

MILANO & NATALE

LE DELIZIE DI PARMA&CO

Come sempre poco prima di Natale mancano ancora dei regali, cosa fare per essere un pò originali? Vi suggeriamo alcune idee tutte rivolte al "Natale da gustare", prodotti enogastronomici raffinati o molto personalizzati per farvi certamente ricordare. Vi segnaliamo queste bellissime scatole di legno, marchiate in oro, con molti prodotti delle eccellenze enogastronomiche del parmense. Si tratta della selezione Parma&Co, Milano via Delio Tessa 2.



I VINI DI CAVALLI A N'OMBRA DE VIN

Dal 6 al 15 dicembre 2012 a "N'Ombra de Vin", la storica enoteca milanese di piazza S. Marco recentemente rinnovata, gli appassionati di vino e tecnologia sono serviti: potranno infatti assaggiare una mini-verticale del prezioso IGT Toscana "Cavalli Tenuta degli Dei" e spillare il vino nel bicchiere grazie ad una apposita wine card che permette di servirsi da soli dagli innovativi sistemi di degustazione "enomatic®". Non è fantascienza ma alta tecnologia italiana, anzi toscana... esattamente come sono toscani il vino di Tenuta degli Dei e gli inventori di Enomatic. Siamo nel cuore del territorio del Chianti Classico ed è qui, tra bellissime colline e geniali imprenditori, che ha preso forma questa speciale collaborazione tra due aziende legate da un unico territorio e da una profonda amicizia che dura da generazioni... quella tra la famiglia Bencistà Falorni e la famiglia Cavalli. Una collaborazione che ha portato alla creazione un wine system enomatic® molto speciale ... personalizzato da Roberto Cavalli. Un oggetto unico che Enomatic e Tenuta degli Dei hanno deciso di offrire per un periodo limitato a N'Ombra de Vin, inserendo in degustazione i rossi prodotti nei vigneti dell'azienda di Roberto e Tommaso Cavalli. Ci saranno: Cavalli Tenuta degli Dei 2007, 2008 e 2009 (cuvée di Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Cabernet Franc) e anche Le Redini 2010, giovane e vellutato Merlot espressione del terroir di Panzano. Per vivere questa esperienza basterà acquistare in enoteca la speciale wine card, creata per l'occasione, e poi inserirla nel wine system enomatic selezionando, con un semplice tocco, il vino desiderato.

UN NATALE TUTTO DA GUSTARE

A cura di GIOVANNA MOLDENHAUER

UN BAULETTO D'O PER IL RISOTTO ALL'AMARONE

Per amici davvero speciali sorprendeteli con questo "bauletto D'O" firmato dallo chef pop Davide Oldani. Contiene un Amarone doc 2007 "la collina dei ciliegi", una confezione di riso grezzo invecchiato almeno di un anno, per preparare un delizioso risotto all'amarone. Nel bauletto anche due bicchieri soffiati a mano, i "Verres D'O" disegnati dallo stesso Davide Oldani. Potete trovarlo in via Melchiorre Gioia 45 o vederlo e acquistarlo consultando il sito www.lacollinadeiciliegi.it

