

L'enoteca che non c'era

www.wineria.it

Per una volta non parliamo di gelato, ma di un'iniziativa che ci fa piacere segnalare per più motivi. Il primo perché ad esserne l'artefice è un ex-collega, Stefano Rimassa, che dall'editoria è passato all'horeca, dando vita lo scorso 2 luglio a Milano in piazza Carlo Caneva 4 a un locale dal nome inequivocabile, Wineria. "Si tratta - ci ha spiegato - di uno spazio per chi vuole bere bene senza dover necessariamente spendere una follia. Lo slogan del locale che ha una duplice veste, di enoteca, con una cantina con oltre 300 etichette, e di winebar con degustazione di vini e cibi selezionati serate a tema e corsi, suona infatti così: "vino di qualità, a meno di 20 euro".

Wineria è inoltre un luogo di cultura e passione dove incontrarsi, parlare, navigare, degustare, fare acquisti a un prezzo giusto. Wineria vuole essere un' enoteca inclusiva, non esclusiva: la nostra promessa è chiara, da noi nessuna bottiglia può costare più di 20 euro e abbiamo un'ampia scelta sotto i 10 euro. Selezioniamo

piccoli produttori, italiani e non solo, per poter offrire la qualità più alta al miglior prezzo. Da sapere - conclude - ogni sera dalle 18 alle 21.30 si può beneficiare della presenza di assaggiatori professionisti e di sommelier, aperitivi con degustazione di vini e cibi selezionati a prezzi contenuti, e in più serate a tema e corsi". Che dire, un buon inizio, vero?



CIOCCOLATO D'ECCELLENZA IN GELATERIA

Il cacao Domori, azienda del Gruppo Agrimontana, rappresenta una materia prima unica e inimitabile con varietà eccellenti, un accurato controllo di filiera e modalità di produzione innovative. Coerentemente a ciò, Agrimontana ha selezionato per il canale gelateria cinque cioccolati di eccellenza.

Partiamo da Sur Del Lago Dal Venezuela, nome che identifica più piante di cacao di tipo trinitario con alta presenza di genetica di Criollo. Si fermenta quattro giorni, ha note di mandorla e caffè, è di grande finezza, rotondità e persistenza. Apurimac Dal Perù è un ibrido trinitario creato negli anni '90. Il cacao fermenta sei giorni, ha sentori di fiori, caramello, crema di latte, è molto delicato e ha una discreta acidità.

Arriba Dall'Ecuador è un cacao di tipo Nacional, classificato tra i cacao fini per le sue caratteristiche. La fermentazione del cacao dura quattro giorni, ha note di nocciola, banane e agrumi. Ha un gusto

fresco e delicato.

Sambirano Dal Madagascar è un cacao trinitario con alto contenuto di sangue Criollo. Il cacao fermenta cinque giorni, ha note di frutti rossi e una gradevole acidità. E' dolce, rotondo e persistente. Morogoro Dalla Tanzania, infine, è un cacao trinitario proveniente da una ristretta zona della Tanzania caratteristica per il suo terreno vulcanico. Ha un gusto primario di cacao con note di spezie e legni.

www.agrimontana.it



La nuova vetrina interattiva

www.medac.it

Da sempre sensibile all'importanza della comunicazione come leva strategica di marketing, Medac pone la massima attenzione alle potenzialità dei più evoluti strumenti informatici. Ha così recentemente rinnovato il suo sito web, rendendolo fresco e coloratissimo proprio come la sua proposta. Si tratta di una vera e propria vetrina interattiva, che punta sulla facilità di navigazione per permettere al visitatore di consultare agilmente il ricco catalogo dell'azienda e di reperire nella massima velocità tutte le informazioni desiderate.

