

Italia a Tavola network

quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 10:11 di venerdì 30 aprile 2010 - 14.008 articoli presenti nell'archivio



HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito

per parole chiave ...

per codice ...



Olio extravergine d'Oliva
biologico Siciliano di alta
qualità dal frantoio a casa tua
www.aziendagricolalessi.it

Prodotti Biologici
selezionati e certificati subito a
casa Vostra in 24/48 ore
www.italianfooddirect.it

Annunci Google



ALIMENTI > AGROALIMENTARE

18/05/2009 15:13:00

Premio Italia a Tavola Specialità italiane in gara

Si avvicina la data del premio Italia a Tavola, nato dalla collaborazione della nostra rivista con riquadro.com e altre testate che sarà assegnato ai ristoranti e i negozi che si saranno distinti nella promozione e vendita delle specialità italiane. Appuntamento a Roma per il 3 giugno

La giovane Marina De Carlo vive nel centro di Bitritto (Ba), in una casa che poggia sulla vasca di pietra che i suoi avi, nel 1600, utilizzavano per conservare l'olio extravergine di oliva; ora con il fratello Francesco produce anche delicatissimi ortaggi sott'olio. La contessina Benedetta Lucangeli, con i familiari, vive nella proprietà di 120 ettari di terra a Villa Forano, nelle dolci colline di fronte a Macerata; qui è facile incontrare acquirenti d'oltremare attratti dai suoi buoni vini rossi, bianchi e un fantastico rosato.



Un'altra giovane di buon lignaggio, Giulia Trionfi Honorati, a poca distanza, nella vallata dell'Esino, alleva con il fratello Antonio centinaia di bufale e mucche frisoni pezzate; con latte fresco prepara ogni giorno squisiti formaggi. E formaggi ne seleziona e stagiona da tutta Italia, con esperienza secolare, la famiglia Guffanti a Arona. Questa carrellata di cose buone potrebbe continuare con decine di squisite specialità e vini che esercenti e ristoratori romani potranno presto assaggiare.

Per tutte queste realtà, organizzata dallo scrittore Claudio Riolo con riquadro.com, mercoledì 3 giugno, dalle ore 15 alle 22, Hotel Claridge, Roma, si terrà Italia a Tavola, incontro riservato, per conoscenza e trattative commerciali, al pubblico professionale di ristoratori, osti, enotecari

ed esercenti di negozi alimentari. Sarà l'occasione per conoscere una trentina di produttori da tutta Italia, scelti con cura, e assaggiare vini eccellenti e specialità artigianali, olio extravergine d'oliva e sott'oli (anche Frantoio Vico Pisano), salumi Tomassoni a basso contenuto di conservanti, pasta all'uovo essiccata all'aria Filotea, cioccolatini I Colori del Brunello, pizza al formaggio Taccalite, il vino di visciola Cantine del Cardinale, Antico Frantoio Gabrielloni, olive Villa Sicilia.

Ottimi vini di vignaioli emergenti, Vignamato, Fontemorsi, Terracuda o di Case che rappresentano la miglior enologia italiana come Arunda Vivaldi, Moroder, Le vigne di san Pietro, Rocche Costamagna, Caprili, Maurigi, Rechsteiner, Giusti, Colli Lanuvini. Potrebbe forse capitare d'incontrare Piermario Meletti Cavallari con i suoi nuovi vini elbani e Mattia Vezzola con la sua piccola azienda gardesana o festeggiare, con Marina Danieli, il compleanno di Giorgio Grai.

Ma poiché non di solo pane... e vino vive l'uomo, si parlerà di libri che raccontano storie italiane esemplari (con omaggi agli intervenuti). Tutti potranno inoltre partecipare a una nuova iniziativa rivolta a tutelare sia il prodotto italiano sia l'ospitalità e le piccole realtà commerciali. Il premio Italia a Tavola, nato dalla collaborazione della nostra rivista con riquadro.com e altre testate di carta e in rete, sarà assegnato nel corso del 2009 ai ristoranti e i negozi che si saranno distinti nella promozione e vendita delle specialità italiane.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE
ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Sfida al decreto Zaia in Friuli
Futura pianta mais Ogm

Prodotti tipici del Tarantino
Simbolo di una terra generosa
"Terra Ionica - Unica", nuovo
marchio per le eccellenze del
Tarantino

Modifiche all'Igp Limone di
Sorrento Galan: Meglio usare legno
di castagno

Il sistema agroalimentare
mondiale secondo l'"eroe" Carlo
Petrini

[clicca per l'archivio della sezione](#)

Il programma

Mercoledì 3 giugno dalle 15.00 alle 22.00

Degustazione riservata a ristoratori e esercenti che potranno incontrare vignaioli e produttori agricoli, assaggiare cibi e vini italiani provenienti da varie regioni italiane, decine e decine di vini cru bianchi rossi; vari tipi di Spumante; bevande e liquori di frutta; olio extra vergine d'oliva anche da coltivazione biologica; formaggi di mucca, bufala, pecorini e caprini; olive e squisiti sott'oli; pasta secca all'uovo; rarità salate come la pizza al formaggio; marmellate di kiwi e altra frutta.

Hotel Claridge - viale Liegi 62 (piazza Ungheria), Roma

PREMIO ITALIA A TAVOLA

Produttori da tutta Italia fanno assaggiare vini, formaggi, salumi, olio extravergine di oliva, cioccolata, delicatezze inedite e straordinarie. Degustazione professionale esclusiva riservata a ristoranti, enoteche, gastronomie, agenti di commercio, giornalisti

Inoltre:

ore 12.00

Aperitivo e presentazione del premio Italia a Tavola, una nuova iniziativa rivolta a tutelare le specialità agro alimentari italiane, l'ospitalità e i negozi. Il premio, nato dalla collaborazione dell'omonima rivista con il notiziario www.riquadro.com (l'eccellenza dell'ospitalità) e altre testate di carta e in rete, sarà assegnato nel corso del 2009 ai ristoranti e i negozi che si saranno distinti nella promozione e vendita del prodotto italiano. L'aperitivo sarà aperto al pubblico e in omaggio a Roma che ospita la rassegna, si potrà assaggiare il pane di Genzano e la focaccia, con la presentazione della festa dei balconi fioriti. Ma poiché non di solo pane... e vino vive l'uomo, si presenterà il libro di una giovane scrittrice, Simona Sparaco, che nel romanzo Lovebook racconta una storia d'amore moderna, sulla tastiera del computer, sullo sfondo di vigne e buoni vini.

Aperitivo a tu per tu con Simona Sparaco
e il suo libro Lovebook, l'amore ai tempi del Pc

Presentazione dell'Infiolata di Genzano di Roma

Premio nazionale *Italia a Tavola*

assegnato a ristoratori ed esercenti che si sono distinti nella promozione e vendita delle specialità italiane

Omaggio agli intervenuti e intervista pubblicata
sulla rivista *Italia a Tavola* e riquadro.com

La rassegna è organizzata da Claudio Riolo (Tel 071 7927925 - Cell 335 8163063)
segreteria di Roma, Emma Tocchi, tel e fax 06 6628 272

ingresso gratuito - si prega di confermare - riolo@dada.it

Hotel Claridge Tel 06 845 441 ROSCIOLI HOTELS ROMA

*Fuori programma, da segnalare la mostra **Antichi Telai**, tessuti d'arte del patrimonio del Fondo Edifici di Culto del Ministero dell'Interno, a Palazzo Ruspoli in via del Corso 418 - 2 giugno, ore 17*

I produttori

Arunda Vivaldi Marianne e Joseph Reiterer (Meltina, Bolzano)

Spumante Metodo Classico

Caprili, Paolo Bartolommei (Montalcino)

Brunello di Montalcino e olio extra vergine Terre di Siena

Costaripa, Mattia Vezzola (Moniga del Garda)

Vini del Garda bresciano e Spumante Metodo Classico

Giorgio Grai (Bolzano)

Vini dell'Alto Adige

Giusti Piergiovanni (Montignano, Ancona)

Lacrima di Morro d'Alba

Marina Danieli (Butrio Udine)

Vini Friulani

Mauriqi (Piazza Armerina e Firenze)

Vini della Tenuta Siciliana e della Tenuta Toscana

Moroder Alessandro (Montacuto, Ancona)

Rosso Conero e altri vini del monte Conero

Rechsteiner, Florian von Stepsky Doliwa (Ponte di Piave)

Cabernet, Sauvignon e altri vini del Piave

Rocche Costamaqna, Alessandro Locatelli e Claudia Ferraresi (La Morra, Cuneo)

Barbera d'Alba, Barolo e altri vini della Langhe

Terracuda, Luca Avenanti (Fratterosa, Pesaro)

Vini dei Colli Pesaresi

Le Vigne di San Pietro, Carlo Nerozzi e Giovanni Boscaini (Sommacampagna)

Vini del Garda e colline veronesi

Vignamato, Maurizio Ceci (San Paolo di Jesi)

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Villa Forano, Benedetta Lucangeli (Appianano, Macerata)

Vini dei Colli Maceratesi e Rosso Piceno

Villa Sicilia, Emerico Amari (Selinunte Castelvetro, Trapani)

Olio extra vergine d'oliva e olive da tavola

Caseificio Piandelmedico Giulia e Antonio Trionfi Honorati (Jesi)

Formaggi di bufale e mucche frisoni

Le Cantine del Cardinale fratelli Cardinali (Serra de' Conti, Ancona)

Vino di Visciola

I colori del Brunello, Silvana Biasutti (Montalcino, Siena)

Ciocolatini al Brunello e alla grappa

Filotea, Pietro Giugliarelli e Francesco Severoni (Ascoli Piceno)

Pasta artigianale secca all'uovo

Frantoio Oleario De Carlo, famiglia De Carlo (Bitritto, Bari)

Olio extra vergine d'oliva, sott'oli

Il Frantoio di Vicopisano, Lucia Pellegrini e Nicola Bovoli (Pisa)

Olio extra vergine d'oliva

Gabrielloni, Gabriella e Elisabetta (Recanati, Macerata)

Olio extra vergine d'oliva

Luiqi Guffanti 1876, Carlo e Giacomo Fiori (Arona, Novara)

Selezione di formaggi italiani

Sapori del grano, Giorgio Taccalite (Ancona)

Pizza con il formaggio, grissini

Tomassoni, Sergio e Paolo (Jesi)

Salumi a lavorazione artigianale senza addensanti

con la partecipazione del **Consorzio Pane Casereccio Igp di Genzano**, del **Consorzio volontario**

tutela Vino Doc Colli Lanuvini-Genzano di Roma e di Alberto Lupini, direttore di **Italia a Tavola**.

Per ulteriori informazioni:

info@riquadro.com

www.riquadro.com