



## » Notiziario

Notiziario Marketpress di Giovedì 27 Novembre 2008

**UNO SQUISITO VIAGGIO FRA LE ECCELLENZE MODENESI DEL GUSTO, GUIDATO DAI DIRETTORI DEI CONSORZI A VILLA SAN CARLO BORROMEIO IN COMPAGNIA DI VALERIO MASSIMO MANFREDI**

Venerdì 12 dicembre, dalle ore 19.00, Valerio Massimo Manfredi presenterà il suo ultimo libro, *Le idi di marzo*, regalando agli ospiti un memorabile ritratto di Giulio Cesare, pochi giorni prima dell'agguato, sullo sfondo della Roma più bella, ricostruita con vivida nitidezza. Un evento unico e raffinato in cui attualissime riflessioni sul tema del potere e della democrazia anticipano uno squisito viaggio fra le eccellenze modenesi del gusto, guidato dai direttori dei consorzi. Lo scrittore e conduttore televisivo, da buon modenese e da storico, darà infatti testimonianza dell'uso dei prodotti tipici modenesi nella civiltà antica. La serata proseguirà con un aperitivo a base dei prodotti modenesi Doc come l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il cosiddetto "oro nero modenese", i tre Lambruschi di Modena, Grasparossa, Castelvetro e Sorbara, il Prosciutto di Modena e il Parmigiano Reggiano, offerti dai rispettivi consorzi di garanzia e tutela. A conclusione di questo percorso inedito, gli ospiti potranno gustare le specialità proposte dagli chef della Brigata del Ristorante The City che, per l'occasione, hanno esplorato nuove combinazioni fra tradizione e invenzione. La cena, allestita nelle sale affrescate di **Villa San Carlo Borromeo**, si concluderà con due dessert nati a Modena, ormai noti in tutto il mondo: la Torta Barozzi e le composte di frutta Villa Bisini Gambetti all'Aceto Balsamico di Modena. Il prosciutto di Modena alla morsa Scaglie di parmigiano con gocce di aceto balsamico extra vecchio, tradizionale di Modena D. O. P. Degustazione di formaggi con le composte di frutta all'aceto balsamico di Modena D. O. P. Focaccine Verdure di stagione in pinzimonio Sfogliatine calde alle verdure Mozzarelline croccanti Olive all'ascolana Insalatina di gamberi su mistica di stagione, riduzione di aceto extra vecchio di Modena D. O. P. Risotto al Lambrusco di Modena e mirtilloni Filetto di vitello bardato con crudo dolce di Modena, pomodorini ripieni e cubi di patate sauté Torta Barozzi brevettata dalla Pasticceria Gollini di Vignola nel 1907 Frutta di stagione Friandises del Maître Pâtissier Lambruschi del Marchio Storico dei Consorzi Modenesi Grasparossa, Castelvetro e Sorbara Acqua minerale Valverde, naturale e effervescente Prenotazioni: tel. 02 994741 info@villaborromeo.com .

&lt;&lt;BACK



## MARKETPRESS

- > Notiziario
- > Archivio
- > Archivio Storico
- > Visite a Marketpress
- > Frasi importanti
- > Piccolo vocabolario
- > Programmi sul web



ISCRIVITI  
ALLA NEWSLETTER  
ABBONAMENTO  
GRATUITO

## LOGIN

&gt;Username

&gt;Password

Invia

P.I. 12573730152

DA ROMA  
FIUMICINO A  
BARCELONA  
CITTÀ