



## NUOVA LINEA ELITE

Uno stile elegante, con linee slanciate, classiche, quasi sartoriali, non stiamo parlando di un abito griffato, ma delle nuove bottiglie Elite firmate da Acqua Minerale San Benedetto. Forme curate ed equilibrio tra i volumi portano sulle tavole della ristorazione uno stile e un formato pratico e ancora più bello. In pet e da un litro, il nuovo packaging si rinnova con un design sinuoso e delicato, da notare la nuova etichetta che esalta il logo della rondine, simbolo di San Benedetto, e l'illustrazione della "finestra sulla natura", che da sempre caratterizza la linea per la ristorazione. Altro elementi di novità, l'aggiunta della bandierina italiana, giusto per ricordare a tutto il mondo che sta bevendo acqua "made in Italy".

[www.sanbenedetto.it](http://www.sanbenedetto.it)

## IN CUCINA PER NON DIMENTICARE



Quindici stelle Michelin "tutte" impegnate per una cena umanitaria. Dopo la tragedia che ha scosso e devastato l'isola, il 13 giugno torna Chef per Haiti, all'Hotel Principe di Savoia di Milano. Un'iniziativa promossa da Andrea Berton del Ristorante Trussardi Alla Scala, con la Fondazione Francesca Rava, N.P.H. Italia Onlus.

Con un contributo minimo di 300 euro si potranno gustare i piatti degli altri "stelle" coinvolte: Heinz Beck (Ristorante La Pergola, Roma), Gennaro Esposito (La Torre del Saracino, Vico Equense), Massimo Bottura (Osteria La Franciscana, Modena), Norbert Niederkofler (St. Hubertus Hotel Rosa Alpina, San Cassiano), Mauro Uliassi (Ristorante Uliassi, Senigallia), Antonio Canavacciolo (Hotel Villa Crespi, Orta San Giulio) e Fabrizio Cadei del Ristorante Acanto. Una cena con un sapore "diverso" che ha tra i sostenitori Andrea Pellizzari e Martina Colombari. Se a Milano si degusta l'alta cucina, è bene ricordarsi che altrove c'è ancora chi ha fame. Prenotazioni: 02 36705020 e 02 54122917.



## AFFINITÀ ELETTIVE

Da bere con calma, assaporare con gli abbinamenti giusti, condividere sensazioni ed emozioni; le bollicine d'autore si esprimono (e capiscono) meglio a tavola, soprattutto quando "presentate" con un menu d'autore studiato appositamente per esaltare l'ultimo millesimato di Villa Franciacorta, il Covette Brut 2005. La sesta tappa del concorso Villa SparklingMenu si ferma al ristorante La Pina a Carate Brianza (MB) con l'interpretazione dello chef Gilberto Farina. I partecipanti alla degustazione (sommelier, critici eno-gastronomici, giornalisti) hanno espresso il loro parere con un'apposita scheda di degustazione per valutare creatività, equilibrio e piacevolezza di ogni abbinamento. Una cena/evento che ha permesso di interagire, discutere, assimilare e scegliere (una volta finito il concorso) il piatto con il punteggio più alto, il compagno ideale e più "titolato" di Covette Brut 2005.

[www.villafranciacorta.it](http://www.villafranciacorta.it)

## PIMM'S VA IN TOURNÉE

Tra i classici che non tramontano mai, Pimm's è l'aperitivo diverso dal solito. Un drink londinese a base gin, con soli 25 gradi, rinfrescante, leggero, ideale da miscelare come aperitivo, con o senza cetriolo. Il cocktail perfetto per quest'estate è Pimm's N°1, protagonista nei mesi estivi di una lunga tournée con circa 300 tappe tra i migliori locali d'Italia, serate dal "gusto british" promosse da Diageo Italia per far conoscere e apprezzare il cocktail londinese più cool di sempre.

[www.diageo.com](http://www.diageo.com)

### PIMM'S N°1

Ingredienti: Pimm's 5 cl - Ginger ale - Frutta fresca, arancia, pesca, menta, mela - Una fettina di cetriolo. Versare in un tumbler alto e aggiungere la frutta in pezzi e il ginger ale, guarnire con una fetta di cetriolo.

