



1 Tutti gli shorts da avere quest'estate

2 La fotografa che ha vissuto 4 anni in un circo

3 lus Scholae e lus Soli, quali sono le differenze?

4 Aspettare a lungo

5 La forma delle cose // Un filo nascosto

#FoodWeLove, le notizie e le novità sul cibo di agosto 2022

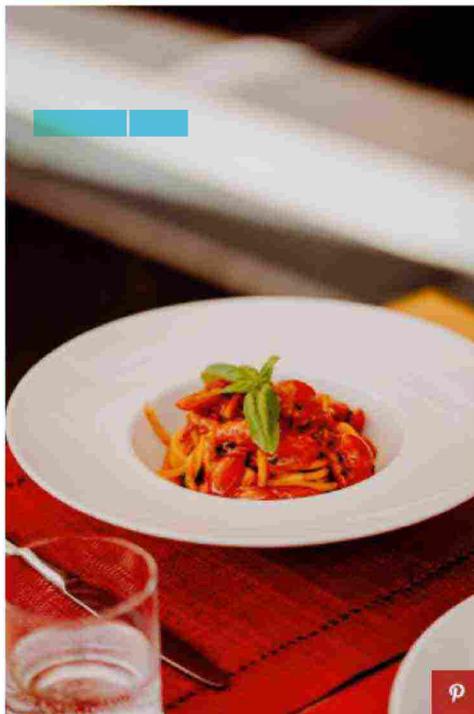
I ristoranti dove rifugiarsi in città, le nuove aperture, i menu speciali degli chef, le cose buone di stagione e le limited edition di agosto 2022.



Di Redazione Food 02/08/2022



I posti rimasti aperti in città, le chicche nei luoghi di mare e montagna, i cocktail con molto ghiaccio e i vini migliori per rinfrescarsi davvero, i mangiarini delizia e gli aperitivi improvvisati, le fughe fuori porta e le novità sul cibo di agosto 2022 *chez* MarieClaire: una compilation di tormentoni di felicità per le papille gustative, che non si affannano col caldo e attendono golosamente le ultime meraviglie per il palato.

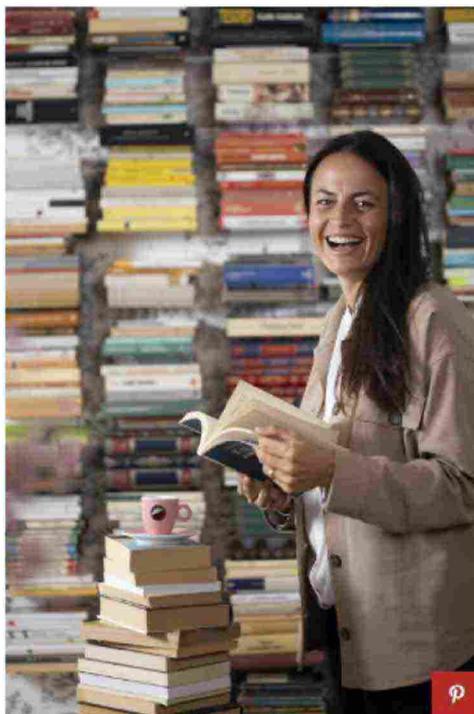


Courtesy

Memorie à manger

Ieri, oggi, domani. Radici e avanguardia. Territorio e pensiero. Tagliere e filosofia. Al ristorante **Santa Virginia a Milano** (nei pressi del quartiere di Brera) il pesce è parte integrante di un menu variegato, che comprende opzioni veg e carne e cambia di frequente, secondo le disponibilità del mercato. Tocchi di rosso e accoglienza premurosa, affidata a Francesco e Virginia Sciacca (fratello e sorella), in cucina Diego Pecchia. Un nuovo luogo del cuore (e del palato) dove costruire nuovi ricordi sensoriali. PS. Lo spaghetti quadrato ai tre pomodori sarà la vostra futura Madeleine proustiana.

Info ristorantesantavirginia.it



PEPE Fotografia

La Women Food Library per la cultura

Un progetto ambizioso di bellezza&cultura per creare la più grande libreria di food al femminile d'Italia (e auspicabilmente del mondo): la **Women Food Library** ideata da Carolina Vergnano, CEO di Caffè Vergnano, e Angela Frenda direttrice di Cook (Corriere della Sera), ospitata nell'accademia e centro di formazione di proprietà della famiglia di produttori di caffè a Chieri. Aperta al pubblico e consultabile su appuntamento, raccoglierà autrici contemporanee e del passato, i libri superclassici del food e le novità più sperimentali, con una selezione in parte decisa anche da lettori e lettrici. Previsti anche incontri e cene, il cui ricavato verrà devoluto a *Women In Coffee*, il progetto di sostenibilità sociale di Caffè Vergnano dedicato alle donne che lavorano nelle piantagioni di caffè.

Info

caffevergnano.com/womenincoffee/women-food-library/



Courtesy

Gli chef spagnoli in trasferta in Ticino

Una manifestazione in più appuntamenti per far scoprire ai cultori del fine dining i migliori talenti di Spagna: la 16esima edizione di S.Pellegrino Saperi Ticino porta tra Lugano, Ascona e Locarno 10 chef ultrastellati Michelin per 12 cene speciali in tandem con i colleghi ticinesi. Inizio ufficiale il 26 settembre con il Grand Opening presso l'Hotel Splendide Royal di Lugano, dedicato agli Chef di Swiss Deluxe Hotels, e chiusura il 13 novembre sempre all'Hotel Splendide Royal di Lugano con il sigillo degli chef ticinesi delle Grandes Tables Suisses. Confermati anche due appuntamenti molto amati dal pubblico di S.Pellegrino Saperi Ticino, come la Ladies night, che quest'anno si svolgerà il 13 ottobre presso il Ristorante Moncucchetto con Anna Matscher del Ristorante Zum Löwen di Tesimo, 1 stella Michelin in Alto Adige alle porte di Merano, e il "Dejeuner au Chateau" presso la Tenuta Castello di Morcote tra lago, vigneti e antica pietra, con l'anticipo di domenica 4 settembre.

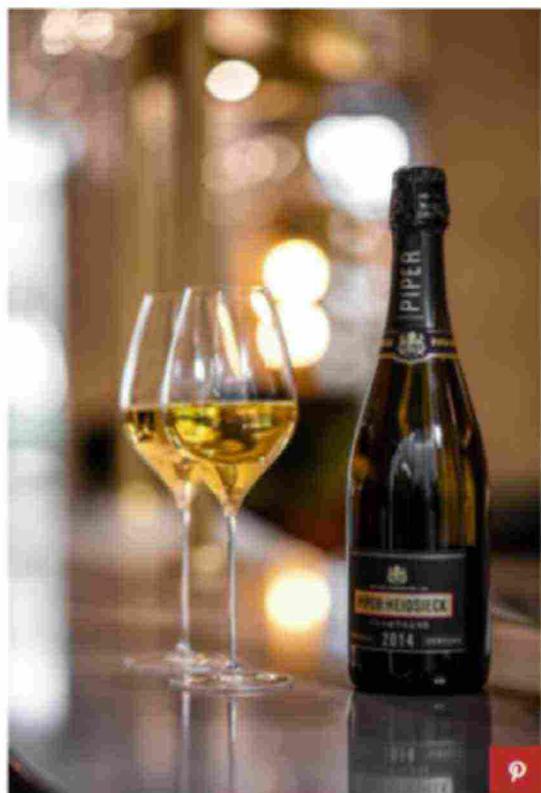


Courtesy

Le bollicine numero primo

61, numero primo di eccellenza e anno di fondazione di Berlucchi, la casa di Franciacorta tra le più celebri d'Italia. 61 nel 2022 significa celebrazioni doppie, il compleanno della nascita della cantina che ha segnato la svolta enologica in Italia e la creazione di **Berlucchi 61**: un nuovo Franciacorta Extra Brut a bassissimo dosaggio, elegantemente contemporaneo, che sarà presentato ufficialmente con un evento a Milano a settembre 2022.

Info berlucchi.it



Courtesy

Il cin cin con il vintage più fresco che c'è

Ci voleva un'annata piena di fresco estivo per spingere la maison Piper Heidsieck, tra le più celebri per lo champagne, a creare una nuova meraviglia: il Vintage 2014, assemblaggio di 55% Pinot Noir e 45% Chardonnay con ben 19 crus selezionati tra i migliori terroir di proprietà. Uno champagne che ha riposato oltre 5 anni sui lieviti, a basso dosaggio di zucchero, disponibile anche in magnum, per le occasioni più speciali. E se volete aspettare, si presta benissimo anche all'invecchiamento.

Info piper-heidsieck.com

Il cocktail extra fresh e low alcool



David Paganò

Estate, orario clou, una sola risposta: aperitivo in balcone. Per il vero tocco glam fresh serve un liquore di sambuco perfetto per preparare l'Hugo, vero cocktail rinfrescante. Il St-Germain Hugo unisce alle note dei fiori di sambuco quelle rinfrescanti e decise di menta fresca e lime: mixare 4 cl di St-Germain, 6 cl di Prosecco, 6 cl di soda con tanto tanto ghiaccio e lime+menta fresca. Cheers!

Il BBQ International Day



Courtesy

Se il 1 agosto si celebra il BBQ International Day, è anche vero che la passione degli italiani per il barbecue non è solo un fenomeno social, ma un vero culto per condividere spazi e bocconi con amici e famiglia. Bord Bia, l'ente governativo irlandese che si occupa della promozione del food & beverage, ha realizzato un sondaggio che sottolinea le abitudini degli italiani in materia di carbonella (sempre preferita): a straripare nelle braci domestiche è sempre la carne rossa, in taglio di fiorentina o costata con l'osso, magari di provenienza irlandese, da cucinare spesso in purezza ma perché no, anche dopo una saporita marinatura.

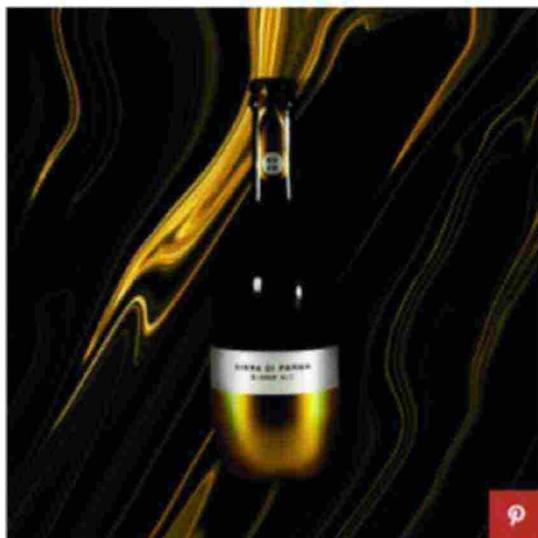


La Tordera Prosecco

Il Prosecco Rosé da tutto pasto

Il colore lieve del cielo all'alba, il sentore di rosa e pesca, la freschezza (va servito a 6-7- gradi massimo): il **TorSè de La Tordera**, azienda di Vidor (Treviso), è l'interpretazione personale del Prosecco Rosè, nuova DOC che unisce alla vinificazione in bianco delle uve Glera quella del Pinot Nero in rosso, per ottenere così le deliziose bollicine rosate. Da accompagnare a tempere e aperitivi vista colline, sognando che siano quelle trevigiane.

Info latordera.it



Courtesy

I metalli nobili della Birra di Parma

Packaging essential-minimalist, bottiglie di design e tre tipologie per tre fasce di estimatori: la **Birra di Parma** delle cantine CECI 1938, frutto di una collaborazione con un noto birrifico del territorio, è una trilogia di birre artigianali dal 500 ml con sapori intensi e profumi avvolgente. Una Blond Ale, una Imperial Pils e un'American Pale Ale per scrivere un altro capitolo della storica winery di Torrile.



Il Natural Bar di Corona a Marina di Castagneto Carducci



Courtesy

Sul finire di agosto, quando la golden hour si carica di riflessi incredibili, a Marina di Castagneto Carducci (Livorno) debutta il Corona Natural Bar, un iconico temporary realizzato interamente in sabbia e legno: appuntamento dal 26 agosto al 4 settembre alla Spiaggia del Seggio, per aperitivi a tempo di musica con i concerti live di Selton, Adriano Viterbini e Jack Jaselli, negli spazi curati dagli specialisti di Arenas Posibles.

Info e prenotazioni corona-extra.it/NaturalBar



Courtesy

15 anni di Punk Ipa da bere freddissima

"La birra che sa davvero di birra", tra le capostipiti della birra artigianale nel mondo, la Punk Ipa di BrewDog compie 15 anni dal suo debutto sul mercato, intuizione felice di due uomini (e un cane, da cui il nome) e festeggia la sua progressiva evoluzione nel tempo mantenendo fermi i suoi punti chiave: il sapore intenso di luppolo, le note agrumate e tropicali, e quel tocco di "ordinaria follia".

Info brewdog.com/uk



Courtesy

Il nuovo corso estivo di Gin Mare

Esaltsare la voglia di stare all'aperto con gli amici con una coppia di cocktail che rispecchia pienamente lo spirito mediterraneo di Gin Mare, e prolunga la sensazione di vacanza: il *Lavender Lemonade* (50 ml di Gin mare, 50 ml di Pms, 25 ml di sciroppo di lavanda e un top di limonata con tanto ghiaccio) è delicato e rinfrescante, il *Mojiterraneo Signature Cocktail* è la versione mediterranea del mojito, realizzata pestando il basilico aromatico e un pizzico di spezie (50 ml Gin Mare, fette di lime, limone e arance, 6 foglie di basilico, 20ml di Chipotle Syrup e 50 ml di Seventeen Tonic Water