

APPUNTAMENTI

Alessandria sbarca al Salone del Gusto con uno stand **"AL Piacere"** con le specialità enogastronomiche della provincia e un punto di ristoro di alta cucina curato dallo chef **Andrea Ribaldone** de La Fermata di Spinetta Marengo (nella foto tratta da La Stampa). Questa mattina, alle 11,30, la firma tra GAL "Giarolo e Borba, Elmas Monferrato, Provincia e Camera di Commercio di un protocollo d'intesa per la costituzione di un **"paniere"** che rappresenti tutto il territorio.



L'ASSAGGIO DEL GIORNO PRIMA

Una bella scoperta di **Marco Gatti**, il locale **Da Bruno** a Azzate (Va), dove ai fornelli c'è una vecchia conoscenza di Papillon l'ottimo chef Lorenzo Secondi. Venite a leggere il menu sul blog di [Barbabetola](#).



IL VINO

Il vino è il **Poggiomandorlo 2006 Igt Maremma Toscana** della **Cantina Poggiomandorlo** (tel. 05771912017 - 3358781296) di Seggiano (Gr) di colore rosso rubino profondo. Al naso ha sensuale intensità ed eleganza con profumi di frutti di bosco, tra cui spiccano more e mirtilli, note balsamiche, sentori di menta, cui seguono cuoio, tabacco, cioccolato e sorprendente vena minerale. In bocca è caldo, morbido, di grande struttura, con trama setosa e finale persistente. Si abbina a carni rosse e cacciagione. Una bottiglia costa sui 35 euro.



L'importanza delle materie prime nella cucina moderna.

4 Ottobre	3 Novembre	15 Novembre	23 Novembre	29 Novembre
Aimo Moroni	Gianluca Fusto	Corrado Assenza	Franco Aliberti	Simone Padoan



AVVERTENZE

D.L. 30/06/2003 n. 196. Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali. Gli indirizzi E-Mail presenti nel nostro archivio provengono o da richieste di iscrizioni pervenute direttamente al nostro sito o alla nostra sede.

Il copyright di eventuali pittogrammi presenti nella notizia è de Il Club di Papillon. Tutti i diritti riservati.