

(<http://www.identitagolose.it/sito/it/148/13369/in-sala/limportanza-del-vero-cameriere.html>). "Stiamo per affrontare un bellissimo progetto ancora più ambizioso", spiegano, "in cui il cliente sarà il vero protagonista della serata". Presto i dettagli. Invariato il numero di telefono +39.06.97996907

In Olanda la Michelin non boccia, solo promozioni

07-12-2015

Caso più unico che raro nella ultradecennale storia della *Michelin*, da un'annata all'altra non si sono registrate bocciature, solo promozioni, otto in tutto. E' accaduto in Olanda con l'edizione 2016: confermate le due 3 stelle (*De Librije* (<http://www.librije.com/>) a Zwolle e *De Leest* (<http://www.restaurantdeleest.nl/>) a Vaassen), tutte e 19 le doppie stelle e le 79 singole stelle per un totale di 100. A esse si sono aggiunti un nuovo due stelle, *De Groene Lantaarn* (<http://www.degroenelantaarn.com/>) a Zuidwolde, chef **Jarno Eggen**, e sette nuove stelline per un nuovo totale di 107 insegne.

Bellavista brinda alla prima della Scala 2015

07-12-2015

Milano, Sant'Ambrogio, la prima della Scala lunedì 7 dicembre con il ritorno dopo 150 anni della Giovanna d'Arco di **Giuseppe Verdi** e una presentazione speciale in casa *Bellavista* (<http://www.bellavistawine.it/>). La cantina fondata in Franciacorta da **Vittorio Moretti**, e ora guidata dalla figlia **Francesca**, dedicherà infatti alla Scala l'intera produzione del suo vintage brut, in particolare il primo millesimo, il 2010 con tanto di sigillo del teatro milanese apposto sulla bottiglia. Il sodalizio tra *Bellavista* e la Scala data dalla stagione lirica 2004.

Monterosso, a cena con Eugenio Montale

06-12-2015

Si tengono a Monterosso, comune delle Cinque Terre nella Liguria orientale, dal 10 al 13 dicembre, le celebrazioni dell'anniversario dei 40 anni del Nobel alla Letteratura assegnato a **Eugenio Montale**. Il cartellone include anche momenti conviviali: sabato 12, al circolo Gino e Bebe De Andreis, cena "A tavola con Eugenio. Ora non ceno solo con lo sguardo". In menu piatti di cucina povera locale citati nei suoi scritti. 30 euro vini inclusi. Info e prenotazioni, www.bonnepresse.com (<http://www.bonnepresse.com>)

Fanella a Torino il 19, con un menu di soli dessert

05-12-2015

Una cena insolita all'Accademia FoodLab (<http://www.accademiafoodlab.it>) di via Tirreno a Torino, sabato 19 dicembre alle 20.30. La preparerà una brigata diretta da **Loretta Fanella**, executive pastry chef della stessa Accademia e, tra le altre cose, pasticciera del ristorante Borgo San Jacopo (<http://http://www.lungarnocollection.com/it/eat-drink-e-shop/ristorante-borgo-san-jacopo-firenze/>) dell'hotel *Lungarno* di Firenze. Sarà un menu degustazione di soli dessert, dai gusti dolci, salati, amari, acidi, piccanti e agrodolci. 55 euro a testa, vini inclusi. Prenotazioni +39.011.3118125 o sito web (<http://www.accademiafoodlab.it/food-experience-dessert/>)

Esposito a primavera al CastaDiva, lago di Como