

## Novità food



**Casa Toso** ha la ricetta giusta per concludere al meglio i momenti conviviali: è **Toccasana di Teodoro Negro**, l'Amaro delle Langhe per eccellenza che inebria con la sua ricchezza di profumi, dovuta alle ben 37 erbe diverse presenti. Dalla moderata alcolicità (21 gradi) e dal retrogusto amarognolo, è perfetto da bere liscio come rinfrescante dopo pasto, magari con ghiaccio o una scorzetta di limone, o mixato ad altri ingredienti (come rum o succo di pompelmo rosa) per tanti originali cocktail.

[www.toso.it](http://www.toso.it)

Ancora oggi l'azienda **Robertsons**, per le sue marmellate, utilizza la ricetta tradizionale del 1864. Il risultato è una marmellata fatta con ingredienti di prima qualità. Con il tempo alla classica Golden Shred, a base di pregiate arance locali, sono state affiancate altre proposte, tutte rigorosamente artigianali, senza conservanti, senza coloranti e prodotte con solo ingredienti freschi. Come l'irresistibile **Confettura di Zenzero** e il goloso **Lemon Curd**, tipico dessert anglosassone a base di limone, tuorli d'uovo sbattuti, zucchero e scorze di agrumi grattugiate, ottimo per farcire torte o per essere gustato su fette di pane o su biscotti al burro.

[www.dec.it](http://www.dec.it)



Lo **Champagne Extra Brut di Tanca Brands** è uno champagne fresco e fruttato di ottima lunghezza, prodotto con uva da Pinot Nero (al 70%), che si percepisce nella struttura, e da Pinot Bianco (al 30%) che infonde rotondità e freschezza. Gli aromi di agrumi e di frutta fresca a polpa bianca si completano con quelli di frutta secca. Con una gradazione alcolica di 12%, risulta perfetto in abbinamento a carne di maiale, pesci grassi (come salmone e tonno), frutti di mare e formaggi dolci e a pasta molle. Il consiglio è quello di servirlo a una temperatura di 8 gradi.

[www.tancabrands.com](http://www.tancabrands.com)

## Appuntamenti



### VinNatur Genova 2020

L'Associazione viticoltori naturali, in occasione di **VinNatur Genova**, torna il 23 e il 24 febbraio: oltre 100 produttori provenienti da Italia, Francia, Spagna e Slovenia con banchi d'assaggio ed eventi di degustazione in cui i vini naturali sono i soli protagonisti. Il più grande appuntamento dedicato al vino naturale quest'anno si svolge nello storico edificio dei Magazzini del Cotone nel Porto Antico, uno spazio rinnovato dall'architetto Renzo Piano che accoglie musei, locali e cinema.

Si prevedono inoltre degustazioni serali nelle osterie e nei ristoranti della città nei quali i vini regionali e naturali sono proposti in abbinamento a piatti della tradizione ligure.

**Magazzini del Cotone, Genova**  
23-24 febbraio / [www.vinnatur.org](http://www.vinnatur.org)



### XIII edizione di Terre di Toscana

Domenica 1 marzo e lunedì 2 marzo, 140 grandi vignaioli toscani e 700 vini si incontrano all'Hotel UNA Esperienze Versilia Lido in occasione di **Terre di Toscana**, l'attesissimo evento-degustazione che porta in scena una selezione unica e irripetibile di cantine d'autore toscane, specchio dell'eccellenza regionale. Le cantine proposte rappresentano i più

importanti distretti vitivinicoli regionali e denominazioni "dall'antico blasone" (come Brunello di Montalcino, Chianti Classico, Morellino di Scansano), ma anche realtà considerate più recenti del calibro di Bolgheri, Val di Cornia e Val d'Orcia. In una sala dedicata si possono inoltre gustare (e acquistare) i prodotti di selezionate gastronomie artigianali, per assaporare il lato gourmet della meravigliosa Toscana.

**UNA Esperienze Versilia Lido, Lido di Camaiore** / 1-2 marzo  
[www.terreditoscana.info](http://www.terreditoscana.info)



### Formaggio in Villa 2020

Giunto alla sua X edizione, **Formaggio in Villa** è uno dei più importanti eventi caseari italiani del 2020. Il 4, il 5 e il 6 aprile, tra le mura di Cittadella, i visitatori possono partecipare alla rassegna nazionale dei migliori formaggi nonché al Salone Alta Salumeria per conoscere le nuove tendenze gastronomiche. Sono previsti laboratori guidati, masterclass e la Selezione Premio Italian Cheese Awards 2020.

Durante questa grande mostra mercato, operatori e appassionati hanno l'occasione di assaggiare e acquistare i migliori formaggi, salumi e prodotti gastronomici per l'alta cucina. È anche un buon pretesto per ammirare le atmosfere medievali di Cittadella, con i suoi palazzi storici, piazze e piazzette, che saranno di sicuro la coreografia perfetta a questa golosa rassegna a ingresso gratuito. **Cittadella (PD)** / 4-6 aprile  
[www.formaggioinvilla.it](http://www.formaggioinvilla.it)