti. Non vengono alterate dal sale, che copre i sapori, al contrario della convinzione diffusa. Anche i grassi in cottura modificano il gusto dei prodotti. Oltre a creare assuefazione, lo zucchero non permette di cogliere le note aromatiche delle materie prime. Si tratta di una cucina gustosa quanto attenta alla salute, con il giusto equilibrio tra benessere fisico e piacere della tavola. Sale, grassi e zucchero sono indispensabili per la nostra vita: quelli contenuti negli alimenti sono sufficienti per una dieta equilibrata, quelli aggiunti invece rappresentano un eccesso; eliminarli o ridurli può essere di aiuto a prevenire l’insorgere di diverse patologie…» racconta **Marcello Coronini**, ideatore de La Cucina del Senza. La Cucina del Senza, viene lanciata nell’edizione 2014 di Gusto in Scena da Marcello Coronini, critico enogastronomico, divulgatore scientifico ed autore di libri su vini e cucina. Le sue linee guida sono ispirate alla semplicità e consentono di preparare varianti dei piatti che siamo soliti fare in versione “Senza”. Premesso che gli ingredienti possono contenere sale, grassi o zucchero, (basta evitare quelli che ne hanno un eccesso), si possono usare ad esempio nel senza sale aggiunto, acciughe e capperi, basta lavarli con cura in acqua corrente. Anche formaggi e salumi possono essere utilizzati, ma con determinati accorgimenti. Le regole sono molto precise, semplici e facili da attuare e chiunque può avvicinarsi senza problemi a questa straordinaria cucina. Le spezie sono da secoli ingredienti che apportano sensazioni gustative intense e caratterizzanti.
Per questa loro particolarità, sarà “*La Cucina del Senza incontra il mondo delle spezie*” il tema dell’edizione numero dieci del congresso aperto agli operatori e al pubblico. Il tema delle spezie è un omaggio a Venezia, città che nei secoli dopo il Mille, assunse il controllo dei commerci di spezie nel Mediterraneo e le diffuse in Europa.
La qualità dei prodotti gastronomici è essenziale per realizzare La Cucina del Senza e con un buon piatto serve un buon vino. Info: www.gustoinscena.it

commenta 0

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE

Raccomandato da Outbrain

Assicurazione online per auto e moto: scopri il prezzo!
(GENIALLOYD)

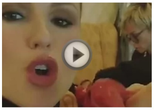
15 Trucchi e rimedi della nonna per dimagrire in fretta
(LA CASA FACILE)

Cristiano Ronaldo rivela il segreto dei suoi Addominali Mozzafiato
(OGGIBENESSERE.COM)

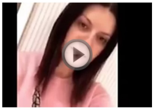
Luca Traini spara dalla macchina contro i nigeriani a Macerata:...

Michelle Hunziker, lacrime in tv nel rivedere la figlia Aurora

Barbara Berlusconi incinta, shopping con pancione. Ma che viso...



Michelle Hunziker in albergo a Sanremo: è già pronta per il Festival......



Laura Pausini dà forfait a Sanremo per la raucedine: “Sentite la

Morgan, Asia Argento e la casa pignorata: la botta e risposta è al

---

SUGGERITI DALLA REDAZIONE

- Cibo e sesso. E la tv e il foodporn in mezzo. Un inchiesta ci racconta i rapporti tra gola, programmi tv e lussuria - LEGGI
- Ecco il vino blu, arriva dalla Spagna e piace in Cina e Giappone - LEGGI
- Asolo, il vigneto ritrovato - LEGGI

TAG: anteprima amarone 2018,anteprime toscane doc maremma,autoctono si nasce go wine,barolo chinato cocchi,chianti lovers,cioccolato,cocchi,cocktail al cioccolato,compagnia del cioccolato,consorzio di tutela morellino scansano,consorzio olio dop riviera ligure,consorzio olio garda dop,cucina del senza,cucina del senza mondo delle spezie,doc maremma toscana,giornate frutti di mare croazia,go wine vini sardi roma,gowine,gusto in scena venezia,marcello coronini cucina del senza,oleificio zucchi,olio officina food festival 2018,premio tavoletta d'oro,salon du chocolat,salon du chocolat milano 2018,scriani,shockino,shockino salon du chocolat,sorgente del vino piacenza,sorgentedelvino live 2018,vini autoctoni milano,vini montecucco,vini tenuta di arceno arcanum,wine&siena,winehunter award

---

ARTICOLI CORRELATI

NEWS

Gli appuntamenti gastronomici e golosi: dove degustare cibo e vini del territorio, all’aria aperta...

Leggi

NEWS

Novembre goloso: gli appuntamenti imperdibili

Leggi

NEWS

Appuntamenti enogastronomici: degustazioni, cocktail, birre e cene. Comunque festa e divertimento

Leggi

Lascia un commento

Nickname

Email

Scrivi un commento.

☐ Non sono un robot

reCAPTCHA
Privacy - Termini

INVIA COMMENTO

Cos'è questo?

INIZIATIVE

SANO&LEGGERO DI FEBBRAIO

In forma anche a Carnevale con il nuovo Sano&Leggero!

SITI PARTNER

SU AMICA.IT

Il gioco dell'estate: chi è la mamma e chi la figlia?

#NEXTSTOPDUBAI

Partecipa e vola a Dubai con Io Donna e Emirates!

NUOVA NISSAN MICRA
Hi-Tech City Car.
Configurala

LA MONTAGNA CHIAMA!
Prenota la tua settimana bianca con il 70% di sconto
SecretEscapes.it

IL TUO NUOVO LAVORO?
E' a portata di click!
Guarda le opportunità

Annunci Premium Publisher Network

OGGI

ATTUALITÀ
- NOTIZIE
- OPINIONI
- BLOG DEL DIRETTORE

PEOPLE
- VIP E STAR
- FAMIGLIE REALI
- PROGRAMMI TV E SPETTACOLI
- PERSONAGGI

GOSSIP
- AMORI
- HOT
- PARTY

MODA
- TENDENZE & STAR
- ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI
- SFILATE

BELLEZZA
- BEAUTY & STAR
- TRUCCO & PROFUMI
- VISO & CORPO
- CAPELLI
- MEDICINA ESTETICA
- SPA E CENTRI BENESSERE

BENESSERE
- NEWS
- DIETE
- FITNESS

CUCINA
- NEWS
- RICETTE
- SCUOLA DI CUCINA
- PARTNER

OROSCOPO
- OROSCOPO DI OGGI
- OROSCOPO DI DOMANI
- AFFINITÀ DI COPPIA

VIDEO

POSTA

ABBONAMENTI DI OGGI

Edizione cartacea
o digitale.
Scegli la formula
che preferisci

ABBONATI ORA

EDICOLE ESTERE

NEWSLETTER DI OGGI

Per essere sempre aggiornato segui la newsletter di OGGI!

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

SEGUICI SU

Free - l'arte di vivere senza glutine | Abitare | Amica | DoveClub | DoveViaggi | IoDonna | Living | Style | Io e il mio bambino | Quimamme | Corriere della Sera | La Gazzetta dello Sport

Copyright 2018 RCS Mediagroup S.p.A. - Divisione Media - Via Rizzoli 8 - 20132 Milano | Advertising: RCS Mediagroup S.p.A. - Div. Communication Solutions | Dati societari
Direttore Responsabile Umberto Brindani | Scrivi alla Redazione | Cookie policy e privacy