

Ottobre 2024
October



NEWS

W
Z
N
G
A
M

PREMI _____ pag. 3

pag. 4
pag. 5

EVENTI CONCLUSI

EVENTI _____ pag. 6
IN PROGRAMMA pag. 7
pag. 8
pag. 9

**RASSEGNA
STAMPA** _____ pag. 10
pag. 11
pag. 12



Martedì 22 ottobre al Teatro Ristori a Verona si è svolta la IX edizione di "Top 100 - La guida ai vini di Verona", che ha visto premiati i 100 migliori vini del territorio scaligero. Il "Collineri" Lessini Durello Riserva DOC di Cantina di Montecchia è entrato nella selezione con un punteggio di 90 punti.

On Tuesday, October 22 at the Ristori Theatre in Verona, the 9th edition of "Top 100 - The wine guide of Verona" was held, which awarded the best 100 wines of the Scaliger region. The "Collineri" Lessini Durello Riserva DOC of Cantina di Montecchia entered the selection with a score of 90 points.



La visione di questo Durello Riserva ha centrato appieno l'obiettivo di far conoscere le potenzialità della Durella nel mondo. Un calice immediato che, attraverso sentori di agrumi, arancia in primis, e ginger, evolve fino a rimandi mentolati. Sorso avvolgente e dinamico, dove la mineralità del terroir regala una beva copiosa e decisa, con piccole nuance di frutta e note di pasticceria. Finale lunghissimo e appagante per un vino da gustare ogni giorno e con tutti i piatti della cucina mediterranea.



TOP 100
LA GUIDA AI VINI DI VERONA

**PREMI
/ AWARDS**

3

“LA VITICOLTURA EROICA SULLE COLLINE DEL SOAVE”

La vendemmia è un momento fondamentale per la denominazione Soave, dove l'uva Garganega regna sovrana. Quest'anno, le vigne ci hanno donato grappoli di qualità, frutto del lavoro incessante dei nostri viticoltori. Dalla raccolta manuale all'attenzione in cantina, ogni fase valorizza questa varietà unica, che dà vita a vini di carattere.

The harvest is a crucial moment for the Soave appellation, where the Garganega grape reigns supreme. This year, the vines have given us quality grapes, the result of the tireless work of our winemakers. From manual harvesting to winemaking, each step enhances this unique variety, which gives life to wines with character.



GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

“HOSTARIA 2024”

Dall' 11 al 13 ottobre abbiamo brindato nel cuore di Verona, all'interno della mescita collettiva del Consorzio del Soave con i vini **733 Lessini Durello Doc** e **Castelcerino Soave Classico Doc**.

From 11 to 13 October we toasted in the heart of Verona, inside the collective tasting of the “Consorzio del Soave” with “733 Lessini Durello Doc” and “Castelcerino Soave Classico Doc” wines.

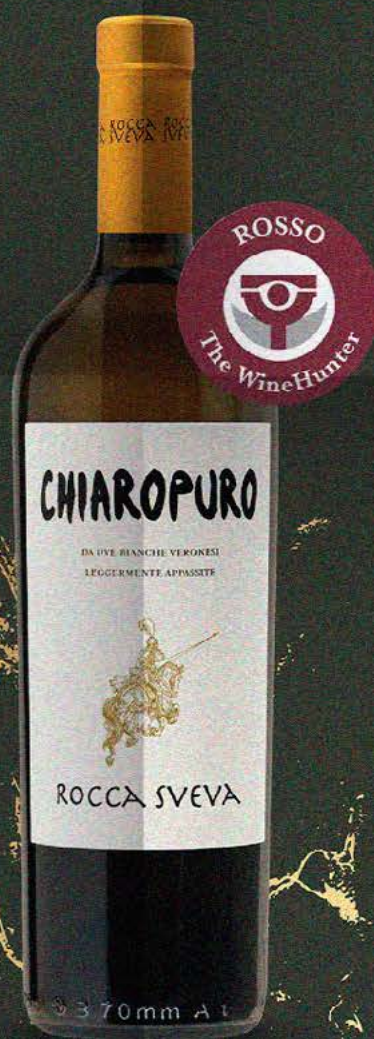


PROSSIMI EVENTI
/NEXT EVENTS

5

XXXIII
MERANO
WINEFESTIVAL

8-12 November 2024



PROSSIMI EVENTI
/NEXT EVENTS

6



Merano
WineFestival
since 1992

“CATWALK CHAMPAGNE
E METODO CLASSICO”

12 NOVEMBRE 2024



CANTINA
MONTECCHIA
DI CROSARA



EQUIPE5



PROSSIMI EVENTI
/NEXT EVENTS

7



DURELLO

and friends 2024

Bollicine native
diverse per natura

16/11
17:30-22:30

**VILLA CORDELLINA,
MONTECCHIO MAGGIORE**




CANTINA
MONTECCHIA
DI CROSARA

PROSSIMI EVENTI
/NEXT EVENTS

8



VALPOLICELLA NELLA CITY

Milano Autumn Edition

18/11

HOTEL WESTIN PALACE
MILANO


ROCCASVEVA
vini dell'alta tradizione veronese



PROSSIMI EVENTI
/NEXT EVENTS

9

01/10/2024

beverfood.com

Amarone della Valpolicella DOCG di Cantina di Illasi

01/10/2024 - 390 LETTURE

Share on Facebook

Share on X



SHARE Nato dalla paziente selezione delle uve Corvina, Corvinone e Rondinella, raccolte a mano sulle colline della Valpolicella, l'Amarone della Valpolicella DOCG di Cantina di Illasi è un vino pregiato che incarna l'essenza della tradizione vitivinicola veronese.



Questo percorso produttivo affonda le radici nel passato e prevede un attento appassimento delle uve sui graticci per circa tre mesi, un processo che concentra gli aromi e gli zuccheri, donando al vino una complessità e una profondità uniche. Successivamente, il mosto ottenuto viene fatto fermentare e maturare in botti di rovere per 24 mesi, acquisendo così la sua caratteristica struttura e rotondità.

Il risultato è un vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, che al naso rivela un bouquet aromatico ricco e complesso: intense note fruttate di ciliegia, amarena e frutti di bosco si intrecciano con piacevoli sfumature speziate e di cioccolato.

Ricevi le ultime notizie! Iscriviti alla Newsletter

Inserisci la tua email per iscriverti alla newsletter

ISCRIVITI

Frutto del lavoro appassionato di oltre 370 soci, l'Amarone della Valpolicella DOCG prodotto dalla Cantina di Illasi rappresenta un'eccellenza del territorio. La cantina, da sempre punto di riferimento per la produzione di vini di qualità, ha saputo valorizzare al meglio il potenziale di queste uve autoctone, dando vita a un Amarone dalla personalità inconfondibile.

01/10/2024

fooday
food & beverage today

AMARONE della Valpolicella DOCG di Cantina di Illasi

Nato dalla paziente selezione delle uve Corvina, Corvinone e Rondinella, raccolte a mano sulle colline della Valpolicella, l'Amarone della Valpolicella DOCG di Cantina di Illasi è un vino pregiato che incarna l'essenza della tradizione vitivinicola veronese.



Questo percorso produttivo affonda le radici nel passato e prevede un attento appassimento delle uve sui graticci per circa tre mesi, un processo che concentra gli aromi e gli zuccheri, donando al vino una complessità e una profondità uniche. Successivamente, il mosto ottenuto viene fatto fermentare e maturare in botti di rovere per 24 mesi, acquisendo così la sua caratteristica struttura e rotondità.

Il risultato è un vino dal colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, che al naso rivela un bouquet aromatico ricco e complesso: intense note fruttate di ciliegia, amarena e frutti di bosco si intrecciano con piacevoli sfumature speziate e di cioccolato.

Frutto del lavoro appassionato di oltre 370 soci, l'Amarone della Valpolicella DOCG prodotto dalla Cantina di Illasi rappresenta un'eccellenza del territorio. La cantina, da sempre punto di riferimento per la produzione di vini di qualità, ha saputo valorizzare al meglio il potenziale di queste uve autoctone, dando vita a un Amarone dalla personalità inconfondibile.

Per maggiori informazioni:

<https://www.cadis1898.it>

RASSEGNA STAMPA
/ PRESS

10

01/10/2024



LA RICETTA VEG: FOCACCIA AI POMODORI
 Impastate 500 g di farina 0 con 300 g di patate essiccate e passate, 25 di lievito di birra sciolto in poca acqua, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e, al termine, una presa di sale. Fate riposare per 15', poi stendete l'impasto in 2 teglie unte di olio, spennellate con altro olio, fate riposare per un'ora, poi distribuite 300 g di pomodori a tocchi conditi con olio, sale e origano e infornate a 170°C per 50'.

Spezzatino di manzo alla birra

INGREDIENTI PER 4 = 600 g di polpa di manzo • 250 g di pomodori • 400 g di peccata di pomodoro • 250 ml di brodo di carne • 1 bicchiere di birra chiara • 250 ml di maggiorana • 1 bicchiere di olio extravergine di oliva • sale • pepe

PREPARAZIONE: 30 minuti
Cottura: 2 ore e 40 minuti Costo: economico

PREPARAZIONE
 1. **Private la polpa di manzo delle parti grasse evidenti, poi tagliatela a tocchetti di circa 3-4 cm di lato e passatela nella farina, scrollandola quella di troppo.**
 2. **Spuntate** la carota, raschiatela con un coltello e spellatela con un pellicciolo e riducetela a quarti in rondelle. Private le coste di sedano dei filamenti e tagliatele a metà. **3. Dividete i pomodori** di aglio, poi tritate entrambi gli aromi con una mezzaruota o un grosso coltello e trasferite il tutto in una cassetta. **4. Unite** il cubetto di manzo e rosolatelo il tutto per circa 3 minuti a fiamma medio-bassa mescolando perché non prenda colore. Aggiungete la carne e cordinate la rosolatura per altri 5 minuti a fiamma medio-alta. **5. Bagnate** la carne con la birra, fate evaporare l'alcol a fiamma viva, poi unite lo shteto, il sedano, la passata di pomodoro e il brodo bollente e portate a lieve ebollizione. Abbassate il fuoco al minimo. **6. Cuocete** lo spezzatino per circa 2 ore, mescolando ogni tanto e unendo se serve acqua bollente, poi regolate di sale e pepe. **7. Aggiungete** i pomodori alla carne e proseguite la cottura per altri 20 minuti. Spolverizzate infine con la maggiorana e servite.

IL VINO VALPOCELLA
 Dalla struttura robusta, gli aromi di frutta di bosco e i tannini delicati, Camporosso Valpolicella Rosso Superiore Doc di Cadei 1998 è un rosso che si presta bene all'abbinamento con piatti di carne dai sapori intensi.

PER LA SALUTE Radice factotum
 Apprezzata fin dall'antichità curative, la carota veniva usata nel Medioevo come diuretico, nella cura di reumatismi e delle infiammazioni. Oggi la scienza ne ha dimostrato i vantaggi per la salute femminile derivati dalla presenza di fitosteroli e di virtù diuretiche e depurative.

IL CONSIGLIO SCELGETELA GRASSA
 Non fatevi incantare dai tagli di carne troppo magri, privi di parti bianche che si chiamano per un buon spezzatino la polpa e con tessuto connettivo. Solo così, al termine della cottura, risulterà tenera e saporita.



OGG SPECIALE CUCINA - LA VETRINA

CIBI, CALICI E OGGETTI DA PORTARE IN TAVOLA

I suggerimenti per preparare le tue cene con ingredienti nuovi e accessori belli e utili e per offrire vini e dolci in famiglia o agli ospiti

- 1. Taccoa fredda**
 Alzano di Mare Rosso Di Gioia di Andriano, un vino forte da viticoltura antica. € 18
- 2. Miele per dolci**
 Perfetto per arricchire ogni pasticcino. Casetta di Fiori. Prezzo di listino: € 1,35.
- 3. Polpetta e salsiccia**
 Fatti 50% di S.P.A. polpetta e burger con carne magra e salsiccia. € 3,99.
- 4. Birra scapita**
 Il trionfo di Giuseppe Vito. Birra scapita ha un gusto originale e intenso. € 3,50.
- 5. Cabbini, tagli e pasta**
 Cabbini e Cabbini pasta di Dabbini. Prezzo di listino: € 14,99.
- 6. Miele merendina**
 La novità merendina. Miele merendina. Prezzo di listino: € 1,99.
- 7. A festa di ghianda**
 La Birra Miele di Andria. Prezzo di listino: € 1,99.
- 8. Miele e latte pastorizzato**
 Birra Miele. Prezzo di listino: € 1,99.
- 9. Pasticcino croccante**
 Saverio Lodi. Prezzo di listino: € 1,99.
- 10. Doccia**
 Pasticcino giallo. Prezzo di listino: € 1,99.
- 11. Baffetto**
 Vini pregiati di Dabbini. Prezzo di listino: € 1,99.
- 12. Birra**
 Birra di Lodi. Prezzo di listino: € 1,99.

01/10/2024

Medaglioni di tacchino con lardo e ribes

Facile Prep. 15 min. Cott. 25 min.

Ingredienti per 4
 4 medaglioni di tacchino, 100 g di lardo, 100 g di ribes, 100 g di patate, 100 g di carote, 100 g di cipolla, 100 g di aglio, 100 g di prezzemolo, 100 g di erbe aromatiche.

Preparazione
 In un tegame antiaderente, unire il tacchino, il lardo, il ribes, le patate, le carote, la cipolla e l'aglio. Cuocere a fuoco medio per 15 minuti. Aggiungere il prezzemolo e le erbe aromatiche. Servire con la salsa di patate e carote.

Ricette CREATIVE ed economiche

Pizza di polenta

Dolci di pasta

Autunno con i legumi

Per Halloween

OGGI CUCINO con la farina di mais

Sarde in saor con polenta

Facile Prep. 25 min. Cott. 31 min.

Ingredienti per 6
 (1 stampo di 26 cm di diametro)
 150 g di polenta, 150 g di salsiccia, 150 g di prosciutto, 150 g di cipolla, 150 g di aglio, 150 g di prezzemolo, 150 g di erbe aromatiche.

Preparazione
 Tagliare la salsiccia a tocchetti di circa 2 cm e rosolarla 3-4 minuti a fuoco vivace in una padella unita con 1/2 cucchiaio di olio. Tagliare i tocchetti di polenta non appena inizieranno a colorirsi e metterli in un tegame con il prosciutto, la cipolla e l'aglio. Cuocere a fuoco medio per 15 minuti. Aggiungere il prezzemolo e le erbe aromatiche. Servire con la polenta.

33

Sardegna

Polenta

Salsiccia

Prosciutto

Cipolla

Aglio

Prezzemolo

Erbe aromatiche

RASSEGNA STAMPA / PRESS

12