

marketpress.info

quotidiano on-line di:  
e-government, new economy, e-trading, turismatica, tecnologia, informatica

Direttore responsabile: Franco Rosso Registrazione trib. Milano 420

Home Page

Link

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'UOMO PER ELEVARE LA QUALITÀ

ABBONAMENTO GRATUITO

01 Ott 2004 - 09

Home Page Argomenti

## Menu

- [Home page](#)
- [Ricerca avanzata](#)
- [Chi siamo](#)
- [Dati editore](#)
- [Marketpress Research](#)
- [Amministrazione Research](#)

## Cerca

## Marketpress

- [Notiziario](#)
- [Archivio](#)
- [Archivio storico](#)
- [Visite a Marketpress](#)

## Rubriche

- [Web e diritto per le nuove tecnologie](#) a cura di Giovanni Scotti
- [Web prodotti & novità](#) a cura di redazione Marketpress
- [Web & beauty flash](#) a cura di redazione
- [Web alimentazione & benessere](#) a cura di Franca Scotti
- [Web moda & tendenze](#) a cura di redazione Marketpress
- [Web turismo & tempo libero](#) a cura di Rosangela Castelli

## articoli: ALL'UNA HOTEL VITTORIA PER SCOPRIRE ANTICHI GUSTOSISSIMI SAPORI DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA ITALIANA

Inviato da redazione Giovedì, 30 Settembre 2004 - 08:10



A partire dal 30 settembre, fino al 9 dicembre 2004, l'Una Hotel Vittoria ospiterà l'associazione fiorentina Laboratorio Ricerca e Gusto che presenterà, con cadenza quindicinale, 6 diverse iniziative volte a valorizzare le tradizioni enogastronomiche di Puglia (30 settembre 04), Basilicata (14 ottobre 2004), Calabria (28 ottobre 04), Sicilia (11 novembre 04), Sardegna (25 novembre 04), Isola D'elba e Corsica (9 dicembre 04). Il Laboratorio Ricerca e Gusto di Firenze è un'associazione nata nei primi anni novanta con la volontà di celebrare il cibo quale espressione della più profonda cultura di un territorio, un "mezzo" raffinato e piacevole attraverso il quale conoscere le usanze e le tradizioni enogastronomiche del nostro Paese, creando occasioni d'incontro e di riflessione nel segno della buona tavola, della curiosità e del divertimento. Con questo preciso intento, negli originalissimi spazi dell'Una Hotel Vittoria, dove forme e colori si fondono, come nelle migliori ricette, per generare emozioni e stupore in un contesto d'avanguardia ma fortemente legato alla città, trovano la loro scenografia ideale le 6 serate volute dall'associazione enogastronomica fiorentina. Ogni serata sarà caratterizzata da 4 momenti salienti. Dalle ore 16 alle ore 21 verrà presentato un ricco buffet di vini, oli, formaggi, salumi e prodotti ittici locali. Alle ore 19 si potranno degustare i vini più tipici e particolari della zona di riferimento, come i rosati Pugliesi, gli spumanti Lucani, le Malvasie Siciliane e la Vernaccia di Oristano. Alle ore 20 si svolgerà una tavola rotonda sul territorio, un dibattito tra produttori ed estimatori sulla cultura enogastronomia delle diverse aree geografiche di volta in volta interessate. Il gran finale, alle ore 21, prevede la presentazione di un banchetto con un menù d'eccezione grazie al quale poter gustare i sapori e i profumi delle diverse specialità regionali magistralmente interpretate dagli chef Massimiliano Macchi e Sandro Pedica. Tutti i prodotti enogastronomici presentati sono prodotti locali D.o.c, D.o.p, e I.g.t. Provenienti direttamente da aziende agricole, caseifici e aziende vinicole inserite nel territorio di riferimento. Particolare nota meritano i menù regionali proposti nelle diverse serate e serviti all'Una Hotel Vittoria Restaurant, dove un lungo tavolo fraterno, dalla sinuosa forma ad "S", invita gli ospiti a condividere e a socializzare in un clima conviviale animato dal piacere della buona tavola. Così per la serata pugliese (30 settembre 04) verranno proposti come antipasto le calzuncidde, la pudica e le pettole. Tra i primi vi saranno le laganelle con salsa alla sangiovaniello, la tiella di patate, il riso e cozze, il cappello da gendarme, i mignuic al sugo di coniglio. Come secondo sono previsti le ostriche alla tarantina, le secce chiene, il fecatu de maiale cu lu portacalli, le cazzemarre. Ad accompagnarli vi saranno i baggiuncule ti cucuzza e patate, le lambasciune arrestate, i peperoni alla barese, la cipolla barlettana ripiena. Infine come dolce verranno proposte le carteddade, le chescine de Gesu' Bammine, il sosamello. La serata Lucana (14 ottobre 2004) prevede come antipasto la pizza con tonno e peperoni, la focaccia alla materana, la pizza con cotenne e ciccioli, la scarcedda di Tramutola. Tra i primi vi saranno la cuccia, la minestra maritata, la pulljata, i maccheroni con mollica. I secondi saranno composti dal baccala' alla lucana, le alici alla lucana, il pollo alla potentina, la pecora alla materna, accompagnati da broccoli di rape con cotenne, fave arrapate, mandorlata di peperoni, muscari in agrodolce. Infine tra i dolci vi saranno i tarali di Svignano, le copete e i cannaricoli. Per la serata Calabrese Calabria (28 ottobre 04) verranno proposti fra gli antipasti le frittelle di pomodori e alici, i crostini rossi piccanti, le frittelle con acciughe salate e zucchine. I primi saranno composti da pasta alla maniera di Bagnara, pasta col pesce stocco, spaghetti ceu niuru ri sicci. Fra i secondi sono previsti il soffritto di maiale, la trippa, il sangue e patate, il tonno alla calabrese, gli involtini di cavoli e pesci accompagnati dalle cipolle al forno, la nchiampa insalata di melanzane. Per finire la pitta 'mpigliata, i nzuddri, il bukunotet, il viskotet, il kulaçi, lacrostata di peperoncino. Accompagnati da squisiti liquori alla Liquirizia, al Cioccolato, al

FATE CONOSCERE IL VOSTRO SITO  
A SOLI 50 EURO  
AL GIORNO  
CHIAMATE ALLO  
02 48 95 07 34

- [Geni e Genoma](#)  
a cura di redazione  
Marketpress
- [Euro indicatori](#)  
a cura di Cinzia Boschiero
- [Politica estera](#)  
a cura di Alessandra Dal  
Ri

#### Utilità

- [Segnala Marketpress](#)
- [Segnala una news](#)
- [Link](#)
- [Piccolo vocabolario](#)
- [Frase importanti](#)
- [Aziende Net Economy](#)
- [Personaggi Net Economy](#)

#### Chi è on-line

Ci sono 11 visitatori e 1 utente on-line

Sei un visitatore.

Peperoncino e al Bergamotto. La serata Siciliana Sicilia (11 novembre 04) vedrà proporre fra gli antipasti la mpanata di sparaceddi, i guasteddi maritati, le fuazzedde con le sarde, la rianata. Poi sarà la volta dei primi con i ciciri a bruretto, il macco con la zucca, le busiate cu l'agghia, la pasta a frocia, gli sfilateddi cunzati. Come secondo vi saranno i calamari ammutunati, le polpette di sarde al sugo, il farsumagru a ragù, la turtidduzza accompagnati dal canazzo, le fave a bugghiueneddu, le melanzane a beccafico, i peperoni ripieni con olive e capperi. Si finirà con i tipici dolci come i cavadduzzi, la cubbaita di giuggiulena, i tetù, i rolló. Per la serata Sarda (25 novembre 04) verranno presentati tra gli antipasti i su moddizzosu con prosciutto di capra, i coiettas, gli pingiadeddas, le cozze allo zafferano, lo isformau de recotu de capra. Come primi vi saranno la casca`, i maccarones, la fregula o succu, la favata. Fra i secondi verranno porposti i muggini di Oristano, la burrida, la cordula \*\*\*\*\* pisurci, il ghisau di bue rosso, accompagnati da i cauli sufugadu, l'insalata con nasturzio, l'iscialada him gruspinedu e ossiha. Infine, tra i dolci vi saranno il basolu turradu, i bianchini, le tilicas, le zippulas, le pardulas. Infine per la serata dedicata all'isola d'Elba e alla Corsica (9 dicembre 04) saranno porposti come antipasto i brillulli, le buglidicce, la bulagna, la misgiscia. Come primo vi saranno la pulenta di castagna con i figatelli, i ravioli al brocciu, la sburrata, l'aziminu. Fra i secondi lo stoccafisso riese, la zuppa di granite, la piverunata, la tripa piena accompagnati da zucchini ripieni, gurguglione e patate farcite. Fra i dolci vi saranno marron glacés, fiadone, castagniccia e torta briaca. Per informazioni e prenotazioni: Una Hotel Vittoria, via Pisana 59, 50143 Firenze, 055 22771, [una.vittoria@unahotels.it](mailto:una.vittoria@unahotels.it) numero verde 800 606162

### ALL'UNA HOTEL VITTORIA PER SCOPRIRE ANTICHI GUSTOSISSIMI SAPORI DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA ITALIANA | [Login/crea un profilo](#) | 0

Commenti

Soglia  Filo

I commenti sono di proprietà dei legittimi autori, che ne sono anche responsabili.

Powered by Archimedia

Per visualizzare il maggior numero di informazioni, si consiglia l'impostazione della risoluzione a 1024x768