

[<<< torna indietro](#)



Luigi Veronelli camminare la terra

Proroga. Due giorni in più per visitare la mostra che si concluderà il 24 febbraio con un incontro "storico", proprio in Triennale

Due giorni in più per visitare la mostra Luigi Veronelli camminare la terra che si concluderà il 24 febbraio con un incontro "storico", proprio in Triennale, condotto da Sandro Giorgi in collaborazione con Live Wine tra due produttori molto amati da Gino: Lino Magra e Emidio Pepe. Hanno entrambi superato il traguardo degli 80 anni e sono considerati, uno per il Barbacarlo dell'Oltrepò Pavese, l'altro per il Montepulciano d'Abruzzo, due simboli dell'enologia italiana. Martedì 24 alle ore 16, si incontreranno per la prima volta. Non potevamo auspicare una conclusione migliore della tappa milanese della mostra che da maggio a ottobre sarà trasferita a Bergamo nell'ex monastero di Astino.

Si apre con questa bella notizia l'ultima settimana della mostra ospitata da La Triennale di Milano e aperta tutti i giorni, lunedì escluso, dalle 10,30 alle 20,30 e il giovedì, dalle 10,30 alle 23.

MATRIMONI D'AMORE AL TEATRO7 Lab
Martedì 17 febbraio
teatro7 Lab - via Thaon di Revel, 7 - Milano
t. 02 89073719 ks@teatro7.com www.teatro7.com
costo: 110 euro

In occasione di "Camminare la terra", la scuola di cucina milanese che proprio in febbraio festeggia i 10 anni di attività organizza una serata ispirata al libro Matrimoni d'amore. Gli accostamenti ideali cibo vino, pubblicato da Luigi Veronelli nel 1984 e ripubblicato, in edizione riveduta, nel 2005.

Per questa lezione il cuoco di teatro7 Lab Roberto Cuculo ha selezionato, tra i tanti pubblicati, i piatti della tradizione lombarda. Un criterio di scelta che punta a far riemergere un passato fatto di gusti semplici ma decisi, con abbinamenti a vini poco conosciuti ai più, perché lontani dalle mode.

MENU
Acciughe in polpetta con salsa maionese
Vino: Cravello Bianco, Casteggio (Pavia), servito a 8-10°

Ravioli con marmellata di albicocche
Vino: Moscato di Scanzo Pagnoncelli, Scanzorosciate (Bergamo), servito a 14°

Filetti di pesce persico alla milanese
Vino: Verdea della Tonsa Nettare dei Santi, San Colombano al Lambro (Milano), servito a 8-10°

Dolce di Capriate
Vino: nessuno per la imperiosa presenza del cioccolato.

Per questa lezione il cuoco di teatro7 Lab Roberto Cuculo ha selezionato, tra i tanti pubblicati, i piatti della tradizione lombarda. Un criterio di scelta che punta a far riemergere un passato fatto di gusti semplici ma decisi, con abbinamenti a vini poco conosciuti ai più, perché lontani dalle mode.

MENU

Acciughe in polpetta con salsa maionese

Vino: Cravello Bianco, Casteggio (Pavia), servito a 8-10°

Ravioli con marmellata di albicocche

Vino: Moscato di Scanzo Pagnoncelli, Scanzorosciate (Bergamo), servito a 14°

Filetti di pesce persico alla milanese

Vino: Verdea della Tonsa Nettare dei Santi, San Colombano al Lambro (Milano), servito a 8-10°

Dolce di Capriate

Vino: nessuno per la imperiosa presenza del cioccolato.

LE BOTTIGLIE DI GINO

Giovedì 19 febbraio - dalle 19 alle 21

Triennale Cafè Design

Conduce Roger Sesto

scatol07@scatolacinese.191.it

Costo: 50 euro

Una cinquina di annate rare e prestigiose, provenienti dalla leggendaria cantina di Veronelli.

Vernaccia di San Gimignano, 1978, Monte Oliveto

Terrano di Sagrado, 1983, Castelvecchio

Chianti Classico Riserva, 1977, Castello di Uzzano

Barolo Le Coste, 1978, Scarpa

Barbacularo, 1969, Maga Lino

Una piazza a Castelvetrano

La quinta intitolazione italiana e la prima in Sicilia

L'amministrazione Comunale di Castelvetrano (Trapani) ha deliberato di intitolare a Luigi Veronelli una piazza in centro al Paese, celebre per gli scavi archeologici di Selinunte e per le vocazioni gastronomiche, una su tutte le olive Nocellara del Belice.

Comitato decennale Luigi Veronelli

Via Papa Giovanni XXIII, 6

24030 Paladina (BG)

t. +39 348 3512580 - info@decennaleveronelli.it

relazioni con la stampa

Itaca comunicazione

t. +39 02 653635 - +39 335 6347230 - press@itacacomunicazione.it

Sara Vitali