



Notizie

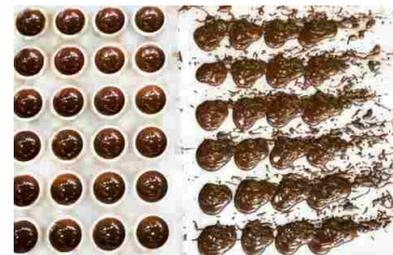


Il Gambero Rosso alla Torino Wine Week

9 Dic. 2021, 03:28 | a cura di Rosalba Graglia



ULTIME NOTIZIE



Nel nuovo mensile di dicembre: il favoloso mondo delle praline



Venice Cocktail Week 2021: programma e protagonisti della festa della miscelazione a Venezia



World's 50 Best Bars 2021. Nella classifica dei migliori bar del mondo l'Italia va molto bene



NATALE DI ENOTURISMO A TORINO: DALL'11 AL 19 DICEMBRE TORNA, PER LA PRIMA VOLTA IN VERSIONE INVERNALE, LA TORINO WINE WEEK, CON OLTRE 70 PRODUTTORI DA TUTTA ITALIA E LE ECCELLENZE DEL PIEMONTE.

PUBBLICITÀ



Un appuntamento imperdibile per i winelovers con degustazioni, masterclass, aperitivi e cene a tema che trasformano la città in una grande cantina a cielo aperto. Inizio spumeggiante sabato 11 dicembre, con la **Notte delle Bollicine all'Enoteca di Eataly Lingotto**, un omaggio alla storia dello spumante del Piemonte famoso in tutto il mondo. Non solo l'Italia con le bollicine di Abrigo, Bel Colle, L'Autin, ma anche uno sguardo internazionale grazie alla selezione di Elemento Indigeno: Sifer Wines (Spagna), Domaine Mitnacht Frères (Francia, dall'Alsazia) e Cambridge Road Vineyard (Nuova Zelanda). Il programma coinvolge anche le Residenze Sabaude a partire dal week-end del Salone del Vino in programma il 18 e 19 dicembre al Museo del Risorgimento.

Il Gambero Rosso alla Torino Wine Week

Al Salone, Città del Gusto Torino – Gambero Rosso, ha un corner in cui presenta le 16 cantine selezionate dalla guida [Vini d'Italia 2022](#). Le cantine presentate dal Gambero sono in gran parte piemontesi – ben 11: Fratelli Abrigo, Bel Colle, La Bollina, Bric Cenciurio, Luca Ferraris, Gaggino, Isolabella della Croce, Marengo Mauro, **Montalbera**, Lorenzo Negro, Socrè – a cui si aggiungono dalla Liguria Fontanacota, Cantina Merano dall'Alto Adige, Casale del Giglio dal Lazio, Tenute Martarosa dal Molise e Cantina Meana dalla Sardegna. Un tour un po' per per tutta l'Italia del vino, perfetto per una location che celebra l'Unità d'Italia.

I ristoranti coinvolti

Vini che si potranno degustare nel corso della settimana anche nelle cene organizzate dal Gambero Rosso, con menu dedicato in abbinamento con i vini delle cantine selezionate. Al **Ristorante Guarini** con i vini della Cantina Lorenzo Negro (tutta la settimana). Si prosegue il 15 dicembre ristorante **Aroma** con i vini della Cantina Fratelli Abrigo, e sempre il 15 alle 18 al **Ristorante Cornoler** degustazione gratuita con i vini Cantina Gaggino. Il 16 dicembre appuntamento al **Ristorante Birichin** con i vini Isolabella della Croce e da Dollì alle 18 per una degustazione gratuita con i vini della Cantina Fontanacota seguita dalla cena con menu dedicato. Il 17 cene dedicate al **Ristorante Eligo** con i vini della Cantina Tenute Martarosa e al **San Giors** che propone tre etichette della Cantina Socrè durante la cena alla carta. Sempre il 17 Cantina Meana propone da **Su Talleri**, bottega del gusto, una degustazione in abbinamento con prodotti sardi, alle 18.30 e 20.30, mentre la Cantina Casale del Giglio è di scena al **De Amicis** con menu dedicato e vini in abbinamento, dalle 19.30.

PUBBLICITÀ

Per il ricco programma di incontri, cene e degustazioni e le istruzioni per il wine pass: eventi.torinowineweek.it

La Cucina delle Ragazze. Dopo il programma TV arrivano e-book e la box



Cynar. L'inventore Rino Dondi Pinton ha compiuto 100 anni

Gambero Rosso Premium

RISTORANTE

Locanda di Nunno

Antonio Di Nunno interpreta, con personalità e buona tecnica, la cucina di mare del posto con materie prime locali. Non ... [Leggi la scheda](#)

PANETTERIA

Santino

Sulla breccia dal 1985, la famiglia Duranti punta su una panificazione di livello, proponendo un vasto assortimento di prodotti, dolci ... [Leggi la scheda](#)

RISTORANTE

Il Piccolo Principe del Grand Hotel Principe di Piemonte

Giuseppe Mancino, lo chef campano che da sempre guida le cucine dell'albergo, ormai si dedica perlopiù al ristorante gourmet, soprattutto ... [Leggi la scheda](#)

CAFFÈ & BAR

Le Bon Boulanger

Nato come forno oltre mezzo secolo fa, il locale – che oggi offre uno spazio elegante e rilassato dove fermarsi ... [Leggi la scheda](#)

VINO

Sauvignon Ferrata 2018

... [Leggi la scheda](#)

VINO

Vermentino di Sardegna 2018

... [Leggi la scheda](#)

VINO