

Allianz  **BASTANO TARGA E DATA DI NASCITA** Quotazione RC Auto [CALCOLA](#)

HOME | SPORT | MOTORI | DONNA | LIFESTYLE | SPETTACOLO | TECNOLOGIA | IMPRESE | PROMOZIONI

PORI

[erari enogastronomici](#)

Per inviare le vostre ricette scrivete a: leieluiricette@quotidiano.net

- [Home](#)
- [in bottiglia](#)
- [Le nostre ricette](#)
- [Le ricette dei lettori](#)
- [In viaggio](#)
- [Iniziative](#)

Birra Moretti sbarca a Londra



Dal cuore della Toscana a Londra: l'eccellenza italiana viene esportata oltreconfine sotto il segno di Birra Moretti. La famiglia di birre più premiata in Italia il 26 luglio sarà infatti protagonista, insieme alle specialità della cucina Made in Italy, di un grande evento, unico nel suo genere: una giornata autenticamente italiana...a Londra.

Come? Attraverso un collegamento live tra Golden Square a Londra e la Piazza della Cisterna di San Gimignano, due piazze in cui, durante i due momenti clou della giornata, il pranzo e l'aperitivo, sarà possibile degustare alla Tavola Birra Moretti piatti tipici della cucina toscana abbinati a Birra Moretti.

Nella splendida cornice del comune toscano, interamente coinvolto nell'evento, si svolgerà un grande cooking show che vedrà protagonisti due chef specializzati nella cucina locale: Sandra Lotti, proprietaria della scuola di cucina "Toscana saporita" di Massarosa Lucca, e Stefano Dondoli, giovane chef toscano con esperienza internazionale nei migliori ristoranti di Londra. Il tutto verrà ripreso da una telecamera e trasmesso live sugli schermi di Golden Square, dove gli ospiti londinesi potranno gustare in contemporanea le stesse specialità preparate dietro le quinte.

[Annunci Google](#)

Offerta speciale

Entra su 99designs.it per scoprire la nostra offerta speciale!

Elenco Enotech

Sei un amante del buon vino? Trova le migliori Enotech PagineGialle.it/Enoteche

Etichette Per Birra

Etichette Di Ogni Tipologia e Forma Specifiche x Birrifici. Chiedi info www.silca.com

Cosa prevede il menu che verrà offerto agli ospiti? A pranzo carbonara con guanciale e pecorino, mentre durante l'aperitivo serale spazio alla pizza e ai prodotti tipici di San Gimignano: pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo. Per finire, come dessert, verrà servito il gelato preparato da Sergio Dondoli (uno dei maestri gelatieri più famosi d'Italia e nel mondo, padre dello chef Stefano), che nel 1992 ha fondato la sua celebre gelateria nel cuore di San Gimignano e, in occasione dell'evento, sarà presente in prima persona a Londra.

Non mancheranno i colpi di scena: coloro che siederanno alla Tavola Birra Moretti verranno serviti contemporaneamente, in una vera e propria diretta live, mentre i beer ambassador Birra Moretti illustreranno a pubblico presente le caratteristiche di Birra Moretti e gli abbinamenti ideali tra birra e cibo, binomio al centro della cultura della birra in Italia promossa da 7 anni da Birra Moretti, che propone il consumo della bevanda durante i pasti, sia in accompagnamento sia come ingrediente.

Con questo grande progetto la Tavola Birra Moretti torna a essere sinonimo di convivialità, valore al centro della filosofia del brand che da più di 150 anni (tanto è lunga la sua storia) si fa promotrice del piacere dello stare insieme condividendo la passione per una cucina genuina.



Le vacanze di **Quotidiano.Net**

The page cannot be found

The page you are looking for might have been removed temporarily unavailable.

Please try the following:

- Make sure that the Web site address displays

Articoli di IN BOTTIGLIA

- [Vino è... Musica: Taranto si accende di sapore](#)
[Trentasei aziende pugliesi Wine&Food, 18 musicisti e ben 25 eventi artistici si stanno preparando per animare il quartiere delle Ceramiche di Grottaglie \(TA\) il 3 e il 4 agosto. Questi i numeri della due giorni per la IV edizione di Vino è... Musica "Il cammino dell'arte, l'incontro dei sapori" e quest'anno sono tante le novità che il turista, enoappassionato o semplice curioso potrà trovare per vivere l'estate \[...\]](#)
- [La cultura del vino nei paesi del Mediterraneo](#)
[Non a tutti è chiaro subito, ma della Dieta mediterranea il vino è parte integrante al pari di cereali, ortofrutta e olio d'oliva. E proprio sul nettare di Bacco come elemento fondante della civiltà e della dieta tipica di quel grande "lago capriccioso e meraviglioso che è il nostro Mediterraneo", come scrive il medievista Franco \[...\]](#)
- [Pinot Bianco dell'Alto Adige, un vino per appassionati](#)
[Al primo impatto sono profumi di mela e di fiori bianchi a caratterizzarlo, poi al gusto rivela ora una fresca piacevolezza, ora una complessità inaspettata. È un vino versatile il Pinot Bianco dell'Alto Adige, cambia veste e struttura a seconda dei terreni, delle esposizioni, delle altitudini in cui la vite è allevata. Così dove prevalgono \[...\]](#)
- [Le Langhe in festa tra letteratura e buon cibo](#)
[Torna anche quest'anno il festival di letteratura e musica in collina Collisioni, manifestazione che ha radunato nelle Langhe l'anno scorso oltre ottantamila spettatori e che è diventata nel giro di pochissimi anni uno dei principali festival di musica e letteratura a livello europeo, punto di riferimento per alcune delle maggiori pop-star internazionali che hanno scelto \[...\]](#)
- [Non solo spiagge: le squisitezze della cucina "nordica" ad Arborea](#)
[Quando si pensa alle bonifiche messe in atto dal regime Fascista, e al trasferimento dei contadini del Nord nelle nuove terre rese coltivabili, la mente di tutti va subito all'Agro Pontino. Pochi invece sanno che in Sardegna, in quel tratto della provincia di Oristano dove ora sorge Arborea, il 29 ottobre del 1928 veniva \[...\]](#)
- [Sapori di... vini a Montelibretti: l'ultimo week end di giugno è all'insegna della buona forchetta](#)
[Torna per il settimo anno consecutivo "Sapori di...vini" a Montelibretti. Dal 28 al 30 giugno in una cornice secentesca, dove le popolane, il carrettino con l'asinello e le "grotti" faranno da scenografia ad uno degli eventi della Sabina Romana che più di altri si è fatto riconoscere dai buongustai per i suoi piatti ricchi e \[...\]](#)
- [Elena Walch è la Regina 2013 del Pinot Nero](#)
[E' dalle Cantine di Elena Walch a Tramin/Termenò, in Alto Adige, e dai vigneti della località altoatesina Montagna e della sua frazione Glen che nasce "Ludwig 2010", giudicato in questi giorni il Numero 1 dei Pinot Neri DOC in Italia. Il primato è stato riconosciuto a questo pregiato vino di Elena Walch, da anni \[...\]](#)
- [La Puglia premia i vini rosati d'Italia](#)

[OTRANTO – Sui vini rosati la Puglia fa sul serio, ci crede e ci investe. Lo conferma la seconda edizione del concorso enologico nazionale dei rosati conclusasi il 18 maggio nello splendido scenario del Castello aragonese di Otranto : 363 campioni proposti da 292 cantine in rappresentanza di 20 Regioni e 68 Province, un'idea dell'ex \[...\]](#)

- [A Prowein di Düsseldorf \(Germania\) Bottega presenta grappa e vini di Bolgheri](#)

[Il gruppo Bottega partecipa, come ogni anno, al Prowein di Düsseldorf in Germania. Questa manifestazione fieristica, dedicata al mercato dei vini e dei distillati, è notevolmente cresciuta negli ultimi anni, diventando il principale polo di riferimento per Nord ed Est Europa. Martedì 26 marzo \(giorno di chiusura della rassegna\), l'azienda trevigiana, fedele alla sua duplice \[...\]](#)



Fotogallery



[Fotogallery](#)



DI CIBI DI VINI

Mi piace

DI CIBI DI VINI piace a 502 persone.












Plug-in sociale di Facebook

© MONRIF NET S.r.l. | Partita Iva 12741650159 | Questo sito fa parte del Gruppo Monrif: [Quotidiano.net](#) [il Resto del Carlino](#) [LA NAZIONE](#) [IL GIORNO](#)

Contattaci: leieluircette@quotidiano.net

[RSS](#) | [Informativa Privacy](#)