

Si Ringraziano- Thanks to

Levoni – Castellucchio, Mantova

con la grande selezione di Salumi della tradizione Italiana
with the selection of traditional Italian salumi

Copaim – Albinia, Grosseto

la pasta fresca di qualità - *fresh quality pasta*

Gioacchino Palestro – Mortara, Pavia

il Re del Fegato d'Oca - *the "king" of goose foie gras*

Acetaia Malpighi – Modena

che ci farà degustare aceto balsamico 12 – 25 – 50 anni
we'll taste their balsamic vinegar aged 12 – 25 – 30 years

La Casera – Verbania

formaggi selezionati da Eros Buratti - *Cheeses selected by Eros Buratti*

Pistocchi – Firenze

Claudio Pistocchi e le sue meravigliose torte al cioccolato
Claudio Pistocchi and his marvelous chocolate tarts

Loison – Costabissara, Vicenza

Dario Loison e le Colombe Pasquali, quando la pasticceria diventa arte
Dario Loison and Easter panetone, when pastry becomes art

Amari – Carmignano

Lorella e Mariella Amari, la passione per la qualità nei loro biscotti
Lorella and Mariella Amari, passion for quality is revealed through cookies



Gli amici di **San Pellegrino – Acqua Panna** ci accompagneranno durante tutto il Vinitaly.

Our friends from San Pellegrino – Acqua Panna will accompany us throughout Vinitaly.

Il caffè **Nespresso** per chiudere in bellezza.

Cafe Nespresso will end the evening in style.



Allegrini

Vinitaly, 7- 11 Aprile 2011

1861 – 2011

Le Cucine Regionali festeggiano l'Italia

Our Regional Cuisines in Celebration of Italy

*Arte Vino Gastronomia Cultura * Art Wine Food Culture*

VILLA DELLA TORRE

Fumane di Valpolicella - Verona - Italia

7 Aprile 2011 – Aprile 7th 2011

Sicilia: sbarcano i Mille

Mille uomini, al comando di Giuseppe Garibaldi, "l'eroe dei due mondi", sbarcano in Sicilia con scarsi mezzi ma molto coraggio. In breve tempo l'isola è liberata dalla tirannia dei Borboni ed alle genti del Meridione viene offerta una speranza di riscatto.

Sicily: the 'Expedition of the Thousand'

A thousand men, under the command of Giuseppe Garibaldi, also known as the 'Hero of Two Worlds', disembarked in Sicily with precarious means but a great deal of courage. In a very short time, they liberated the island from the tyranny of the Bourbons and the people of Southern Italy finally had some hope of freed

Produttore ospite - *Guest Producer*



TASCA D'ALMERITA

Chef: **Patrizia di Benedetto**

Ristorante Bye Bye Blues – Palermo

1 Stella Guida Michelin 2011

Menu

Girasoli casalinghi ai colori del Tricolore

Hand made "sunflower" ravioli with the colours of the Italian flag

Tasca d'Almerita, Grillo Mozia 2010

Allegrini, Palazzo della Torre 2008

Wines



Variazione dello chef sul tema del tonno e caponatina Siciliana:

"Il tonno affumicato e lo stufato con le cipolle"

Chef's interpretation of tuna and Sicilian "caponatina":

"Smoked Tuna and braised beef with onions"

Tasca d'Almerita, Rosso del Conte 2006

Poggio al Tesoro, W Dedicato a Walter 2007

Wines