

# ViaggiVacanze.info

Mensile di Turismo e Tempo Libero

## Novità editoriali

di Biancaluna Molinari



"Al Gusto Verace" di Rossopomodoro (nota insegna di cucina partenopea che, come i ristoranti Pizza & Contorni e Anema & Cozze, fa parte del Gruppo Sebeto) è la nuova raccolta in 5 volumi dedicata alla tradizione culinaria partenopea. Una selezione di ricette elaborate dagli chef di Rossopomodoro Antonio Sorrentino ed Enzo De Angelis e reinterpretate dal giornalista e critico enogastronomico Allan Bay. Dove trovare questi golosi ricettari? La distribuzione avviene nei punti vendita Rossopomodoro in Italia. Scegliendo un piatto dal menu "Inverno" si avrà diritto al primo volume in omaggio, "I Maccheroni", che presenta 50 ricette a base di pasta. Tutti gli altri fascicoli saranno in vendita a 4 euro, anche attraverso il sito [www.rossopomodoro.com](http://www.rossopomodoro.com) e anche attraverso la raccolta punti della Carta Verace. Ad aprile "L'Orto e le ricette povere", a luglio "Il profumo del mare e della terra", a

ottobre "Pizze e sfizi" e a dicembre "La cucina del recupero". Tutti i volumi possono essere riuniti in un raccoglitore per conservare e valorizzare questa "golosa" raccolta e che sarà dato in omaggio con l'acquisto del 2° volume.



Il Club Magnar Ben, osservatorio di cultura e civiltà dell'Alpe Adria, ha raccolto le conoscenze e le eccellenze (4 nazioni e 9 regioni) di Slovenia, Croazia Istriana, Stiria, Carinzia, Trentino, Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia e Lombardia (solo zona Franciacorta) in un guida. La Guida Magnar Ben 2013 grazie alla quale è possibile andare alla scoperta di 400 ristoranti, 250 grandi vini e dei migliori prodotti agroalimentari. "Questa edizione 2013 è all'insegna della multiversità a tavola e in cantina per una macroRegione

Economica Europea all'avanguardia", ha dichiarato Maurizio Potocnik, autore ed editore. La Guida è prenotabile sul sito [www.magnarben.it](http://www.magnarben.it) oppure acquistabile in tutte le librerie d'Italia (23 €). Nell'Alpe Adria la ristorazione, la viticoltura, l'enologia e la produzione agroalimentare stanno cambiando. Ecco dunque una ristorazione diretta, senza fronzoli, attenta alla qualità, e che non è espressione di un ritorno alla cucina tradizionale ma un'evoluzione della cucina moderna avvalorata dalle tecnologie a disposizione, dall'approfondimento della materia prima e dalla capacità di comunicare meglio con il mondo del vino legato indissolubilmente al mondo del cibo. E per bere bene oggi si può contare su una folta schiera di nuovi (ma anche meno nuovi) appassionati vignaioli che puntano a un'identità più forte e a un valore commerciale più abbordabile e condivisibile da una più ampia fascia di consumatori.

SALVA PDF

Siamo anche su  
piattaforme Mobile  
ed iTunes



### Le News della settimana



UNA VOLTA con KLM: per vivere e condividere in maniera diversa l'emozione del viaggio



A Milano, Gardaland Waterpark riapre al pubblico per offrire divertimento, svago e relax



Lo spirito della musica di Venezia, dal 21 giugno al 24 agosto, tra le isole e la terraferma

**NAVETTA GRATUITA DA/PER L'AEROPORTO**  
**AMPIA GAMMA DI SERVIZI**  
**PRENOTA IL TUO PARCHEGGIO**



**BRITA SAN SIMON**  
NEL CUORE DELLE DOLOMITI BELLUNESI, PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

PER INFO:  
TEL. 043257208  
[www.36-international.it](http://www.36-international.it)  
[comuni@36.it](mailto:comuni@36.it)