

Questo sito utilizza cookies per le proprie funzionalità, per informazioni di remarketing e social media. Cliccando sul pulsante ACCETTO acconsenti all'uso dei cookie

Maggiori informazioni Accetto

cronachedigusto.it

Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

32.885 utenti registrati

Giovedì 03 Settembre 2015

III EDIZIONE
24, 25 e 26 ottobre 2015

Chi siamo

Articoli dal 4.4.11

Contatti

cerca...

Home

Servizi
speciali

Photogallery

I nostri consigli

Video

Archivio
dal 05.04.2011



Prova **TRAIMARI**
è *frizzante* come te



Siamo online da
3087 giorni 11 ore 16 minuti

Home | Archivio | **L'evento**



**ESPERIENZA E
PROFESSIONALITÀ
AL SERVIZIO DEL
BUSINESS**



23 LUG Milano, nel "City Pavilion" gli ultimi due aperitivi con i Grandi Cru d'Italia

on 23 Luglio 2015. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [L'evento](#)



(Il City Pavilion - Ph Matteo Barro)

da Milano, Michele Pizzillo

Gli aperitivi a base di Grandi Cru d'Italia sarà possibile degustarli ancora per i prossimi due giovedì nel City Pavilion ubicato in piazza Duca d'Aosta, di fronte la stazione centrale di Milano.

Un progetto cinese-italiano finalizzato ad aumentare la collaborazione tra i due paesi e la sinergia fra le città di Shanghai e Milano, proprio nell'anno in cui si celebra il 45° anniversario dell'avvio delle relazioni diplomatiche tra Cina e Italia. Realizzato con il supporto delle due città, il padiglione nasce con l'intento di parlare di Expo all'interno della città che lo ospita ed accogliere le delegazioni che stanno visitando il sito dell'esposizione universale. In questo elegante padiglione sono stati programmati i vertigo wine che dal primo appuntamento, il 9 luglio scorso e per i successivi tre giovedì, permettono di degustare aperitivi a base dei grandi cru italiani.

I primi sono stati "I Grandi Cru del Nord", con i bianchi Broy bianco Doc Collio di Collavini, La Rustia di Orsolani e Tàlis di Venica&Venica. E i rossi San Leonardo della Tenuta San Leonardo, il Barolo Docg Perno Vigna Cappella di S. Stefano di Rocche dei Manzoni e La Fabriseria di Tedeschi.

Il 16 luglio i selezionati invitati dal China City Pavilion si sono deliziati con i "Grandi Cru del Centro" dai bianchi Il Tomese di Drei Donà, Colli Martani Grechetto Doc Grecante di Arnaldo Caprai e Angera 2013 dell'azienda Il Pollenza; e i rossi Kurni 2012 dell'azienda Oasi degli Angeli, il Grosso Agontano di Garofoli e il Montepulciano d'Abruzzo doc 2013 di Masciarelli.

I prossimi appuntamenti sono dedicati ai "Grandi Gru della Toscana", il 23 luglio, con i bianchi Cusona delle Tenute Guicciardini Strozzi, il Benefizio dei Marchesi de Frescobaldi e il Pinot Grigio biologico di Col d'Orcia; nonché i rossi Poggio Rosso 2010 di San Felice, il Sassoalloro di Biondi Santi e Le Sughere dei Domini Castellare di Castellina.

Ultimo appuntamento giovedì 30 con i "Grandi Cru del Sud e delle isole" e cioè i bianchi Greco di Tufo Loggia della Serra Docg 2014 di Terradora, Campanaro dei Feudi di San Gregorio e Entemari di Pala, mentre i rossi sono Saia 2012 di Feudo Maccari, Donna Lisa di Leone de Castris e Tanè di Valle dell'Acate.

In questa location strategica sia in termini di visibilità che di accessibilità e, oltretutto unico padiglione - con endorsement ufficiale - in città, nato per supportare i tre padiglioni cinesi all'interno dell'area Expo 2015 come loro base cittadina di scambio e relazioni, dicono i promotori dell'iniziativa, per i grandi vini italiani è la vetrina prestigiosa per opportunità di incontro con gli operatori e i consumatori cinesi. E non solo per i vini, visto che il City Pavilion caratterizzato da un'architettura leggera, fortemente grafica, in metallo bianco, legno chiaro e scuro e vetro, a settembre ospiterà eventi legati alla fashion week. Mentre è in fase di definizione il calendario per altre iniziative in cui le eccellenze del cibo italiano

FLASH NEWS

[Cronaca, non erano del Ministero 68 novità](#)

Mercoledì, 15 Lug 2015 I
[campionati di pasticceria a fine ottobre a Milano](#)

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 26 Set 2015
[Ciottolando con Gusto, i sapori del lago di Garda incontrano quelli del mondo](#)

1 2 3 4 5 6 7 8 9
10 11 12 13



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

Email

troveranno ampio spazio.

Il City Pavilion progettato dagli architetti Tiziano Vudafieri e Claudio Saverino a forma di grande portico che ospita tre distinte zone: lo showroom, l'area living istituzionale e la zona food & beverage gestita da Sant Ambroeu icona della ristorazione meneghina, con il suo patio esterno per una superficie complessiva di 360 metri quadrati, è concepito come struttura itinerante, tant'è che dopo il suo esordio milanese sarà smontato, adattato e replicato per volare in Cina e in altri luoghi. Possibilmente con alcuni prodotti agroalimentari che saranno degustati sino alla conclusione dell'esposizione universale.

C.d.G.

Mi piace Condividi 25 Tweet 3 G+ 0 Share

0 commenti Ordina per Principali

Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



Text area for comment with character count: 2000 caratteri rimasti



Aggiorna

Submit button

Invia (Ctrl+Enter)

JComments

ARTICOLI CORRELATI

Per la tua pubblicità su Cronache di Gusto PUBLISETTE 0917302750 - info@publisette.it

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA DI GIOVANNA (with wine bottles)

MELINICHIANTI.COM (with wine bottle)



IL RICAMO PROFESSIONALE AL TUO SERVIZIO

Viaggio negli iblei ENOGASTRONOMIA

Providi Sicilia Associazione Produttori di Vini e Distillati di Sicilia

KNOW-HOW TALENTO SINERGIA HUMAN-TOUCH



autentici, BIO calabresi!

CHIANTI CLASSICO. LA TOSCANA PER ECCELLENZA.

Per la vostra pubblicità su Cronache di Gusto PUBLISETTE 0917302750 - info@publisette.it

VIDEO

BEST IN SICILY 2015 video integrale / prima parte Sheraton Catania

VIDEO/2

BEST IN SICILY 2015 video integrale / seconda parte

VIDEO/3