



Gambero Rosso e Giglio Group insieme in Cina Sulle TV più popolari le eccellenze made in Italy

Gambero Rosso e Giglio Group siglano un accordo per la trasmissione di contenuti del settore agroalimentare, enogastronomico e turistico italiano da diffondere sulle tv di Stato cinesi CCTV e sulle principali piattaforme internet e mobile. L'operazione sarà favorita dalla presenza multimediale di Giglio Group in Cina, dove la controllata Giglio TV è l'unica emittente presente sul territorio nazionale (godendo dell'esclusiva). "Siamo entusiasti per questa collaborazione fra due aziende italiane leader, entrambe quotate in Borsa nell'ultimo anno", ha commentato Paolo Cuccia, presidente di Gambero Rosso. "Da tempo la nostra azienda ha investito sulla Cina, realizzando la Guida Vini d'Italia in cinese e numerosi eventi promozionali B2B. Questa nuova collaborazione va vista anche come occasione di cooperazione e integrazione culturale tra i due Paesi, in grado di migliorare la conoscenza e la fiducia reciproca".

N.Y. New opening firmate Italia

Dalle memorie di un'infanzia trascorsa nel borgo siciliano di "Filaga", apre a New York l'omonima pizzeria e rosticceria all'interno del vibrante Chelsea Market. La filosofia, ripresa dal ristoratore Vincenzo Realmuto, è quella di portare i sapori della pizza a taglio siciliana, le pizze ripiene e le pizze gourmet preparate con ingredienti italiani, naturali e freschi.

Ci sarà anche la rosticceria siciliana con gli arancini, le scacciate e altri piatti del tradizionale cibo di strada siculo. Un pezzo di Sicilia a New York, città multiculturale dove c'è spazio per le diverse componenti della cucina del Belpaese. Come la cucina piemontese dell'Osteria San Carlo, nuova apertura nel quartiere

Soho. Riccardo Zebro, giovane chef italiano a capo della brigata in cucina, ha studiato un menu che omaggia l'enogastronomia piemontese: bagna

cauda, fritto misto alla piemontese e l'immane prestigiosa lista di vini delle Langhe. E sempre dal Piemonte arriva la proposta esportata da Have and Meyer, una chatteria («dallo slang italiano che definisce il parlare in rete del cibo» dicono i proprietari) a Williamsburgh, in un ambiente caldo e informale dove il cibo diventa relazione. Le tre anime: cucina, cocktails e vino sono legate insieme dalla ricerca degli ingredienti, la scelta dei piccoli produttori americani e italiani, il cibo che rispetta l'uomo e l'ambiente.

Liliana Rosano

FILAGA | 75, Ninth Ave. |
NY 10011 | Chelsea Market |
www.filaga.com

SAN CARLO OSTERIA PIEMONTE |
90, Thompson st. | NY 10012 |
www.sancarlony.com

HAVE AND MEYER – CHATTERIA |
103, Havemeyer st. |
Williamsburg |
NY 11211 |
www.haveandmeyer.com

Scontorna



Narni. Ciliegiolo d'Italia

Sabato 14 e domenica 15 maggio, nell'Aditorium di San Domenico a Narni, torna Ciliegiolo d'Italia, la seconda edizione della rassegna che promuove le etichette italiane a base di questo intrigante vitigno. Circa 40 vignaioli da diverse zone italiane, offriranno interessanti spunti di confronto non soltanto grazie ai banchi d'assaggio, ma soprattutto tramite degustazioni guidate da influenti penne del giornalismo enoico italiano, come Antonio Boco, Giampaolo Gravina, Fabio Pracchia, Giampiero Pulcini. La manifestazione, promossa dall'Associazione dei Produttori di Ciliegiolo di Narni, sarà arricchita da una sezione gastronomica curata da Slow Food Terre dell'Umbria Meridionale, a cui si aggiungeranno show-cooking che mostreranno la stoffa della cucina umbra.

www.ciliegioloditalia.it

