

S.PELLEGRINO ACQUA PANNA

FineDINING LOVERS. INTERNATIONAL SITE

BLOG RICETTE TALENTI DEL GUSTO PIZZA D'AUTORE FOTO LOGIN / REGISTRATI

PARLIAMO DI PEOPLE ~ Chef Famosi ~ Cucina Giapponese ~ Cucina Vegana ~ Food Art ~ Frutta Esotica ~ Guida Michelin ~ Ricette Senza Glutine ~ Ristoranti Stellati Michelin ~ S.Pellegrino Young Chef ~ Tecniche di Cottura

Cerca

SIETE IN Home > Blog > Agenda > Le cene e gli eventi da non perdere a dicembre 2018

Twitter

1

Share

2

Mi piace

Salva

BLOG

AGENDA

LE CENE E GLI EVENTI DA NON PERDERE A DICEMBRE 2018

DI ANNALISA LEOPOLDA CAVALERI IL 26 NOVEMBRE, 2018



FOTO PXHERE

Il freddo si fa sentire, ma sono tanti gli appuntamenti enogastronomici che "scaldano" l'inverno dei palati gourmet. Ecco gli eventi da non perdere a dicembre 2018.

GUIDA AI RISTORANTI DI IDENTITÀ GOLOSE | 3 DICEMBRE ALL'EXCELSIOR GALLIA DI MILANO

SEZIONI DEL BLOG

- A tu per tu
- Agenda**
- Dritte in cucina
- Food & Drinks
- Indirizzi da non perdere
- L'arte della convivialità
- Lo voglio
- News e Tendenze
- Smart Box

SEGUICI SU

facebook 

PEOPLE



Il freddo si fa sentire, ma sono tanti gli appuntamenti enogastronomici che "scaldano" l'inverno dei palati gourmet. Ecco gli eventi da non perdere a dicembre 2018.

GUIDA AI RISTORANTI DI IDENTITÀ GOLOSE | 3 DICEMBRE ALL'EXCELSIOR GALLIA DI MILANO



E' uno degli appuntamenti più attesi dagli **appassionati, dagli chef e dai professionisti del settore**. Il **3 dicembre alle ore 11.00 all'Excelsior Hotel Gallia di Milano** verrà presentata la **Guida Identità Golose 2019**. L'evento, oltre ad alzare il sipario sulla **Guida di Identità Golose** ai migliori ristoranti in Italia e nel mondo, assegnerà anche i **Premi alle giovani stelle della cucina**. La guida è uno spaccato della migliore ristorazione nazionale e internazionale e ciascuna scheda, oltre a riportare una descrizione dello chef e della cucina, contiene tante info utili, dal nome del pastry chef all'hotel più vicino dove soggiornare. La guida si trova **online**.

GIANCARLO MORELLI OSPITA YOJI TOKUYOSHI | 3 DICEMBRE
RISTORANTE MORELLI MILANO



Lo chef stellato **Giancarlo Morelli** ospita il 3 dicembre dalle 19.30 al ristorante **Morelli Milano** in via Fioravanti 4, lo chef stellato **Yoji Tokuyoshi**, patron dell'omonimo ristorante milanese. La cena sarà un viaggio tra **Oriente e Occidente**, in cui ciascuno chef proporrà i propri cavalli di battaglia, senza dimenticare piatti all'insegna della "**contaminazione**" per creare un dialogo emozionante tra le due diverse filosofie di cucina. Tra le portate da non perdere: **Uova, porri e caviale; Orzotto, topinambur, Parmigiano e aglio nero; Manzo, fieno e scorzonera** di Giancarlo Morelli e **Tajarin al burro e katsuobushi e Soufflé al cioccolato bianco con gelato di patate e frutti di bosco con castagna ed erbe aromatiche** di Tokuyoshi. In abbinamento, i cocktail del **Bulk** e la birra giapponese Asahi.

Info: [Sito](#)

CENA TRA LE MARCHE E MILANO AL PONT DE FERR | 4 DICEMBRE A MILANO



Una serata dedicata al **Tartufo di Acqualagna**. Il **4 dicembre alle ore 20.00** Ivan Milani, chef dello storico ristorante **Pont de Ferr** di proprietà di Maida Mercuri, ospiterà lo chef **Errico Recanati** del ristorante **Andreina** di Loreto (An) per un menu a 4 mani ad alto tasso goloso. Il menu si comporrà di otto portate. Gli ospiti riceveranno il benvenuto con due entrées: **“Facciamo un’oliva all’ascolana”** di Recanati e **“Dalla terra ai piedi”** di Milani, a seguire, la sequenza degli antipasti, in alternanza tra i sapori di carne e pesce con **“Scampi e bottarga di carne”** e **“Ossobuco e tartufo”** di Recanati, **“Musetto e caviale”** e **“Il tempo delle uova d’oro”** di Milani. E poi **“Risotto, castagne arrostate e tartufo bianco”** firmato Recanati, **“Lepre e tartufo bianco”** di Milani. Per chiudere in dolcezza, **“Acid Trip”** di Milani e **“Dolce autunno”**. Ad accompagnare i piatti, le etichette più pregiate dell’azienda **Velenosi**, una delle più importanti realtà italiane e ambasciatrice dei vini marchigiani nel mondo. Tra i vini in degustazione il **The Rose**, fresco e sapido, il **Trebbiano d’Abruzzo Doc** della linea **Prope**, il Reve 2016, strutturato e suadente, e, per il dolce, **Vino e visciole**, fresco ed equilibrato, con sentore di frutti rossi.

Per informazioni: [Sito](#)

ARTISTI DEL PANETTONE | MILANO 8 E 9 DICEMBRE



Degustazioni, masterclass, live cooking e talk animeranno il weekend dell'8 e 9 dicembre a Milano. A **Palazzo dei Giureconsulti** (Piazza Mercato, 2) - dalle **10.00 alle 19.30** - Sua Maestà il panettone sarà protagonista di un evento goloso che vi permetterà di scoprire i segreti del più famoso dolce natalizio italiano. **Artisti del Panettone** riunisce in una volta sola sapori e saperi di tutto lo Stivale, in un viaggio di puro gusto nella **pasticceria artigianale**. Si passa dalla Lombardia dove il panettone è re indiscusso della tradizione con il Maestro **Iginio Massari**, Vincenzo **Santoro** de *La Martesana* e Maurizio **Bonanomi**, per poi andare in Alta Badia insieme ad Andrea **Tortora** dell'hotel Rosa Alpina e del ristorante *St. Hubertus*, regno dello chef tristellato Norbert Niederkofler. A Padova è la volta di Luigi **Biasetto**, mentre a Torino si incontra Fabrizio **Galla**. L'amore per il panettone non conosce confini, come dimostrano l'arte pasticceria di Gino **Fabbri** a Bologna e Paolo **Sacchetti** a Prato. Non manca una prestigiosa rappresentanza del sud con i campani Alfonso **Pepe** e Sal **De Riso** e il lucano Vincenzo **Tiri**. Sono previste masterclass per scoprire **le fasi di realizzazione dei panettoni**, illustrate live, delle divertenti **degustazioni al buio** per individuare, ad occhi bendati, le differenze tra un vero panettone artigianale e uno industriale, dei talk con professionisti della pasticceria, giornalisti, volti noti della musica e dello spettacolo e dei live cooking con **esperti della lievitazione**.

Info: [Sito](#)

BARDOLINO FESTEGGIA I 50 ANNI DELLA DOC | DALL'8 AL 10 DICEMBRE



L'appuntamento è da **sabato 8 a lunedì 10 dicembre 2018** con 3 giorni di celebrazioni per la **Doc Bardolino**, che festeggia i **cinquant'anni di attività** brindando con il **Chiaretto**, vino portabandiera del Consorzio. Ad aprire il fine settimana di festeggiamenti sarà *Ecce novum gaudium*, con i canti e le antiche musiche natalizie dell'ensemble La Rossignol, che si esibirà **sabato 8 dicembre** alle 20.30 alla Chiesa della Disciplina di Bardolino. A chiudere la serata, ad **ingresso libero**, ci sarà un brindisi con il Chiaretto di Bardolino. Il **rosè** gardesano sarà protagonista anche durante l'appuntamento di domenica a Villa Carrara Bottagisio che, alle **17.30**, sarà ufficialmente inaugurata come nuova sede del **Consorzio Tutela**. Per l'occasione ci sarà un **aperitivo aperto al pubblico** con musica dal vivo. **Lunedì 10 dicembre** sarà la giornata de *Il Chiaretto che verrà*: il rosè verrà presentato a pubblico e operatori di settore prima dell'imbottigliamento. Dalle 14.30 alle 19.30 si potrà degustare il Chiaretto da vasca dell'annata 2018 e il Chiaretto 2017 nei banchi d'assaggio ospitati dal ristorante **La Loggia Rambaldi**. **Quaranta cantine** presenteranno il vino della nuova annata, ancora torbido e con spiccate note di **pompelmo rosa e albicocca**.

Info: [Sito](#)

I MERCATINI DI NATALE A TRENTO | FINO AL 6 GENNAIO



Photo: Pxhere

Artigianato locale, prodotti tipici, specialità **street food**, **dolci** e vin brulè. Il Trentino Alto Adige è una delle mete più gettonate per vivere la magica atmosfera dei **mercatini di Natale**. Tra i più famosi quelli di **Trento** che si terranno nel centro storico - **Piazza Fiera e Piazza Cesare Battisti** - **dal 24 novembre 2018 al 6 gennaio 2019**. Oltre alle tradizionali casette con tanti prodotti artigianali, grande spazio è dedicato alla **gastronomia** con i prodotti del **Trentino**, dai vini ai distillati, dai salumi ai formaggi. I **ristoranti** proporranno **menu speciali** chiamati "**Natale a tavola 2018**". Trento sarà raggiungibile a bordo di Treni storici speciali in partenza dalle stazioni di Milano Lambrate, Lecco, Bergamo e Brescia, domenica 25 novembre, domenica 2 e sabato 8 dicembre.

Info: [Sito](#)

I MERCATINI DI NATALE A BOLZANO | FINO AL 6 GENNAIO



Pxhere

Spezie e **cannella**, dolci natalizi, abeti addobbati. E' pieno di luci e colori il **Mercatino di Bolzano**. Tra le specialità - da assaggiare e acquistare come regalo - **Zelten con canditi, strudel di mele, biscotti fatti in casa** da accompagnare con **vin brulè, cioccolata calda o succo di mele caldo**. L'atmosfera magica che pervaderà il centro di Bolzano resterà viva **per tutto dicembre e fino al 6 gennaio 2019**.

Info: [Sito](#)

I MERCATINI DI NATALE A VERONA | FINO AL 26 DICEMBRE



Pxhere

Per l'undicesimo anno consecutivo, **la città di Romeo e Giulietta** e città patrimonio dell'Unesco si veste di luci, **suoni e colori del Natale**. L'ingresso della città sarà illuminato da centinaia di luci (creando un effetto *Champs Elysees*), proseguendo per tutte le vie del centro storico, ed arrivando nella centralissima Piazza Bra, con lo sfondo dell'Arena romana e **l'imponente stella di Natale** che poggia sulla piazza. Inoltre, fino al **26 dicembre 2018**, Piazza dei Signori ospita le caratteristiche **casette in legno** create in collaborazione con il "*Christkindlmarkt*" di Norimberga. Più di 80 espositori propongono **addobbi artigianali e specialità gastronomiche**.

Info: [Sito](#)

IL NATALE A SIENA CON IL MERCATO NEL CAMPO | DAL 1 DICEMBRE AL 6 GENNAIO



Sabato 1 e domenica 2 dicembre Siena ospiterà il “**Il Mercato nel Campo**”, come anticipazione della manifestazione “**Il Natale a Siena**”. Due giorni in cui una delle **piazze più belle del mondo** tornerà alle sue **origini medievali** e rievocherà il “mercato grande” proponendo i migliori **prodotti della tradizione senese** e alcune eccellenze provenienti da ogni parte d’Italia. Dal **6 dicembre al 6 gennaio** le celebrazioni natalizie entrano nel vivo: la **Fortezza Medicea** ospiterà il “Regno di Babbo Natale” con una riproduzione della **casa di Babbo Natale**. Tutto intorno sarà allestito il “**villaggio incantato**” con la stalla delle renne, il mondo dei balocchi e la **Fabbrica del Natale**, un universo abitato dai personaggi delle favole che usciranno dalle loro casette per giocare con i più piccoli. Ai **Giardini della Lizza**, invece, torna la **pista di pattinaggio sul ghiaccio** e nella stessa area sarà allestito anche il **Mercatino di Natale** che proporrà una selezione di **prodotti d’eccellenza per le Festività**.

Info: [Sito](#)