



# vitality



## AND THE CITY

Palazzo della Gran Guardia

Verona 7 APRILE 2013

Grandi vini da abbinare  
alla pizza gourmet

Ospite d'onore:  
**ARGENTINA**

vini Malbec  
ed esibizioni di tango



*Ingresso € 15,00*

*Orario: dalle 12.00 alle 23.00*



**BANCA POPOLARE  
DI VERONA**  
GRUPPO BANCO POPOLARE



**slow  
wine**

Sponsor tecnici



# VINITALY AND THE CITY IL NUOVO FUORI SALONE DI VINITALY DEDICATO AL GRANDE PUBBLICO

Un format tutto da vivere quello di Vinitaly and the City che propone un ricco programma pensato per gli amanti del buon cibo e del buon vino.

160 le etichette offerte da Slow Wine e dall'Associazione Le Donne del Vino, 6 i pizzaioli selezionati dall'Università della Pizza®, tutti rigorosamente veneti, per proporre sapori ed abbinamenti inediti, molte le tipicità argentine in degustazione con "Malbec y Tango".

Dalle 12 alle 23 si potranno degustare vini provenienti da 19 regioni italiane serviti dai giocatori della Scaligera Rugby Verona, pizze contemporanee arricchite con ingredienti freschi del territorio, tipicità argentine come tapas, impanadas e il Malbec, il vitigno più diffuso in Argentina. Il tutto sulle note della musica di Astor Piazzola, uno dei più grandi interpreti della tradizione argentina.





*Ingresso € 15,00*

*Orario: dalle 12.00 alle 23.00*



# VINITALY AND THE CITY



## slow wine

Slow Wine è considerato ormai come una vera e propria guida turistica, uno fra gli osservatori più innovativi sul mondo ecologico italiano. Una guida che non si limita a selezionare le eccellenze enologiche della penisola e a valutarne le caratteristiche organolettiche ma racconta cosa c'è dentro, ma anche cosa sta dietro il bicchiere: il lavoro, gli obiettivi e la passione dei produttori, il loro rapporto con la terra, la scelta delle tecniche di coltivazione e di cantina, privilegiando quanti attuano pratiche vitivinicole ecologicamente sostenibili. Una vera narrazione del vino per conoscere e capire come nasce un vino.

## **ABRUZZO**

### **Barba**

Colle Morino Etichetta Bianca 2011  
Montepulciano d'Abruzzo DOC

---

### **Bosco Nestore**

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2010

---

### **Cataldi Madonna**

Giulia 2012 Pecorino Terre Aquilane IGT

---

### **Ciccio Zaccagnini**

Il Vino del Tralcetto 2011 Montepulciano  
d'Abruzzo DOC

---

### **Collefrisio**

Zero 2012 Trebbiano d'Abruzzo DOC

---

### **Contesa**

Cerasuolo d'Abruzzo 2012

---

### **Costantini**

Abruzzo Pecorino 2012

---

### **Strappelli**

Colle Trà 2012 Cerasuolo d'Abruzzo Superiore

---

## **ALTO ADIGE**

### **Cantina di Bolzano**

Alto Adige Santa Maddalena Classico 2012

---

### **Cantina Giran**

Alto Adige Pinot Bianco 2012  
Alto Adige Schiava Fass Nr.9 2012

---

### **Cantina Nals Margreid**

Alto Adige Pinot Bianco Penon 2012  
Alto Adige Schiava Pfeffersburger 2011

---

### **H. Lun**

Alto Adige Pinot Bianco 2012  
Alto Adige Lagrein Rosé 2012

---

## **BASILICATA**

### **Carbone**

Terra dei Fuochi 2011 Aglianico del Vulture DOC

---

### **Grifalco della Lucania**

Grifalco 2011 Aglianico del Vulture DOC

---

### **Terra dei Re**

Vultur 2010 Aglianico del Vulture DOC

---

## **CALABRIA**

### **Librandi**

Cirò Rosso 2011

---

## **CAMPANIA**

### **Antonio Caggiano**

Tauri 2012 Aglianico Irpinia DOC

---

### **La Sibilla**

Falanghina 2012 Campi Flegrei DOC

---

## **San Giovanni**

Paestum 2012 IGT

---

## **Sorrentino**

Piediroso Versacrum 2012

---

## **Tenuta San Francesco**

Tremonti Bianco 2012 Costa d'Amalfi DOC

---

## **EMILIA-ROMAGNA**

### **Cleto Chiarli**

Lambrusco di Sorbara del Fondatore 2012

---

### **Ermete Medici & Figli**

Concerto 2012 Lambrusco Reggiano DOC

---

### **Fattoria Moretto**

Lambrusco Grasparossa  
di Castelvetro Canova 2012

---

### **Gianfranco Paltrinieri**

Lambrusco di Sorbara Radice 2012

---

### **Marengoni**

Gutturnio Frizzante 2011

---

### **Maria Galassi**

Romagna Sangiovese e Be' de Smembar 2012

---

### **Tre Monti**

Romagna Albana Secco Vigna Rocca 2012

---

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

### **Castelvechio**

Malvasia 2012 Carso DOC

---

### **Maurizio Buzzinelli**

Chardonnay 2012 Collio DOC

---

### **Valentino Butussi**

Friulano 2012 Colli Orientali del Friuli DOC

---

### **Volpe Pasini**

Friulano 2012 Colli Orientali del Friuli DOC

---

## **LAZIO**

### **Tenuta Santa Lucia**

Pecorino 2012

---

## **LOMBARDIA**

### **Agnes**

Cresta dei Ghiffi 2012 Bonarda Frizzante Oltre  
Pò Pavese DOC

---

### **Andrea Picchioni**

Buttafuoco Luogo della Cerasa 2012

---

### **Bruno Verdi**

Vigna Costa 2011 Riesling Oltrepò Pavese DOC

---

### **Marangona**

Lugana Marangona 2012

---

# VINITALY AND THE CITY

## MARCHE

### Borgo Paglianetto

Terra Vignata 2012 Verdicchio di Matelica DOC

### Cantine Belisario

Vigneti del Cerro 2011

Verdicchio di Matelica DOC

### Fiorano

Sangiovese 2012 Marche IGT

### Moroder

Moroder 2010 Rosso Conero DOC

### Roberto Lucarelli

Rocho 2011 Bianchetto del Metauro DOC

### Umani Ronchi

San Lorenzo 2011 Rosso Conero DOC

## PIEMONTE

### Anna Maria Abbona

Sorì dij But 2011 Dolcetto di Dogliani DOC

### Carussin

Lia Vi 2011 Barbera d'Asti DOCG

### Castello di Tassarolo

Il Castello 2012 Gavi del Comune di Tassarolo DOCG

### Cerutti

Barbera d'Asti Superiore DOCG 2011

### Cieck

Misobolo 2012 Erbaluce di Caluso DOC

### Giovanni Almondo

Vigne Sparse 2012 Roero Arneis DOCG

### Giovanni Prandi

Sorì Colombè 2012 Dolcetto di Diano d'Alba DOCG

### Giulio Accornero e Figli

Bricco del Bosco 2012 Grignolino del Monferrato Casalese DOC

### La Casaccia

Giuanin 2011 Barbera del Monferrato DOC

### Massolino

Barbera d'Alba DOC 2012

### Michele Taliano

Blagheur 2011 Nebbiolo d'Alba DOC

### Quinto Chionetti

San Luigi 2011 Dolcetto di Dogliani DOC

### Sottimano

Bric del Salto 2012 Dolcetto d'Alba DOC

## PUGLIA

### Agricole Vallone

Vigna Flaminio 2012 Rosato Brindisi DOC

### Alberto Longo Terravecchia

Cacc'e Mmitte di Lucera DOC 2010

### Alessandro Bonsegna

Danze della Contessa 2012 Nardò Rosato DOC

### Botromagno

Gravina DOC 2012

### Consorzio Produttori Vini

Lirica 2010 Primitivo di Manduria DOP

### Plantamura

Primitivo Etichetta Nera 2010 Gioia del Colle DOC

### Rivera

Pungirosa 2012 Castel del Monte

Bombino Nero Rosato DOCG

### Severino Garofano Vigneti e Cantine

Girofle Rosé 2012 Salento IGP

## SARDEGNA

### Giuseppe Gabbas

Lillòvè 2011 Cannonau di Sardegna DOC

## SICILIA

### Arianna Occhipinti

SP 68 2012 Bianco Sicilia IGT

### Cantine Rallo

Carta d'Oro 2012 Bianco D'Alcamo DOC

### Curto

Eloro 2010

### CVA Canicatti

Centuno Rosso 2010 Sicilia IGT

### Di Giovanna

Grillo 2012 Sicilia IGT

### Donnafugata

Sedàra 2011 Sicilia IGT

### Fausta Mansio

Micol 2012 Moscato Secco Sicilia IGT

### Fondo Antico

Nero d'Avola 2011 Sicilia IGT

### Planeta

Alastro 2012 Sicilia IGT

### Spadafora

Don Pietro Bianco 2012 Sicilia IGT

### Tasca D'Almerita

Lamùri 2011 Nero d'Avola Sicilia IGT

### Valdibella

Kerasos 2012 Nero d'Avola Sicilia IGT

## TOSCANA

### Castellinuzza e Piuca

Chianti Classico 2011

---

### Collemassari

Rigoletto 2011 Montecucco Rosso DOC

---

### Dei

Rosso di Montepulciano 2011 DOC

---

### Fattoria Mantellassi

Mentore 2012 Morellino di Scansano

---

### Fattoria Montellori

Chianti 2011 DOCG

---

### Fattoria Selvapiana

Chianti Rufina 2011 DOCG

---

### Il Colombaio di Santa Chiara

Vernaccia di San Gimignano Selvabianca 2012  
DOCG

---

### Il Palagio

Chianti Classico 2011 DOCG

---

### Le Ragnaie

Chianti Colli Senesi 2011

---

### Morisfarms

Morellino di Scansano 2012 DOC

---

### Paterna

Chianti 2010 Colli Aretini DOCG

---

### Podere Terenzuola

Vigne Basse 2012 Colli di Luni Vermentino DOC

---

### Querciavalle

Chianti Classico 2011 DOCG

---

### Tenuta del Buonamico

Montecarlo Bianco 2012 Vermentino DOC

---

### Tenuta Lenzini

Merlot 2012 Colline Lucchesi DOC

---

### Tenuta Vitereta

Lo Sterpo 2011 Chianti DOCG

---

### Terre Nere

Rosso di Montalcino 2010

---

## TRENTINO

### Cesarini Sforza

Spumante Brut Riserva

---

## UMBRIA

### Antonelli San Marco

Trebbiano Spoletino 2011

---

### Zanchi

Carmino 2012 Amelia Ciliegiole DOC

---

## VALLE D'AOSTA

### Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle

Valle d'Aosta Blanc de Morgex 2012

---

## VENETO

### Balestri Valda

Sengialta 2011 Soave Classico DOC

---

### Bele Casel

Prosecco Brut Treviso

---

### Cà Lustra

'A Cengia 2011 Moscato Secco

Colli Euganei IGT

---

### Ca' dei Zago

Col Fondo 2012 Prosecco Superiore  
Valdobbiadene DOC

---

### Cavalchina

Custoza 2012 DOC

---

### Corte Adami

Vigna della Corte 2010 Soave DOC

---

### Cristiana Meggiolaro

Sarò 2012 Gambellara Classico DOC

---

### Daniele Nardello

Meridies 2012 Soave Classico

---

### Fattori

I Singhe Brut Lessini Durello DOC

---

### Giovanna Tantini

Bardolino 2011 DOC

---

### Le Battistelle

Battistelle 2010 Soave Classico DOC

---

### Le Morette - Valerio Zenato

Mandolara 2012 Lugana DOC

---

### Leonildo Pieropan

Soave Classico 2012 DOC

---

### Monte Del Frà

Custoza 2012 DOC

---

### Ottella

Lugana Classico 2012 DOC

---

### Pegoraro

Tai Rosso 2012 Colli Berici DOC

---

### Vigneto Due Santi

Merlot 2010 Breganze DOC

---

### Viviani

Valpolicella Classico 2011 DOC

---

# VINITALY AND THE CITY



## **ABRUZZO**

### **Biologica Vitivinicola**

#### **Stefania Pepe**

Controlaguerra Montepulciano  
D'Abruzzo Riserva 2000 + 2003

---

#### **Masciarelli**

Iskra 2004 Rosso IGT Colli Aprutini

---

#### **Tenuta I Fauri**

Pecorino dei Fauri 2012 Bianco IGT  
Colline Teatine

---

## **CALABRIA**

### **Pichilli**

Calò Palizzi Rosso IGT

---

### **Librandi**

Duca Sanfelice 2010 Riserva DOC

---

## **CAMPANIA**

### **Di Marzo**

Fraciscus 2011 Greco di Tufo DOCG

---

### **Donnachiara**

Fiano di Avellino 2011 DOCG

---

### **Grotta del Sole**

Falanghina dei Campi Flegrei 2012 DOC

---

### **Tenuta Cavalier Pepe**

Terra Del Varo 2009 Irpinia Aglianico DOC

---

### **Terredora**

Ex Cinere Resurgo 2012 Fiano di Avellino DOCG

---

### **Vitivinicola Sorrentino**

Versacrum 2011 Lacryma Christi del Vesuvio

---

## **FRIULI VENEZIA GIULIA**

### **Venica & Venica**

Tàlis 2011 Pinot Bianco Collio DOC

---

## **LOMBARDIA**

### **F.lli Berlucci**

Dossi delle Querce Rosso 2007 Curtefranca DOC

---

### **Perla del Garda**

Madonna della Scoperta 2009  
Lugana Superiore DOC

---

### **Torti Tenimenti Castelrotto**

Dino Torti 2008 Pinot Nero Oltrepò Pavese DOC

---

## **MARCHE**

### **Fazi Battaglia**

San Sisto Classico Riserva 2009 Verdicchio  
Castelli di Jesi DOCG

---

### **Velenosi**

Offida 2012 Pecorino DOCG

---

## **PIEMONTE**

### **Borgo Isolabella**

Serena Barbera D'Asti Superiore DOCG

---

### **Cantine Ascheri**

Bricco S. Giacomo 2011 Nebbiolo D'Alba DOC

---

### **Cantine Paololeo**

Numen Chardonnay Salento IGT

---

### **Cascina Castle't**

Litina 2009 Barbera D'Asti Superiore DOC

---

### **Cieck**

Alladium 2006 Passito Caluso DOC

---



ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
**LE DONNE  
DEL VINO**

Le Donne del Vino festeggiano proprio al Vinitaly il 25° anno di vita, un quarto di secolo vissuto intensamente da un'Associazione che ha inciso nel panorama enologico, un tempo rigorosamente al maschile. Un anniversario che le Donne del Vino hanno inteso celebrare offrendo 50 etichette che rappresentano la migliore espressione della passione, della creatività e della capacità delle donne nella conduzione delle aziende vitivinicole.

Protagoniste di un nuovo scenario, vino "al femminile" significa oggi capacità di creare emozioni, piacere di gustare in modo consapevole, conoscere il vino per proporlo in abbinamenti inediti e curiosi.

## **Il Poggio**

Gavi 2012 DOCG del Comune di Gavi

---

## **La Scolca**

Gavi dei Gavi Etichetta Bianca 2012 DOCG

---

## **Marenco**

Pineto Brachetto d'Acqui Docg

---

## **PUGLIA**

### **Cantine Soloperto**

Centofuochi Primitivo di Manduria DOP

Passulentu Primitivo di Manduria DOCG Dolce

---

### **Severino Garofano Vigneti e Cantine**

Girofle Rosé Salento IGP

---

### **Vigne & Vini**

Papale 2010 Primitivo di Manduria DOP

Linea Oro

---

## **SARDEGNA**

### **Argiolas**

Is Argiolas 2012 Vermentino di Sardegna DOC

### **Ferruccio Deiana & C.**

Arvali 2012 Vermentino di Sardegna DOC

---

### **Pala**

Thesys 2011 Isola dei Nuraghi Rosso IGT

---

## **SICILIA**

### **Cottanera**

Fatagione 2009 Sicilia Rosso IGT

---

### **Planeta**

Alastro Grecanico 2011 Sicilia IGT

---

### **Settesoli**

Seligo Bianco 2012 Sicilia IGT

---

## **TOSCANA**

### **Castello di Modanella**

Poggio L'Aiole IGT

---

### **Donatella Cinelli Colombini**

Rosso di Montalcino 2010 DOC

---

### **Fattoria dei Barbi**

Brunello di Montalcino 2008 DOCG

---

### **Fattorie di Galiga e Vetrice - F.lli Grati**

Villa di Vetrice 2009 Chianti Rufina Riserva

---

### **Fattoria Il Palagio**

Chianti Cellini 2011 DOCG

---

### **Marchesi Antinori**

Vino Nobile di Montepulciano 2009 DOCG

---

## **VENETO**

### **Allegrini - Corte Giara**

La Grola 2009 Veronese IGT

---

### **Bolla - Gruppo Italiano Vini**

Rapitalà: Grillo di Sicilia IGT

Re Manfredi: Taglio del Tralcio Aglianico del Vulture DOC

---

### **Coffele Alberto**

Le Sponde 2010 Recioto di Soave DOCG

---

### **Montetondo**

Montetondo 2012 Soave Classico DOC

---

### **Vicentini Agostino**

Terrelunghe 2012 Soave DOC

---

### **Zenato**

Cressasso 2006 Corvina Veronese IGT

---

VINITALY AND THE CITY



# UNIVERSITÀ DELLA PIZZA® UN PROGETTO DI MOLINO QUAGLIA





## **IL MANIFESTO DELLA PIZZA ITALIANA CONTEMPORANEA**

contiene 10 principi etico-professionali indirizzati a tutti i pizzaioli per indicare i requisiti di una pizza intesa come piatto sano e gustoso oltre che porta di ingresso per tutte le tasche alla buona cucina italiana. Con il Manifesto della Pizza Italiana Contemporanea si apre una strada nuova per la pizzeria d'autore. Il Manifesto, che nasce da un lavoro di ricerca e di continuo confronto con pizzaioli di tutta Italia che Università della Pizza® ha portato avanti negli ultimi 5 anni, è il risultato "in diretta" di un dibattito approfondito e carico di entusiasmo sui canoni di un piatto della cucina e della tradizione italiane per antonomasia, che

può dare un contributo fondamentale alla diffusione e conoscenza dei grandi ingredienti italiani, oltre ad essere una leva di sviluppo qualitativo e quantitativo dell'intera filiera agro-alimentare.

**Grazie alla creatività di quei pizzaioli che danno importanza all'approfondimento tecnico sulle farine, sui lieviti e sulle modalità di lavorazione e cottura della pizza, che scelgono le materie prime, dal grano ai condimenti, con un occhio attento alla digeribilità ed alle caratteristiche nutrizionali.**

# VINITALY AND THE CITY



## RENATO BOSCO

Saporè (S.Martino Buon Albergo - VR)

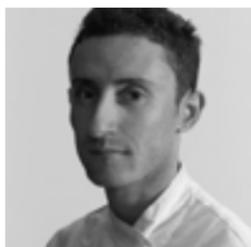
Nata come pizzeria da asporto specializzata in pizza in teglia oggi Saporè è molto di più, un temporary restaurant realizzato con materiali di recupero, per conferire un legame più profondo con la materia. La pizzeria moderna deve essere diversa anche in questo. “Sta nascendo un movimento legato al mondo delle pizzerie – spiega Renato Bosco – le cose stanno cambiando, poco alla volta crescono le professionalità, si innalza il livello di conoscenza del prodotto e la ricerca delle materie prime che per me è continua e fondamentale”



## MICHELE CRESTANI

Metrò (Valdagno - VI)

Nato a Valdagno nel 1972, fin dal primo anno di “alberghiero” aveva la pizza in testa. Era il 1992 e nasce il Metrò Bar Pizzeria dove lavora gomito a gomito con i famigliari, un locale dinamico dove, oltre alle classiche pizze della tradizione, Michele propone pizze farcite con materie prime del territorio e di stagione. Con il lievito madre produce pizze, pane, grissini e dolci.



## GIANNI DODAJ

Fantasy (S.Donà di Piave - VE)

Immaginate una normale pizza al taglio e da asporto. Ora dimenticatevela. Alla Pizzeria Fantasy il menu è esclusivamente stagionale ed è composto da otto pizze, cui si aggiunge una pizza del giorno e la sezione “fai da te” in cui viene lasciata libertà al cliente di guarnire il disco di pasta a propria scelta utilizzando esclusivamente i prodotti freschi di cui il nostro territorio è tanto ricco.



## DENIS FACCIOLI

CivicoDue (Villafranca - VR)

38 anni, pizzaiolo dall'età di 19, Denis ha dedicato la vita alla sua passione per il mestiere che affronta ogni giorno con la voglia di sperimentare abbinamenti sempre nuovi. Pizza del giorno, pizze mensili e pizze stagionali, al CivicoDue di Villafranca il Menu ogni volta è una sorpresa. Ciò che non sorprende, invece, è la qualità della materia prima, delle farine selezionate e degli ingredienti sempre freschi e di stagione.



### **GIANLUCA FON SATO**

La Margherita (Porto Tolle - RO)

È giovane, ironico ed entusiasta del suo mestiere Gianluca, che ha avviato da pochi anni un'attività tutta sua a Porto Tolle. "Ti si ferma la macchina per strada? Vieni nel mio locale!" ironizza riferendosi al perchè andare a provare la sua pizza. Il successo però parla chiaro: ingredienti semplici e sempre freschi, farine speciali, tecniche di impasto e di stesa, le sue pizze conviene provarle.



### **ALESSANDRO LUNARDI**

Nuvola Rossa (Bovolenta - Pd)

Una decina d'anni di esperienza in questo settore e una formazione di agraria Alessandro Lunardi, 33 anni, veneto, apre NUVOLA ROSSA una pizzeria da asporto in provincia di Padova. Lavora con il lievito madre, utilizzandolo in tutte le sue forme: liquido, in crema, solido, in biga. Diplomato all'Università della Pizza, utilizza solo ingredienti freschi come racconta spesso dicendo che la sua pizza nasce dal fruttivendolo.



### **IGOR NURRA**

L'Evoluzione del Gusto (Mira - Ve)

Trentotto anni, venti dedicati a questo lavoro. Lavora con i prodotti di stagione, ingredienti di alta qualità che vanno dai Presidi Slow Food alla farina del Molino Quaglia, dalle verdure a chilometro zero ai prodotti Dop e Igp. "Le mie pizze nascono semplicemente dalla fantasia abbinata alla tecnica che ho imparato frequentando i corsi di Università della Pizza. Solo utilizzando prodotti di grande qualità riesci a realizzare una pizza differente". Da non perdere la pizza con asparagi, fior di latte, pancetta e formaggio di malga o la pizza con mortadella, stracchino, misticanza e pistacchi tostati.



### **ROBERTO PORCU**

La Plume (Peschiera del Garda - VR)

Alla Plume si propongono pizze realizzate con lievito madre e con prodotti esclusivamente di stagione. Pizza con friarielli e speck del Trentino o con fiordilatte, finocchietto fresco e carpaccio di branzino sono solo alcuni esempi. Roberto Porcu è un pizzaiolo d'eccezione, animato da una grande passione e dalla voglia di sperimentare. Lavora anche altri prodotti da forno, focacce, grissini e pasticceria che arricchisce anche in questo caso con prodotti stagionali.



## **ANTONIO SCIANNAMEA**

La Plume (Peschiera del Garda - VR)

Antonio aiuta Roberto alla Plume, un allievo fedele. Ha imparato l'arte della pizza contemporanea e anche lui, come Roberto, ripete spesso che "occorre avere una buona conoscenza del mercato, ma anche dell'offerta che viene fornita, delle tipicità del nostro Paese, delle produzioni artigianali che lo contraddistinguono in modo unico, in modo da trasmettere un arricchimento culturale che passa dal piatto: anche da un piatto di pizza".



## **DIEGO SEGATO**

Rocca D'Asolo (S.Vito di Altivole - TV)

Sono ormai quindici anni che Diego Segato ha aperto la sua pizzeria a San Vito di Altivole, conosciuta per le pizze classiche e quelle gourmet. Tra le sue specialità spiccano quella a base di baccalà mantecato, mozzarella, radicchio di Treviso, broccoletti e pistacchi freschi pelati, oltre alla pizza con crema di carciofi freschi, mozzarella di bufala, radicchio di Treviso a cui, dopo la cottura, vengono aggiunti filetto di maiale affumicato e scaglie di grana. Oggi l'autano i figli Eros ed Elia.



## **CRISTIAN TONIOLO**

Pizzeria al Contrario (S.Pietro Viminario - PD)

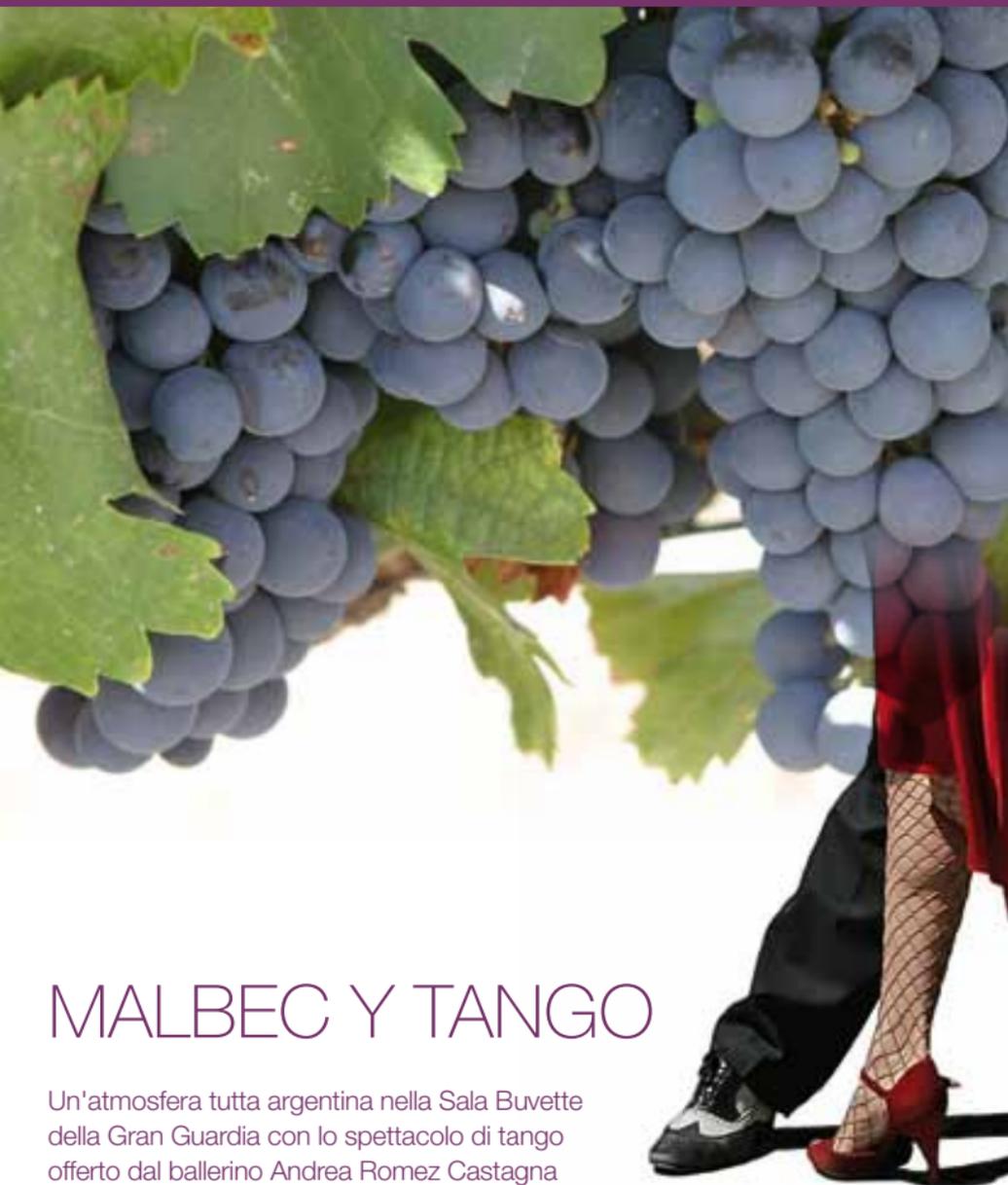
Cristian Toniolo, 37 anni, alle spalle 20 anni di attività, è gestore e pizzaiolo della Pizzeria Al Contrario. Un percorso professionale iniziato da giovane, da quando Cristian arrotondava qualche soldo come aiuto cuoco fino a quando, acquisendo le tecniche dell'arte bianca, ha fatto il salto di qualità. Nella sua pizzeria offre oggi una pizza sottile e croccante cotta in forno a legna, impastata con farina macinata a pietra.



## **CLAUDIA TOSELLO**

Arcobaleno (Pettorazza Grimani - Ro)

Claudia apre un locale tutto suo nel 2009. Il menu segue il corso delle stagioni e una peculiarità del locale è quella di preparare pizze bianche perché "se fai un buon impasto la pizza è sempre buona". Neanche a dirlo, tra le proposte più richieste nel locale la pizza bianca con pomodorini e rucola o la bianca con ricotta e speck. All'Università della Pizza ha appreso la tecnica che la contraddistingue: filosofia degli impasti, tecniche di lavorazione, utilizzo degli lieviti, della biga, sperimentazione dei gusti, topping e consistenze.



## MALBEC Y TANGO

Un'atmosfera tutta argentina nella Sala Buvette della Gran Guardia con lo spettacolo di tango offerto dal ballerino Andrea Romez Castagna accompagnato da Caroline De Miranda e Davide Precetto sulle musiche di Astor Piazzola, uno dei più grandi interpreti della tradizione argentina.

Per la musica Miguel Acosta.

Il fascino di un territorio che corre dalle pendici delle Ande alle steppe della Patagonia, un vitigno, il Malbec, nato in Francia ma adottato a pieno titolo alla fine dell'Ottocento dall'Argentina, terra in cui ha saputo esprimersi al meglio raggiungendo nella zona di Mendoza la massima qualità.

Dalla rivista Euposia una selezione dei migliori Malbec argentini:

Franceschini - Posenato; Finca Sopenia; Bodega del Fin del Mundo;

La Rural Felipe Rutini; Michel Rolland (il miglior enologo del mondo) Bodega Norton, Ave, Navarro Correas, Bodega Catena e gli "italiani"

Masi-Tupungato e Prodigio Speri.

In abbinamento golose tapas ed impanadas con formaggi dagli alpeggi della Val Camonica.

# YouBanking

## ContoCorrente ZERO BOLLI FINO AL 2015

su conto corrente e deposito titoli

**ZERO SPESE**

per tutte le operazioni

**ZERO COSTI**

per il prelievo  
Bancomat  
ovunque



Offerta esclusiva riservata a nuovi clienti. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.  
Per le condizioni contrattuali fanno riferimento i fogli informativi disponibili sul sito [www.youbanking.it](http://www.youbanking.it)  
Per l'apertura Deposito titoli è necessario aprire un ContoCorrente Youbanking e rivolgersi alla filiale selezionata  
in fase di apertura online. L'offerta relativa al Deposito titoli è valida fino al 30/06/2015.

Il primo internet banking con dentro la tua filiale.  
Scopri lo su **[www.youbanking.it](http://www.youbanking.it)**



**BANCO POPOLARE**  
GRUPPO BANCARIO