

Questo sito utilizza cookies per le proprie funzionalità, per informazioni di remarketing e social media. Cliccando sul pulsante ACCETTO accconsenti all'uso dei cookie.

Maggiori informazioni

Accetta

tutto il buono del mondo

cronachedigusto.it

Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

34.057 utenti iscritti

Domenica 10 Giugno 2018

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti

cerca...

Home

Servizi
speciali

Photogallery

I nostri consigli

Video

Archivio
dal 05.04.2011

FAST & EMOTIONAL

SCIROCCO
WINE FEST

Siamo online da
4098 giorni 10 ore 15 minuti

Dal cuore
del Trentino,
vini autentici
da assaporare
ogni giorno.

BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

Simonit & Sirch
PREPARATORI D'UVA

GORGHI TONDI
VINI PER NATURA

D'AGO
eccelsi cibi

Possente



Home | Archivio | **L'iniziativa**

07 GIU L'incontro Etna/Dolomiti: a Villa Neri cena "a 4 mani" con Gilmozzi e Russo

on 07 Giugno 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'iniziativa](#)



(Alessandro Gilmozzi ed Elia Russo)

L'Etna da un lato, le Dolomiti dall'altro. Due territori così diversi. Così vicini per una sera.

A Villa Neri, a Linguaglossa in provincia di Catania, evento "a 4 mani" da non perdere per tutti gli appassionati. Da un lato lo chef padrone di casa del ristorante di Villa Neri, Dodici Fontane, Elia Russo che ospiterà nel suo "regno" il collega Alessandro Gilmozzi, executive chef del ristorante El Molin di Cavalese in provincia di Trento. Insieme i due ne combineranno delle belle (e delle buone). I due cuochi prepareranno i loro cavalli di battaglia con un unico obiettivo: valorizzare le migliori materie prime del territorio di appartenenza. Quindi Elia punterà sui sapori tipici di queste zone all'ombra del Vulcano, mentre Alessandro metterà nei suoi piatti tutta la freschezza delle Dolomiti. Forma e gusto fortemente personalizzati, finalizzati alla celebrazione del territorio e dell'ingrediente.

CLICCA QUI PER LEGGERE IL RESTO DELL'ARTICOLO

Mi piace 5

Condividi

Tweet

Salva

Share

Commenti: 0

Ordina per **Meno recenti**



Aggiungi un commento...

Plug-in Commenti di Facebook

Succ. >

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



2000 caratteri rimasti

FLASH NEWS

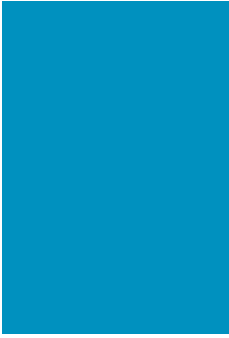
Giovedì, 07 Giu 2018 "La via della Spiga", a Fico il couis couis lo prepara lo chef Filippo La Mantia

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 20 Ott 2018 Torna "Bassano Wine Festival", la mostra mercato con oltre cento cantine italiane presenti

NONINO





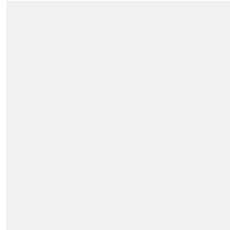
Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

JComments



ARTICOLI CORRELATI



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Iscriviti



FACEBOOK FAN BOX



Ti piace

Ti piace

LE RICETTE DEGLI CHI



il club di chi ama
guidare, mangiare
e bere bene

Melini

Casa Fondata Nel 1705

WWW.MELINICHIANTI.COM

I PIÙ LETTI DI GIUGNO

- Fud ora serve anche il pesce: taglio del nastro del nuovo concept al Nautoscopio di Palermo
- Pannelle & Champagne, ci siamo! - L'ELENCO DEFINITIVO DELLE MAISON
- Tommaso Cannata "sbarca" a Milano: "Porto qui tutta la bontà del pane siciliano"
- La lezione di Simone Padoan ai pizzaioli: Materia prima costosa? Non abbiate paura
- Un'oasi del lusso tra le colline di Alcamo: rivive Baglio Passofondo e diventa un resort
- A Taormina apre il ristorante Otto Geleng: ma avete 100 giorni di tempo per provarlo
- Cibo Nostrum a Taormina: le 5 cose (+1) che ci sono piaciute di più
- "Una promessa è una promessa": a Vico la sfida dei cuochi futuri stellati

ULTIMI COMMENTI

I vignaioli naturali e i vignaioli dell'Etna: fusione a Linguaglossa per due gi...
Salve, vorrei avere informazioni sull'evento e info per prenotare. grazie
09.05.18 23:04
By Francesco Passanisi
Roberto Conterno punta sul Gattinara ed acquista la storica cantina Nervi
<https://vinocondiviso.it/2018/conterno-non-si-ferma-piu-e-acquista...>
26.04.18 14:59
By Vinocondiviso.it
Fud apre a Milano: la bottega sicula sbarca sui Navigli
Bravi a presto
16.04.18 11:05
By Graziano



Massimiliano Alajmo
Ristorante Le Calandre
Sarmeola di Rubano (Pd)
2) Animelle di vitello dorate
con salsa al curry e
liquirizia

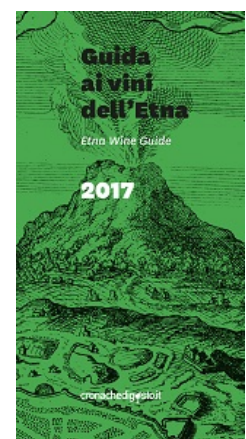
SITI AMICI



WINE POWER LIST 2018



GUIDA AI VINI DELL'ETNA



Hans Terzer apre le porte della sua cantina: al Vinitaly il Sauvignon in edizion...

Finalmente! Adoro i vini della cantina San Michele Appiano :-). Numeri uno...
14.04.18 15:59

By vanessa

Doc Sicilia, il dilemma della certificazione Confermare l'Irvo o affidarsi a Val...

C'è da chiedersi cosa c'è veramente dietro le quinte...la politica è assente...a...

09.04.18 23:15

By Giuseppe Di Marco

AREA RISERVATA

Nome utente

cronachedigusto

Direzione, redazione ed amministrazione:
Via Giuseppe Alessi, 44
(ex via Autonomia Siciliana)
90143 Palermo
Tel. +39 091 336915
Cronache di Gusto autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia
P.IVA 05540860821

Fabrizio Carrera
direttore responsabile

Coordinamento:
Giorgio Vaiana

Webmaster e Web&Graphic Designer:
Floriana Pintacuda

Collaboratori
Andrea Busalacchi
Andrea Camaschella
Marina V. Carrera
Maria Casiere
Sofia Catalano
Roberto Chifari
Daniela Corso
Ilaria de Lillo
Lorella Di Giovanni
Maria Giulia Franco
Annalucia Galeone
Cristina Gambarini
Federica Genovese
Costanza Gravina
Clarissa Iraci
Francesca Landolina
Federico Latteri
Bianca Mazzinghi
Clara Minissale
Fiammetta Parodi
Geraldine Pedrotti
Michele Pizzillo
Fabiola Pulieri
Enzo Raneri
Mauro Ricci
Giorgio Romeo
Rosa Russo
Maristella Vita
Manuela Zanni

Concessionaria per la pubblicità
Publisette
Via Catania, 14
90141 Palermo



BEST IN SICILY

Tutto sul premio

LE GRANDI VERTICALI

- **Maria Costanza, il Nero d'Avola longevo e complesso. Sei annate da annotare**
- **Vorberg, guai a dare del vecchio al Pinot Bianco**
- **Verticale di Macchiona, il rosso che sa aspettare**
- **Ungaretti, Schönberg, la Gioconda nel San Leonardo del Marchese Guerrieri Gonzaga**
- **Sassicaia, una stupenda verticale a Taormina Gourmet**
- **ENOTURISMO Viaggio nel regno di Bacco**
- **Tenuta delle Terre Nere, il Farinelli dell'Etna verticale 2005-2011**
- **Un racconto di Vigna della Congregazione**
- **Taormina Gourmet, il Barolo di Ravera**
- **Sfursat, 5 Stelle Nino Negri: estremo e grande rosso in 16 annate**
- **Una verticale nell'oasi del silenzio, cinque annate di Ginolfo di Baglio di Pianetto**
- **Poi Roger, Blanc de Blancs, otto annate tra eleganza, equilibrio e sapidità**
- **Valle dell'Acate. Otto annate di Bidis**
- **Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale**
- **Cinque annate di Timorasso di Walter Massa**
- **Ajello, dieci annate di Furat**
- **Otto annate di Scivè**

tel 0917302750
info@publisette.it

COOKIE POLICY
PRIVACY POLICY
INFORMATIVA PRIVACY

- Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso
- CEUSO Ceuso
- COS Cerasuolo di Vittoria
- FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi
- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Deliaella
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Grillo Parlante
- REGALEALI - TASCA D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Shiarà
- DUCA DI SALAPARUTA Triskelé
- AVIDE Doc Cerasuolo di Vittoria, Barocco
- ALESSANDRO DI CAMPOREALE Syrah Kaid
- Aynat Nero d'Avola: il territorio secondo Cva. Sette annate tra potenza ed equilibrio
- La Top 12 dei Greco di Tufo 2012
- A Taormina Gourmet una verticale di cinque annate di parmigiano reggiano doc

LE RICETTE PIÙ LETTE

[Cheesecake cotto al forno](#)

[Semifreddo alle fragole](#)

[Timballo di anellini alle melanzane](#)

[Crema catalana](#)

[Tartare di tonno](#)

[Churros](#)

[Arrosto in varie salse](#)

[Pignolata](#)

I VIDEO PIÙ VISTI

[Il maestro della tagliata di tonno](#)

[Grandi chef a Palermo](#)

[Bollicine & Formaggi](#)

[Icane di vino](#)

[Pesce di casa mia](#)

[Gaja : io e il vino](#)

[Regali di gusto](#)

[Cibo e sicurezza](#)



- [Vini e territori](#)
- [Il concorso](#)
- [L'azienda](#)
- [Il personaggio](#)
- [Pesca in Sicilia](#)
- [La novità](#)
- [Assaggi e Personaggi](#)
- [La manifestazione](#)
- [L'evento](#)
- [L'iniziativa](#)
- [La degustazione](#)
- [L'appuntamento](#)
- [L'intervista](#)
- [La ricerca](#)
- [Cronache dal Vinitaly](#)
- [Scenari](#)
- [L'intervento](#)
- [Itinerari](#)
- [Qui Milano](#)
- [La polemica](#)
- [Il caso](#)
- [L'incontro](#)
- [Il prodotto](#)
- [Il premio](#)
- [Vino e affari](#)
- [Lo studio](#)
- [L'esperimento](#)
- [L'allarme](#)
- [Tutti a tavola](#)
- [I nostri consigli](#)
- [La provocazione](#)
- [La curiosità](#)
- [Tendenze](#)
- [Diario goloso](#)
- [Istituzioni](#)
- [Nomine](#)
- [Il dibattito](#)
- [L'anticipazione](#)
- [Vivere di vino](#)
- [Il bando](#)
- [L'appello](#)
- [La proposta](#)
- [Il festival](#)
- [Lutto](#)
- [La fiera](#)
- [La guida](#)
- [Il progetto](#)
- [Qui Puglia](#)
- [Il vino della settimana](#)
- [Cibi e vini sotto l'ombrellone](#)
- [L'olio della settimana](#)
- [Qui Slow Food](#)
- [La birra della settimana](#)
- [La grappa del mese](#)
- [Taormina Gourmet 2015](#)
- [Best in Sicily 2016](#)
- [Vinitaly 2016](#)
- [Taormina Gourmet 2016](#)
- [Best in Sicily 2017](#)
- [La Birra della Settimana](#)
- [Vinitaly 2017](#)
- [Storie](#)
- [Taormina Gourmet 2017](#)

- [Dove bevo](#)
- [La classifica](#)
- [Best in Sicily 2018](#)
- [L'Anteprima](#)
- [Vinitaly 2018](#)

Copyright © 2007-2018 cronachedigusto.it. Tutti i diritti riservati. Powered **EffeGrafica**

© La riproduzione totale o parziale di tutti i contenuti, testi, foto e video, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita.