

#FoodWeLove, tutte le novità e le notizie sul cibo della primavera 2024

Il Bignami di ristoranti aperti, news, temporary e edizioni limitate che condiscono la primavera.

Di [Camilla Noseda](#) e [Sofia Balbino](#) PUBBLICATO: 22/04/2024



5 brevi ricette di pesti diversi dall'originale
di Marie Claire IT

Bignami di ristoranti aperti, news, temporary e edizioni limitate che condiscono la primavera 2024.



Courtesy Musa Lago di Como

La dolce vita (e un brunch speciale) si assapora sul Lago di Como

Il rumore delle onde che lentamente accarezzano la darsena poco distante. Le mille sfumature di verde e blu che caratterizzano le montagne intorno e le piccole casette che incorniciano un panorama da cartolina romantica. Gli aromi e i sapori di un menu gourmet raffinato e curato nei minimi dettagli danzano sulle papille, che si risvegliano insieme alla natura conservata con cura nei giardini delle ville circostanti, custodi di un fascino d'altri tempi che tutto il mondo richiama e seduce. Il brunch della domenica ha trovato la sua nuova e più eccellente destinazione al Roteo, il ristorante fine dining del boutique hotel di lusso Musa Lago di Como. Dal 5 maggio infatti, per chiunque voglia concedersi un'esperienza culinaria unica accompagnata da una scenografia altrettanto sublime, l'appuntamento è con gli Executive Chef Matteo Corridori e Robert Moretti, per

scoprire assaggio dopo morso dopo sorso le 11 tipologie di portate da condividere, tra biscotteria, bakery, breakfast, frutta, gelato, uova, snack, pasta, burger e BBQ. Millefoglie di pancakes nocciole e lamponi deliziano il palato seguiti da uova su muffin salato tostato, sashimi di salmone e bruschette con avocado e gamberi. Il miele del Lario esalta il sapore del coppino di maiale al miele, mentre la frittatina spumosa giapponese con salsa teriyaki ridefinisce densità, gusto e confini dei protagonisti indiscussi del brunch domenicale. Il tutto accompagnato da una vasta selezione di caffè a cura di Chrysi Sperelaki, Kombucha e Smoothies, una lista vini selezionati dal sommelier Vladimir Giudici e dall'Assistant Restaurant Manager Andrea Battaini, oppure ancora uno dai signature cocktail preparati dalle sapienti mani di Luca Salvioli, Assistant Bar Manager di GAIA, il cocktail bar all'interno della struttura. Saranno poi le note del DJ set a cura del gruppo Offshore a siglare la colonna sonora di una mattinata da ricordare. Per domeniche in cui riscoprire l'atmosfera (e il sapore) della dolce vita.

Il binomio naturale tra vini del territorio e cucina dalla terra



Tenute Tomasella

Uno degli ingredienti segreti dei vini di Tenuta Tomasella è il "morbin del fare", quella voglia incontenibile e sfrenata che non fa rimanere con le mani in mano in dialetto veneto. Il desiderio di trarre il massimo per creare il massimo, oltre le possibilità, perché, in fin dei conti "siamo tutti mortali fino a quando non riceviamo il primo bacio e beviamo il nostro primo bicchiere di vino". A Mansué, in provincia di Treviso, precisamente nel mezzo tra la DOC Friuli e la Prosecco DOC Treviso, si trova Tenute Tomasella, azienda vinicola che ha fatto dell'amore per la terra la sua ragion d'essere. La liminalità territoriale è qui una fonte d'ispirazione preziosa da cogliere in tutte le sue possibilità per creare vini oltre confine, prendendo il meglio delle due

terre, di ogni vitigno e varietà. Ogni bottiglia racchiude la ricchezza della diversità che contiene, le peculiarità sono riconoscibili a ogni sorso nelle sfumature dei sapori e dei profumi dei vini che qui prendono vita. Le identità non si annullano, ma trovano in queste eccellenze la loro esaltazione. Con questo spirito, la famiglia Tomasella porta avanti da oltre 50 anni abitudini, tradizioni e, soprattutto, rispetto e ascolto profondo per quello che la terra può offrire, con l'intento di dare vita a una viticoltura quanto più sostenibile e meno impattante possibile, e a vini figli di tempo, pazienza e ascolto, ricerca, armonia ed eleganza che, però, non perdano la sincerità, la veracità "pane e salame", la vena funky che li contraddistingue. Stimolati dalla vivace sperimentazione che anima Milano durante Design Week 2024, Tenute Tomasella hanno deciso di esplorare e spingersi verso un nuovo binomio di naturalità, per caratteristiche e intenti, insieme allo Chef Pietro Leemann del ristorante **Joia di Alta Cucina Vegetariana**, una stella Michelin rossa e una verde per la sostenibilità durante una cena esclusiva. Attraverso un percorso degustazione incentrato sulla contemplazione della Natura, che la comprenda e ne racchiuda l'essenza in ogni piatto, come scorci durante una passeggiata, i grandi vini Tomasella sono stati il pairing sorprendente di questo percorso, che ha portato entrambe queste realtà oltre gli abbinamenti più consueti. Il **Rigole Brut Spumante Pinot Bianco** insieme amuse-bouche con germogli di brassicacee e agar agar di carrube, il "Cuvee 38" **Metodo Classico** ha incontrato le rappresentazioni primaverili in cocotte del piatto "Appunti di Viaggio", il prestigioso **Bastie Bianco Friulano Grave Doc** ha sposato un nuovo modo di pensare il risotto mantecato di "Anima Mundi", il **Bastie Rosso Merlot Grave Doc** ha accompagnato il tempeh al pentolino su ratatua di "Rondini a primavera" e, infine, il **Chinomoro Merlot Chinato** ha dato nuova forma agli ultimi bocconi, insieme al cubo di cocco del dessert "Carioca". Sulla tavola, tra calici del territorio e piatti dalla terra, tutta l'eccellenza democratica della Natura.





Santa Margherita

Il Rosé Tre Venezie di Santa Margherita è pura brezza primaverile

Stappando una bottiglia Santa Margherita, ci si concede un qualcosa di più di un buon calice di vino. Ogni sorso è il risultato di una tensione all'esplorazione multisensoriale, alla sperimentazione dei mutamenti del gusto, all'intuizione di nuove rotte del piacere enologico. Ultima etichetta ad aggiungersi ora al catalogo, il Rosé Tre Venezie, ulteriore evoluzione nei processi e nel sentire, ispirati dalla primavera. Questa miscela rosata nasce dalla vinificazione separata di vitigni a bacca bianca, dei quali lo Chardonnay, e del Pinot Nero, da cui prende il delicato colore rosato, assemblati poco prima dell'imbottigliamento. Profumi freschi e fragranti di piccoli frutti a bacca rossa e delicati sentori floreali di rosa e violetta proiettano in nuove atmosfere. In bocca si distende in modo elegante e avvolgente, con una vivace freschezza e una persistente sapidità a prolungare nel finale le sensazioni floreali e fruttate, accompagnando dagli antipasti ai secondi piatti con versatilità piacevole e inaspettata pari a una brezza primaverile.

Tutto lo spirito tenace di La **Molisana** in un videogioco



La **Molisana**

La **Molisana** innova da sempre, intercetta le tendenze partendo dalla tavola per andare oltre e, adesso, lancia un suo videogioco. "Spighy. Lo spirito tenace" è il gioco di avventura che racconta la filiera integrata che presiede La **Molisana** proiettandoci in un mondo virtuale, di creatività artistica, immagini, musica e colori che appassiona dopo un solo click. "Il lancio del videogioco ci consente di approfondire il legame emotivo con i nostri pubblici – afferma **Rossella Ferro**, titolare e direttore marketing - Super Spighy è la prima di una serie di attivazioni del nostro programma di loyalty con cui, grazie ad un approccio sempre creativo e avanguardista, stimolare l'interesse e favorire la fidelizzazione verso il nostro brand". Dall'8 aprile al 23 giugno, inoltre, acquistando almeno due pacchi da 500 grammi di pasta classica La **Molisana**, si avrà la possibilità di vincere premi limited edition, partecipare all'estrazione finale per aggiudicarti un'esperienza per quattro persone a Disneyland Paris o vincere un'esclusiva postazione gaming.

Dammi mille baci



Chewing Gum Reloaded

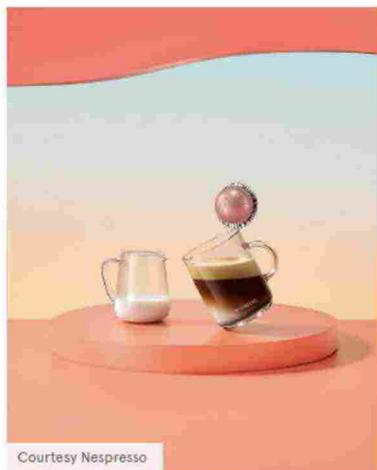
Chewing Gum Reloaded celebra la Giornata Mondiale del Bacio con i suoi chewing gum senza zucchero, perfetti alleati per una bocca fresca e pulita, a prova di baci inaspettati. Studi scientifici dimostrano infatti che lo xilitolo, dolcificante di origine vegetale, oltre a ridurre la placca, è in grado di donare una sensazione di alito fresco. Anche il mentolo svolge un ruolo importante nel regalare una sensazione di freschezza che può durare fino a mezz'ora. Inoltre, la presenza di ingredienti funzionali come, ad esempio, zinco e magnolia rende l'alito purificato in maniera più intensa e duratura. Con la consapevolezza di una bocca sana e profumata non ci sono davvero più scuse per rimandare quel bacio tanto atteso. Un vero e proprio boost di self confidence, per non sfigurare al primo appuntamento... né a tutti quelli che verranno!



Cesarini Sforza

La Pasqua rosé di Cesarini Sforza

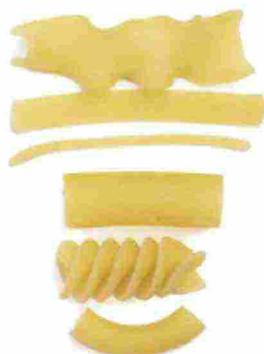
Cesarini Sforza celebra la Pasqua brindando con il 1673 Brut Rosé, un TrentoDoc nato dalla lavorazione di piccolissime partite di Pinot Nero provenienti dai vigneti della Val di Cembra. Ideale da abbinare a piatti a base di pesce come crudité, salmone, calamari o branzino, con le sue sfumature rosa antico il 1673 Brut Rosé regala al palato una personalità complessa, un gusto ricco e setoso esaltato dagli accostamenti culinari con piatti gourmet. Per festeggiare la Pasqua in famiglia o con amici accompagnati dalle pregiate note dell'eccellenza delle bollicine di montagna.



Courtesy Nespresso

Il nuovo benessere di una tazza di Vividà Nespresso

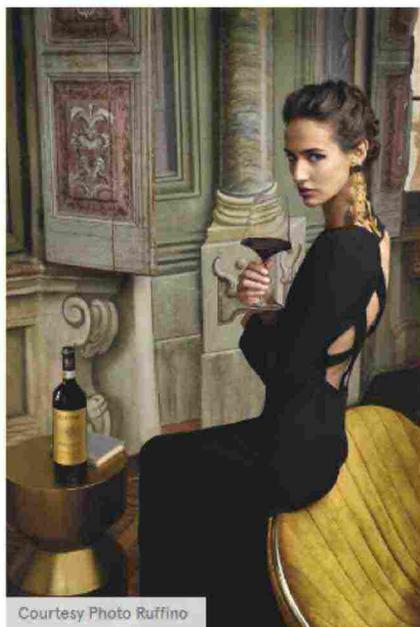
Nespresso presenta la sua nuova cialda Vividà, l'ultima novità per la Linea Vertuo, che amplia ulteriormente la famiglia dei Coffee+ con un'innovativa connessione con il benessere, senza mai rinunciare al gusto. Una tazza di Vividà contiene il 32% in più di Vitamina B12 di origine vegetale che, assunta quotidianamente, contribuisce alla normale e sana funzione del sistema immunitario. Il tutto avvolto dall'aroma ricco dei pregiati chicchi di Arabica con sentori di cereali e biscotto, da consumare in purezza o ammorbidire con la dolcezza dell'aggiunta di un po' di latte. Vividà nasce dal desiderio di Nespresso di soddisfare il crescente interesse dei clienti nei confronti della propria salute attraverso un'attenzione particolare all'alimentazione sana, dai cibi alle bevande. Ma lo fa a proprio modo, attraverso il piacere quotidiano di un'ottima tazza di caffè.



PaoloBerzacola

I nuovi sei formati Monograno in uno di Pastificio Felicetti

Il 4 luglio del 1967 venne emanata la Legge n. 580, conosciuta anche come "Legge di Purezza della Pasta", secondo la quale da quel momento in poi in Italia vigeva il divieto di vendere pasta sfusa al peso ma solo ed esclusivamente confezionata. Questo venne fatto per salvaguardare la qualità del prodotto ed evitare che nella stessa partita potessero esserci tipologie diverse per forma, cottura e consistenza. La stessa diversità che oggi il Pastificio Felicetti, dopo un lavoro di due anni per ottenere il miglior risultato, vuole valorizzare e riportare in auge, attraverso la sua nuova **pasta mista**, new entry nel suo catalogo di eccellenze Monograno destinato alla ristorazione. Sei diverse consistenze in uno, un omaggio alla tradizione antica e alle specialità gastronomiche regionali che ne sono nate. Una prassi anti-spreco allora che oggi si fa esemplare nell'orbita di iniziative dedicate alla sostenibilità sostenute dall'impegno costante di Felicetti. Vengono così recuperati formati nati dalla stessa trafila ed essiccati nel rispetto delle peculiarità di ciascuno, così da garantirne l'identità. Fusilli, mafaldine, ziti, spaghetti quadrati, gramigna e fettuccine si offrono al palato rivisitati nella forma, nello spessore e nella ruvidità, regalandoci sei diverse consistenze e un gusto d'altri tempi, aprendo nuove possibilità multisensoriali da rielaborare in chiave gourmet. Così come lo scorso 8 marzo ha fatto lo Chef Matteo Monti presso il suo ristorante Razdora di Milano, durante una cena degustazione esclusiva organizzata da Pastificio Felicetti per presentare in anteprima il suo nuovo formato e ribadire che non ci sia niente di meno banale di un piatto di pasta.



Courtesy Photo Ruffino

L'essenza dell'oro in una mostra da degustare

Si chiama ORObyRUFFINO il nuovo progetto della storica azienda vitivinicola toscana nato per celebrare il grande design italiano. Ispirato dal vino Riserva Ducale Oro, l'iniziativa prenderà forma in occasione della Milano Design Week dal 15 al 21 aprile ai piedi dell'Arco della Pace, dove i Dazi di Levante e Ponente di Piazza Sempione custodiranno l'incontro tra design, enologia e maestria. Per farlo, Ruffino ha coinvolto sei artisti e designer internazionali - Filippo Carandini, Rachel Lee Hovnanian, Chiara Lorenzetti, Ettore Marinelli, Tristano di Robilant e Officine Saffi Lab - per interpretare l'essenza dell'oro, da sempre elemento alchemico di trasformazione ed elevazione, in un artwork. Il Dazio di Levante sarà il cuore della mostra dove i visitatori potranno stabilire un legame istantaneo (citando la nuova campagna *An Instant Connection*) con il savoir-faire italiano, con interviste, dietro le quinte e brevi video attraverso cui conoscere le opere e i suoi artisti. Un'occasione per scoprire la connessione tra il mondo del design e quello del *fine wine* e quanto la bellezza creata per essere funzionale è una metafora per raccontare i vini Ruffino. All'interno del Dazio di Ponente, l'esperienza si completa con l'ORO BAR, dove i visitatori potranno degustare etichette del brand con food pairing e sorseggiare il nuovo signature *cocktail Oro*, realizzato dal bartender di fama internazionale Patrick Pistolesi. Per gli allestimenti dei due dazi e dello spazio esterno, il brand ha coinvolto tre prestigiosi partner, La Manufacture, Dedar e Ginori1735: una scelta che conferma la volontà di creare una piazza immaginaria dove la maestria italiana si fonde con l'arte e il design.