

Cucina

Le food news del mese di aprile ci lasciano il palato in fiore

— Food, beverage e appuntamenti imperdibili



DI ANNA CARLA ZUCCA 05/04/2023

Con la primavera sbocciano sul nostro palato nuovi sapori. Mentre tendiamo a note floreali, fresche e avvolgenti, le novità in tema cibo di aprile 2023 ci propongono di abbracciare i grandi classici, tra menù di Pasqua che pescano dalla tradizione per elevarsi, al pairing in tavola con le uve del territorio, ancora meglio se in packaging sostenibile. Il cioccolato è grande protagonista, dalle uova fai da te alla tavoletta, e si incontra tra le food news con il sapore fresco dello zenzero, le sue vitamine e il sapore salutare delle proposte vegane e coloratissime. Tra gli appuntamenti imperdibili, i temporary restaurant che arrivano con il Fuorisalone e le proposte di Pasqua.

7

Le novità di Sarzi Amadè

Tra le novità più attese presentate da Sarzi Amadè per quest'annata, ci sono l'anteprima del Barolo Bussia Colonnello 2019 di Poderi Aldo Conterno, la storica e rinomata azienda di Monforte d'Alba. Dal 1966, contraddistinguono Sarzi Amadè, storica società leader nella distribuzione di grandi vini e distillati su tutto il territorio nazionale. Una realtà familiare, nata dalla passione per il vino e dall'intraprendenza di Nicola Sarzi Amadè. Oggi sono quasi quattrocento le cantine selezionate in tutto il mondo: con la Francia al primo posto, seguono poi Portogallo, Germania, Stati Uniti e Spagna, a testimoniare l'attenzione dell'azienda verso un mercato del vino in continua crescita, dove nuovi attori emergenti si distinguono per la qualità della proposta.



<https://www.elle.com/it/cucina/g43410448/novita-food-aprile-2023/>

05 aprile 2023