

[PERUGIA]

La Stella di Negroni festeggia 100 anni

La Stella di Negroni compie 100 anni e in un mare di dolcezza si ritaglia il suo spazio salato a Eurochocolate. Sotto lo slogan "Salumi & baci" lo storico marchio della salumeria italiana, in occasione del centenario della sua fondazione, sarà presente alla manifestazione più golosa dell'anno che si terrà da oggi fino al 21 ottobre a Perugia.

[DEGUSTAZIONI]

Tutti i sapori della Valle d'Aosta



Domani nella suggestiva cornice del borgo medievale di Bard, ai piedi dello storico Forte, torna l'appuntamento con il Marché au Fort, la più importante rassegna enogastronomica dedicata alla degustazione e vendita dei prodotti tipici della Valle d'Aosta.

[MILANO]

Profumi e gusti dell'Alto Adige

Si chiude oggi a Milano "Profumi e gusti dell'Alto Adige". Reinhold Messner è il testimonial dei prodotti emblema dell'enogastronomia altoatesina. Un tour per conquistare i palati dei milanesi. Si tratta di "Aromi da collezione: vini e speck Igp Alto Adige", evento promosso da Eos, azienda speciale della Camera di Commercio di Bolzano.

Contro il vassoietto

MENU D'ALTA QUOTA

Una "Guida Michelin" dei pranzi in aereo per scegliere con quale compagnia volare

DOMANI CANTINE APERTE

Una donna su tre preferisce la grappa come digestivo

Grappa come Italia. La normativa comunitaria e quella nazionale assegnano all'Italia primogenitura e monopolio a livello mondiale nella produzione della grappa.

La grappa è l'acquavite, ottenuta dalla distillazione delle vinacce (formate da bucce degli acini di uva e dai semi, e talvolta dai grappi, separati dal mosto e dal vino). Domani si svolgerà la IV edizione di Grapperie Aperte, con 35 distillerie di tutta Italia che resteranno attive tutto il giorno, con la possibilità di vedere gli alambicchi, come nasce la grappa e di assaggiarne il prodotto. Il mercato della grappa (trend positivo a differenza del brandy e di altri superalcolici) si attesta su una produzione di circa 40 milioni di bottiglie con una crescita annua in valore di circa il 5%. Per il suo mercato, si assiste ad una vera rivoluzione: da rozzo distillato a grappa entrata nei salotti, con consumatori raffinati e colti, in una fascia di età che va dai 35 ai 60 anni. Sorprende la scoperta di questo distillato da parte del pubblico femminile. Una turista della grappa su tre è donna, secondo l'indagine condotta nell'ultima manifestazione di Grapperie Aperte. Il 36% dei visitatori (contro il 64% degli uomini) è di sesso femminile. Mentre il visitatore uomo si dichiara un consumatore attento (30%) o un appassionato del prodotto (33%), la visitatrice donna di Grapperie Aperte visita le distillerie per curiosità (54% delle intervistate). Nell'indagine gli uomini (il 51%) provano diversi tipi di grappa; solo il 25% chiede consiglio al venditore, agli amici e ai parenti. Anche le donne (il 39%) provano diversi tipi di prodotto, ma si fanno consigliare (43%). Ma cosa è la grappa per i due sessi? Per il 39% degli uomini è un piacere dei sensi, per il 35% un digestivo; per le donne percentuali capovolte: per il 35% è un digestivo e per il 31% piacere dei sensi.

F.G.A.

■■■ ROBERTA MARESCI

Stanchi di cibarie gommosi al sapore di cartone con contorni di plexiglass serviti a 10 mila piedi di altezza? Quando siete a bordo di un aereo e viene l'ora del pasto, avete due scelte: o vi portate da casa la colazione al sacco, oppure vi affidate ai consigli di air-meals.net, la prima guida online per gourmet d'alta quota.

Dai rolled pancakes della Aero Mexico alle zuppe di gamberi della compagnia cinese DragonAir, passando per lo snack-attack offerto dalla Air Asia sulla rotta Kuala Lumpur-Penang, arrivando alle uova bollite in salsa di soia servite a bordo degli aerei della Xiamen Airlines, ci sono piatti volanti per tutti i gusti e i disgusti. A colazione, pranzo o cena, in first class o economy, per ciliaci o vegetariani: il catering a bordo viene testato, ritratto, schedato e valutato dai passeggeri con un punteggio da 1 a 10.

Nato dall'estro di Marco Hart, trentaseienne di Rotterdam, il sito ha fotografato 18.821 menu offerti da 536 compagnie aeree: dalla Aces alla Zoom. Perché, contro il terno all'otto del vassoietto a bordo, è utile saper che la Japan Airlines offre ai clienti della prima classe foie gras d'oca con funghi e branzino all'aceto balsamico, mentre la Air Tahiti Nui filetto di maiale in salsa di curry con fagiolini verdi e riso bollito. In un volo Goma-Kinshasa della Wimbi Dira, vi siete imbattuti in un contenitore in alluminio da take-away cinese, pieno di riso, verdure e polpette. Buono, pare.

Su Air Botswana vi è arrivato una specie di muschio in un sacchetto, ovvero carne disidratata il cui sapore omaggiava il piatto nazionale botswanaese. Avete assaggiato del Mophane: nome di un albero ma anche dei suoi bruchi, specialità sudafricana.

State a dieta? Per voi Easyjet e Ryanair collezionano foto di vassoi vuoti, ma gli internauti non sembrano dispiacersene più di tanto, dato il biglietto economico. Siete golosi? Si mangia molto bene sui voli Ghana International Airways, Air France e British

Airways. Sufficiente per Lufthansa. Segue l'Alitalia: spicca per il brunch a base di mozzarella di bufala, tacchino e croissant offerto in prima classe. Scivola però in economy quando si parla dell'Alisnack: una scatoletta a sorpresa con dentro crostate industriali e altri dolciumi rinsecchiti. E può capitare anche che tale Chris Smith giudichi orribile la pizza sul volo New York/Milano. È nel salotto virtuale voto unanime per la Jamaican airlines, eccellente nei drink tropicali, offerti al di là della classe scelta, mantenendo la distinzione in prima, dove vengono versati fiumi di champagne. La Singapore airlines, la più blasonata delle compagnie orientali, consente invece di prenotare i pasti già al momento dell'acquisto del biglietto. Varietà, quantità e servizio ineccepibile, per la Philippines airlines. Chiunque poi volesse sbirciare in cabina di pilotaggio, ha di che sbizzarrirsi nella sezione dedicata ai crew meal, cioè i pasti per l'equipaggio. Parla di archeologia culinaria la sezione dedicata agli anni "anta" (1950-1990), che omaggia i tempi in cui si usavano posate d'argento. Ad esempio, desta curiosità quando, su un New York-Tokyo della Pan Am, seduti tra le fila del 747 si poteva mangiare caviale Beluga selection hors d'oeuvres, arrosto cucinato in cabina oppure sogliola, accompagnato dal Dom Perignon o Macon Village vendemmia 1963: valutazione? 1, il minimo sindacale!

*Piatti a 10.000
piedi di altezza*

18.821 piatti recensiti
dal sito Airlinemeals.net

con 536 compagnie aeree

Valutazioni degli utenti da 1 a 10



DRAGONAIR

Zuppa di gamberi

Air Tahiti Nui

Filetto di maiale
in salsa di curry
con fagiolini verdi
e riso bollito



Japan Airlines:

Foie gras d'oca con funghi
e branzino all'aceto balsamico

ANA

All Nippon
Airways:
Pranzo per
diabetici



TAVOLA

& DINTORNI



Formaggi e bollicine

marco gatti

Un weekend a tutta gola? Prima, formaggi e bollicine a Franciacorta in bianco (tel. 0302146881) la manifestazione che in questo fine settimana, vede i migliori produttori di formaggio d'Italia presentare i loro gioielli a Castegnato (Bs). Poi, il gran finale al Miramonti l'Altro (tel. 0302751063) di Concesio (Bs), ristorante oggi tra i migliori del mondo. In cucina Philippe Leveillé, marito di Daniela, bretone, autentico fuoriclasse dei fornelli. Elegante l'ambiente. Belli, ma soprattutto gustosi, frutto di grandi capacità tecniche, ma ricchi di sapori e profumi, i piatti. Insomma una sosta qui regala quelle emozioni che ci si trova a vivere nei mitici "tre stelle" Michelin. Si spende meno della metà. A mezzogiorno c'è un menu da 45 euro! Per i bambini, un menu a 25 euro. I menu degustazione vanno dai 70 euro ai 100 euro (è un tripudio di gola). Scelta una buona bottiglia da una carta dei vini. Sognerete con "caldo-freddo" di cavolfiori e aringa affumicata con le sue uova, gelatina di piccolit e fegato grasso d'anatra affumicata, spaghetti alla chitarra ragù di calamari, risotto ai funghi e formaggi di montagna, crème brûlée di gorgonzola e mostarda senapata.

Il miele trentino

tommaso farina

Dopo il miele abruzzese di qualche settimana fa, ecco quello trentino.

Che poi è trentino solo in parte. Il fatto è che Andrea Paternoster, a Ton (Trento), in piena Val di Non, è un apicoltore coscienzioso che trasborda le sue arnie in tutt'Italia. Il risultato sono mieli sublimi, sicuramente tra i migliori e i più raffinati del nostro Paese. Andate all'Azienda Agricola Mieli Thun (loc. Vigo di Ton, via Castel Thun 8, tel. 0461657929), appunto di Paternoster e provatene qualcuno. Si può andare sul classico, sul biondissimo e limpido acacia (arnie a Levico Terme e nel Montello trevigiano), oppure sul forte ma morbido e tornito castagno (della Valsugana). Per chi ama il dolce, ecco il miele di tarassaco, assolutamente locale, che cristallizzandosi assume il colore della crema pasticcera e porge un sapore delicato, davvero fine. Da più lontano arriva il trifoglio (zona del lago di Bolsena), anch'esso carezzevole e minuto. Da provare il miele di melata di bosco e quello di melata d'abete. Dal Gennargentu arriva il prodotto che ci ha conquistato: il miele di corbezzolo, tipico della tradizione sarda. Un miele dal gusto originale, un "amaro-non-amaro": una masticabilità quasi burrosa.