VISUAL BOX
Global Media Monitoring and Intelligence

RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

Rassegna Stampa del 23/10/2017

INDICE

RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

21/10/2017 QN - Il Giorno - Nazionale 4
Villa di Chiavenna, cultura della castagna menù stellato e vini alla Lanterna Verde

RISTORANTI CONTRO LA FAME - AZIONE CONTRO LA FAME

1 articolo

IL GIORNO

diffusione:46573
tiratura:72018

IL CONSIGLIO

di MARCO MANGIAROTTI

Villa di Chiavenna, cultura della castagna menù stellato e vini alla Lanterna Verde

LA CULTURA *della Castagna Villa di Chiavenna, nel versante dell'acqua e del bosco alla Lanterna Verde. Ieri sera e stasera Roberto e Antonio Tonola, una stella Michelin conquistata con il fratello Andrea, che non può più accoglierci con il suo sorriso, hanno preparato l'incontro cultural gastronomico del sedicesimo Convivio della Castagna. Il frutto, la farina, cibo e companatico per chi lavorava in montagna. Conosco i Tonola da decenni e l'allevamento di trote nell'acqua che scende pulita e veloce dalle montagne del padre di Antonio e Andrea, cucinate sulle piote per la delizia dei turisti che salivano e scendevano dal Maloja. Poi Andrea ha studiato i grandi italiani e francesi, Antonio è diventato autorevole sommelier, i figli sono cresciuti, come Roberto oggi executive chef. Il menu della trota e un'armonia di carni e prodotti di stagione, dal prato, dal bosco e dall'orto. Magnifica e concreta, internazionale e di terroir. Racconta Andrea:. "Prepareremo un menù con ottimi vini e un distillato di castagne . Quest'anno ho invitato due amici, Davide Fasolini e Pierpaolo Di Franco della Cantina Dirupi di Montagna in Valtellina, che hanno coinvolto Giulia Negri, con cantina in Langa a La Morra. Parleremo ancora di quanto stiamo facendo per la salvaguardia dei nostri castagneti ed anche della loro valorizzazione, la brigata è in fermento da giorni in cucina con Andrea che veglia dall'alto". Stasera ore 20, costo 75 euro, di cui 5 devoluti ad Azione contro la Fame. Vale il viaggio e la scoperta di gente vera (tel. 034338588, ristorante@lanternaverde.com).*

BUON APPETITO

DE GUSTIBUS

L'antica pasta artigianale di grano duro
Da Penne storie di contadini e tradizioni

Rigatoncini e carbonara di kobe

Tortelli artigianali, salame, grana forte Grecia ed Helvetia a Mantova

Villa di Chiavenna, cultura della castagna menù stellato e vini alla Lanterna Verde

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato