



## **The drink**

### **AMARO NONINO QUINTESSENTIA**

It was born in 1992 from the union of Amaro Carnia, Antonio Nonino's ancient recipe, with grappa UÈ Grape Distillate aged more than 12 months in barriques. This bitter has heady herbaceous and floral aromas, whereas to the palate it is tasty and balanced. Perfect sipped in purity or served with ice, it becomes the main interpreter in cocktails, re-launching the use of Italian amaro in blending worldwide (70 cl, € 23). Nonino

#### **GIANNOLA STYLE**

The main ingredient is Amaro Quintessentia® which won the first prize in the Amari category at the Ultimate Spirit Challenge 2021, the most prestigious competition about Spirits in the world. For this cocktail put in an aperitif glass some ice cubes, pour 5 cl. of Amaro Nonino Quintessentia®, 4 cl. of sparkling wine to taste, and complete with a slice of blonde orange.



FEBBRAIO 2022 - € 1,50

# cucina

# MODERNA

# 139 ricette

## CARNI A COTTURA LENTA

### BRASATI, STUFATI E SPEZZATINI

## PASTA E LEGUMI IN VERSIONE "ASCIUTTA"

## GUIDA PRATICA A SCUOLA DI RISOTTI



per  
carnevale

# frittelle IRRESISTIBILI

Bigné fritti  
allo zabaione  
pag. 83

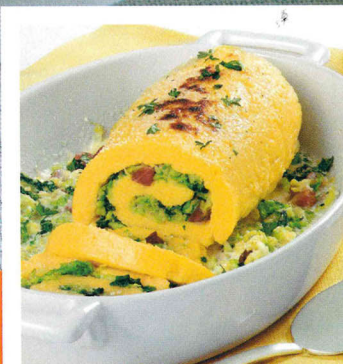
IN EDICOLA L'11 GENNAIO 2022



## NON È LA SOLITA POLENTA TARAGNA, INTEGRALE O BIANCA PER PIATTI NUOVI E SFIZIOSI

# 16

schede da conservare



stile italia Edizioni - Poste Italiane S.p.A. - Sped. in a.p. - aut. min. g. 052/2019 - art. 1 comma 1 - 10/mi - NEDOMA - Germania € 4,50 - Francia € 3,50 - MC, Côte d'Azur € 3,60 - Usa \$ 6,00 - Spagna € 3,20 - Belgio € 3,20 - Lux € 3,20 - Portogallo (Cont) € 3,30 - Svizzera CHF 3,80



# idee da bere

DI MONICA PILOTTO



## IL VINO brioso

Il **Consorzio Tutela Lambrusco** rappresenta otto denominazioni tra Modena e Reggio Emilia per un totale di 16.600 ettari vitati e oltre 57 milioni di bottiglie di **Lambrusco Doc**.

**1** Settefilari Reggiano Dop è ottimo con salumi e bolliti, per la sua nota speziata si accosta alla cucina sudamericana (€ 8, **Tenuta di Aljano**).

**2** Leclisse di Sorbara Doc Cru secco si serve a 8-10° come aperitivo, con ostriche e tartare di pesce crudo, con salumi, tortellini e bolliti (€11,50, **Cantina Paltrinieri**).

**3** Gasparossa di Castelvetro Doc Monovitigno da spendere su una pizza gourmet, maialino al forno e carni (€ 12, **Fattoria Moretto**).

**4** Vecchia Modena Premium di Sorbara Doc da provare con frutti di mare, salumi, ceviche e piatti tandoori (€ 9,80, **Cleto Chiarli**).

**5** Ancestrale di Modena Doc sposa primi piatti emiliani e la cucina orientale (€ 14, **Francesco Bellei&C**).



il vino del mese  
Aneri n. 7 Leone  
Prosecco  
Biologico Docg

Tutela dell'ambiente, cura in cantina, qualità e genuinità sono gli atout del Prosecco Biologico 7 Leone (dal nome dell'ultimo nato in famiglia). Ottenuto da uve Glera sulle colline di Asolo, si presenta secco con caratteristiche di eleganza e leggerezza che, insieme al bouquet delicato e fresco, donano al prosecco una gradevole bevibilità. Servitelo a 6-8° come aperitivo o a tutto pasto, con ricette dal gusto delicato o a base di pesce (75 cl, € 15). [aneri.it](http://aneri.it)



## Appuntamenti

► **Oltrepò che Siamo** è il primo sito di storytelling dedicato all'Oltrepò Pavese e alla valorizzazione del distretto enoagroalimentare; è destinato a wine lovers e appassionati della cucina del territorio (in foto, [oltrepochesiamo.it](http://oltrepochesiamo.it)).

► **Sana Slow Wine Fair** dal 26 febbraio al 1 marzo a Bologna Fiere: manifestazione internazionale dedicata al vino buono, pulito e giusto. Già ribattezzata la Terra Madre del vino, sono confermati oltre 600 produttori di 12 Paesi ([slowwinefair.slowfood.it](http://slowwinefair.slowfood.it)).

► **Winescape** dal 31 gennaio al 3 febbraio a Hospitality, Quartiere Fieristico, Riva del Garda (Tn), è la nuova area tematica dedicata al vino e all'enoturismo, tra wine resort, alloggi immersi nei vigneti, tasting, degustazioni guidate, eventi, dibattiti e formazione ([hospitalityriva.it](http://hospitalityriva.it)). ► **Malto Beer Expo** dal 4 al 6 febbraio a Bologna, Unipol Arena: 75 birrifici, oltre 500 birre artigianali e una nuova app ([maltobeerexpo.com](http://maltobeerexpo.com)).

## il drink

### AMARO NONINO QUINTESSENTIA

Nasce nel 1992 dall'unione dell'Amaro Carnia, antica ricetta di Antonio Nonino, con la grappa UE Acquavite d'Uva invecchiata per oltre 12 mesi in barriques. Questo amaro presenta inebrianti aromi erbacei e floreali, mentre al palato è gustoso ed equilibrato. Perfetto sorseggiato in purezza o servito con ghiaccio, diventa interprete principale nei cocktail, rilanciando a livello mondiale l'uso dell'amaro italiano in miscelazione (70 cl, € 23). **Nonino**



## GIANNOLA STYLE

### L'ingrediente principale

è l'Amaro Quintessentia® che si è aggiudicato il primo premio nella categoria Amari alla Ultimate Spirit Challenge 2021, la più prestigiosa competizione sugli Spirits nel mondo. Per questo cocktail riunite nel bicchiere da aperitivo dei cubetti di ghiaccio, versate 5 cl di Amaro Nonino Quintessentia®, 4 cl di bollicine a piacere e completate con una fettina di arancia bionda.