

ANNO 14  
NUMERO 1  
EURO 1,90  
FEBBRAIO MARZO 2024

Tutti gli eventi e gli spettacoli  
di Mantova, Brescia,  
Verona e Lago di Garda.

[www.mcgmagazine.it](http://www.mcgmagazine.it)

# MGG

## MANTOVA CHIAMA GARDÀ

LIFESTYLE . MODA . ARTE . CULTURA . VIAGGI

# BEATRICE BALDACCINI

*Raffaella, il mio  
omaggio alla Carrà*

### **PROGETTO FUOCO**

*A Verona Fiere l'evento  
dedicato a 360° al mondo  
del riscaldamento.*

### **SPRING BREAK GARDÀ**

*Il territorio si prepara  
ad accogliere l'arrivo di  
una Pasqua marzaiola.*

### **I MACCHIAIOLI**

*L'imperdibile mostra che  
ripercorrerà un'entusiasmante  
rivoluzione artistica.*



## A TUTTO TARTUFO UNA VACANZA ESPERIENZIALE

La vacanza esperienziale perfetta per la stagione? Senza dubbio ha il profumo del tartufo, ricercatissimo ingrediente capace di dare carattere e gusto inconfondibili ai piatti più raffinati. UVE Rooms & Wine Bar è un incantevole relais di charme, situato proprio nel centro storico del borgo di La Morra (CN) e invita a trascorrere un soggiorno immersivo capace di deliziare tutti i sensi, naturalmente a partire da gusto e olfatto. La proposta esperienza tartufo include un soggiorno di due notti in camera De Luxe o Suite con prima colazione per due persone: l'idea giusta per condividere l'emozione con la persona del cuore. Durante il soggiorno chi sceglie questo pacchetto può vivere l'emozione dell'uscita nei boschi alla ricerca del tartufo, insieme al trifolao e al suo cane. Si può così conoscere da vicino il percorso del fungo ipogeo: dalla caccia con i suoi rituali al ritrovamento nel terreno – con giusta ricompensa per il cagnolino dal fiuto sovrano – fino all'arrivo in cucina per diventare il principe della tavola. Al ritorno sarà possibile infatti, su richiesta, farsi preparare dal Ristorante di UVE Rooms & Wine Bar piatti nei quali utilizzare il prezioso tartufo trovato. La proposta include anche un aperitivo di benvenuto e una cena di tre portate con degustazione di tartufo nero. Due notti in camera De Luxe sono offerte a 645 euro per due persone, mentre il prezzo parte da 830 euro in suite.

## IL POLLO DI RAZZA ROMAGNOLA È UN NUOVO PRESIDIO SLOW FOOD

Erano rimasti in cinquanta. Cinquanta esemplari in tutto, posseduti da un anziano allevatore in provincia di Ravenna. Da quel giorno del 1997, quando li mise a disposizione della facoltà di Veterinaria dell'Università di Parma affinché venisse avviato un programma di conservazione e ripopolamento della razza, è passato più di un quarto di secolo. E oggi il **pollo Romagnolo ottiene il riconoscimento come Presidio Slow Food**.

«Nell'aia, il pollo Romagnolo c'è sempre stato» ricorda Lia Cortesi, responsabile Slow Food del nuovo Presidio. «Una razza rustica, che ama stare all'aperto, razzolare liberamente». Eppure, nel secondo dopoguerra, proprio la caratteristica che più lo contraddistingue – il bisogno di ampio spazio per procurarsi il cibo rasgando tra i ciuffi d'erba e beccando le granaglie avanzate dalla mietitura – ne ha

sancito la pressoché totale scomparsa: garantirgli lo spazio all'aperto è diventato, per chi ha preferito adottare un approccio industriale e intensivo all'allevamento, sconveniente e poco redditizio.



## I POMERIGGI DEL BICCHIERE

A Bertinoro tornano gli appuntamenti domenicali con "I pomeriggi del Bicchiere". Diventata ormai una tradizione invernale, gli incontri hanno il sapore e il profumo dell'ospitalità locale, per ritrovare il gusto del buon cibo e del buon vino a tavola.

Tutti gli appuntamenti si svolgeranno di domenica a Bertinoro, presso il Teatro Ex Seminario, alle ore 15.30. Musica e tradizioni saranno argomenti di piacevoli conversazioni, in un'atmosfera gradevole e conviviale, per scoprire il piacere di stare insieme all'insegna della cultura e dell'enogastronomia. Il programma si presenta ricco e coinvolgente, spaziando fra temi e generi diversi. L'ingresso è libero fino a esaurimento posti. E' consigliata la prenotazione al numero 0543 469213 oppure via mail a [turismo@comune.bertinoro.fc.it](mailto:turismo@comune.bertinoro.fc.it)

## FARMFOOD FESTIVAL DI GALLO ROSSO

Dopo il successo della prima edizione nel 2023, Gallo Rosso, in collaborazione con il Merano WineFestival, ripropone la kermesse dei prodotti contadini di alta qualità provenienti dall'Alto Adige che portano il suo marchio. Confermata anche la location prestigiosa, il Kurhaus di Merano, che, per ospitare i produttori Gallo Rosso e il pubblico che vorrà partecipare alla seconda edizione del FarmFood Festival, sarà aperto dalle 10 alle 17 di sabato 9 marzo 2024.

Durante la manifestazione, 86 contadini produttori, riconosciuti dal marchio di qualità "Gallo Rosso", avranno l'occasione, nell'esclusiva cornice del Kurhaus di Merano, di presentare i loro prodotti di qualità, di offrirli in degustazione e di venderli. Lo scopo del Festival, infatti, è di sensibilizzare verso l'eccellenza dei prodotti della terra dell'Alto Adige, prodotti coltivati e lavorati da mani esperte con passione, cura e attenzione per gli alimenti sani, senza coloranti e conservanti artificiali, all'insegna della regionalità e della stagionalità. Solo i migliori prodotti di qualità, al 100% direttamente dai masi. Il Farm Food Festival, in sostanza, è proprio questo: il meglio dei masi altoatesini. Inoltre, 6 rinomati cuochi altoatesini, che si distinguono per una particolare attenzione ai prodotti di qualità e una spiccata capacità di valorizzarli, si esibiranno dalle 11.00 alle 15.30 in show cooking

a base di prodotti regionali contadini. Questi i loro nomi:

- Chris Oberhammer del ristorante Tilia di Dobbiaco
- Manuel Ebner del Ristorante 1524 della Tenuta Rungghof di Appiano
- Andrea Irsara del Ristorante Gourmet dell'Hotel Gran Ander a Badia
- Robert Perntaler del Jausenstation Moar a Funes
- Thomas Ortler del Flurin a Glorenza
- Peter Girtler della Gourmetstube Einhorn\*\* del Gourmet Hotel Stafler di Mules.

Per questa edizione è prevista la possibilità di gustare i piatti cucinati dagli chef (a pagamento) e di prendere parte a degustazioni guidate di prodotti, previa iscrizione sul sito.

L'ingresso al FarmFood Festival è libero, è però necessario iscriversi sul sito.

**Per ulteriori informazioni sul FarmFood Festival: [farmfoodfestival.it](http://farmfoodfestival.it)**



## SANDRO FERRETTI 5 NUOVI DESSERT

Il Maestro Pasticcere Sandro Ferretti è stato una delle personalità di spicco della 45ª edizione di SIGEP - The Dolce World EXPO, il Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, andato in scena dal 20 al 24 Gennaio 2024, presso il Rimini EXPO Centre. Su questo importante palcoscenico il Maestro AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) e fondatore della Ferretti Dessert, eccellenza a livello internazionale nel settore della pasticceria e dei prodotti da forno, ha ingolosito il pubblico con 5 nuovi dessert surgelati: il Tortino dal cuore morbido, il Tacos caramello e mandorle, il Tacos cioccolato e peperoncino, la Cheesecake al cioccolato e il Chocotto. Le 5 prelibatezze fanno parte della nuova linea Chocolate Delights.