



2018

NUOVA LINEA 2018

Linea è l'estetica che coniuga al meglio lo stile contemporaneo e le più attuali tendenze del design.

Equilibrio, essenzialità ed ergonomia degli elementi rivelano un ricercato valore estetico, eccellente espressione del Made in Italy.

ELEGANZA RIFLESSA

L'elegante trasparenza del vetro si armonizza alla forza composta dell'acciaio in un'estetica lineare disegnata da profili cromati e retroilluminati.



NUOVA MANIGLIA

La nuova maniglia in acciaio lucido impreziosisce l'estetica del forno fornendo inoltre un'ergonomica impugnatura. Le manopole sottolineano il look raffinato del forno, senza interromperne l'elegante luminosità naturale.





GRUMELLO DEL MONTE



Caseificio Latini
va Brescia, 51/A

MERCOLEDÌ 23 MAGGIO



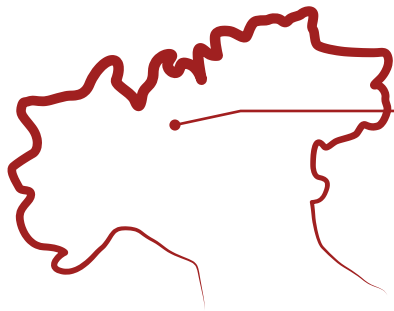
CASEIFICIO LATINI:

La famiglia Latini da anni è alla continua ricerca di ricette per produrre prodotti di alta qualità e genuinità, che uniscano la tradizione un tocco di innovazione, nota che contraddistingue il marchio.

Da sempre l'obiettivo primario è lo stesso, ogni giorno produrre e portare sulla tavola dei consumatori formaggi freschi, e stagionati, di alta qualità certificata (BRC, Bureau veritas, global standard for food safety-ISSUE 6, ISO 9001:2008).



FORMAGGI



GRUMELLO DEL MONTE



Caseificio Latini



IL PRODOTTO: formaggi

Con il miglior latte delle stalle distanti pochi chilometri, il caseificio Latini produce prodotti genuini legati alla miglior tradizione, latte italiano certificato CERTIPRODOP e solo di alta qualità, con fermenti prodotti all'interno del caseificio. Questo contraddistingue e rende unico il gusto della produzione Latini; il tutto a garanzia della cura dei prodotti.



MERCOLEDÌ 23 MAGGIO

a partire dalle 19.00

PROGRAMMA

ore 19.30 - Visita al caseificio Latini

ore 20.30 - Apericena presso l'azienda

Via Brescia, 51/A - Grumello del Monte (BG)

Durante la serata sarà presentata l'estetica Smeg Linea 2018, cantina con app Smeg Connect, abbattitore e cassetto sottovuoto.



La RICETTA: Riso mantecato al taleggio, lime e fave di cacao

Ingredienti per 4 persone:

320 gr riso vialone nano o carnaroli

2 dl di vino bianco

40 gr di cipolla tritata finemente

La buccia di mezzo lime
grattugiata ed il succo

40 gr di fave di cacao

40 gr di burro

150 gr di taleggio

8 dl di brodo leggero di pollo

Preparazione:

Far stufare la cipolla con un cucchiaino di olio d'oliva e 10 gr di burro. Unire il riso lasciarlo tostare un paio di minuti e bagnare con il vino bianco. Quando il vino sarà evaporato bagnare poco per volta con il brodo mescolando ripetutamente con un cucchiaino di legno. A cottura ultimata ritirare il riso dal fuoco, unire la buccia del lime e mantecare con burro e taleggio.

Aggiustare di acidità il risotto con il succo del lime e servire cospargendo la superficie del riso con le fave di cacao.





CALVISANO



Via Kennedy



AGROITTICA

AQUAE OPTIMA

GIOVEDÌ 24 MAGGIO



AGROITTICA ED ITALIAN CAVIAR srl

Agroittica, con il suo brand Calvisius Caviar è presente sul mercato mondiale con la più ampia varietà di caviale interamente prodotto in proprio.

In oltre 60 ettari di vasche dedicate all'acquacoltura vengono allevate le varietà di storione più pregiate, permettendo all'azienda di disporre di oltre il 15% della produzione mondiale del caviale d'allevamento.

Da oltre quarant'anni, le mani esperte dei nostri Maestri Salatori si prendono cura con passione del nostro caviale di prima scelta, utilizzando metodi di produzione all'avanguardia e tecniche di lavorazione manuali in grado di mantenere intatte le caratteristiche organolettiche, la genuinità e la freschezza del migliore "Calvisius Caviar".



STORIONE e CAVIALE



CALVISANO



R I S T O R A N T E
Fiamma & Cremisi
tradizione&innovazione

PRODOTTO: storione e caviale

Calvisano è un caratteristico paese sito nella pianura bresciana, una zona ricchissima di fontanili di acqua sorgiva. Il nome deriva dal latino Calvisius, un antico nobile romano e grande gourmet.

Le caratteristiche uniche delle acque purissime presenti nell'area sono alla base dell'eccellente ecosistema che garantisce l'autenticità e la freschezza del caviale Calvisius, che è diventato una delle prelibatezze più raffinate della gastronomia mondiale.



GIOVEDÌ 24 MAGGIO

a partire dalle 19.00

PROGRAMMA

ore 19.30 - Visita allo stabilimento Calvisius

ore 20.30 - Apericena presso "Ristorante Fiamma Cremisi"

Via Alcide De Gasperi, 37 - Calvisano (BS)

Durante la serata sarà presentata l'estetica Smeg Linea 2018, cantina con app Smeg Connect, abbattitore e cassetto sottovuoto.

La RICETTA: Filetto di storione al vapore, crema di lenticchie rosse profumata alle erbe aromatiche e caviale

Ingredienti per 4 persone:

4 filetti di storione da 110/130 gr cad
120 gr di caviale

Per la crema di lenticchie rosse:

1 cucchiaino di scalogno tritato finemente
120 gr di lenticchie rosse secche
8 cucchiaini di olio evo
Erbe miste (cerfoglio, timo, santoreggia,
melissa, rosmarino...)

Sale e pepe nero macinato fresco q.b.

Preparazione:

Mettere le erbe aromatiche in una pentola con l'olio evo e far scaldare il tutto fino a che l'olio non incominci a sfrigolare, ritirare dal fuoco e lasciare il tutto in infusione una notte a pentole coperta. Far sudare lo scalogno, unire le lenticchie, lasciare tostare qualche minuto e bagnare con acqua fino a coprirle e lasciare cuocere per circa 45'. Quando le lenticchie saranno ben cotte, frullarle con il blender

ed incorporarvi l'olio evo, sale e pepe. Disporre i filetti di storione sopra una teglia, salare e pepare, cuocere in forno a vapore per 20-25' a 65°C. Quando il pesce sarà cotto, disporre la crema a velo sul fondo del piatto, lo storione e la cucchiata di caviale sopra.



Giro di Gusto smeg



SCHIAVON



Via Marconi, 46



MARTEDÌ 29 MAGGIO

POLI
1898



Poli Distillerie e Museo della Grappa

La Distilleria Poli è un'azienda storica a carattere artigianale, di proprietà della famiglia Poli, fondata nel 1898 a Schiavon, vicino a Bassano del Grappa, nel cuore della zona più tipica per la produzione di questo distillato.

Da quattro generazioni la Distilleria Poli opera con un antico alambicco completamente di rame, fra i pochissimi ancora esistenti, che permette di produrre Grappe e Distillati caratterizzati da un ricercato equilibrio di carattere ed eleganza.

L'edificio in cui risiede la Distilleria è considerato di interesse storico-ambientale per la sua struttura a porticato tipica delle antiche abitazioni rurali venete.



DISTILLATI e GRAPPE



SCHIAVON



POLI
1898

PRODOTTO: distillati e Museo della Grappa

Il Poli Museo della Grappa, frutto di una lunga ed appassionata ricerca, è un atto di riconoscenza delle Distillerie Poli nei confronti della Grappa. La storia della distillazione e della Grappa vengono presentate in uno spazio raccolto e suggestivo attraverso immagini e documenti d'epoca.

Nel Poli Museo della Grappa di Schiavon è conservata la più ampia collezione italiana di Grappe storiche: 2000 bottiglie, provenienti da 400 distillerie diverse, molte delle quali oggi scomparse.



MARTEDÌ 29 MAGGIO

a partire dalle 19.00

PROGRAMMA

ore 19.30 - Visita alla distilleria e al Museo

ore 20.30 - Apericena nelle cantine di invecchiamento
Distillerie Poli Via Marconi, 46, Schiavon (VI)

Durante la serata sarà presentata l'estetica Smeg Linea 2018, cantina con app Smeg Connect, abbattitore e cassetto sottovuoto.



La RICETTA: Risotto grappa e pere

Ingredienti per 4 persone:

320 gr di riso carnato
4 pere kaiser
250 gr taleggio
1 scalogno
burro
2 bicchieri grappa di moscato
1 l brodo vegetale
Sale, pepe, prezzemolo

Preparazione:

Tagliare le pere a cubetti, scaldare una padella e mettere una noce di burro, inserire le pere tagliate e cuocere per 4 minuti, sfumare con un bicchierino di grappa e cuocere per altri 2 minuti. Tostare in una padella lo scalogno, tostare il riso e sfumare con un bicchierino di grappa, aggiungere il brodo e portare a cottura circa 15 minuti, a 5 minuti dalla fine della cottura inserire il taleggio e le pere. A cottura ultimata mantecare con burro, prezzemolo e pepe nero.

Giro smeg
di Gusto



LUVIGLIANO DI TORREGLIA



Via dei Vescovi, 4

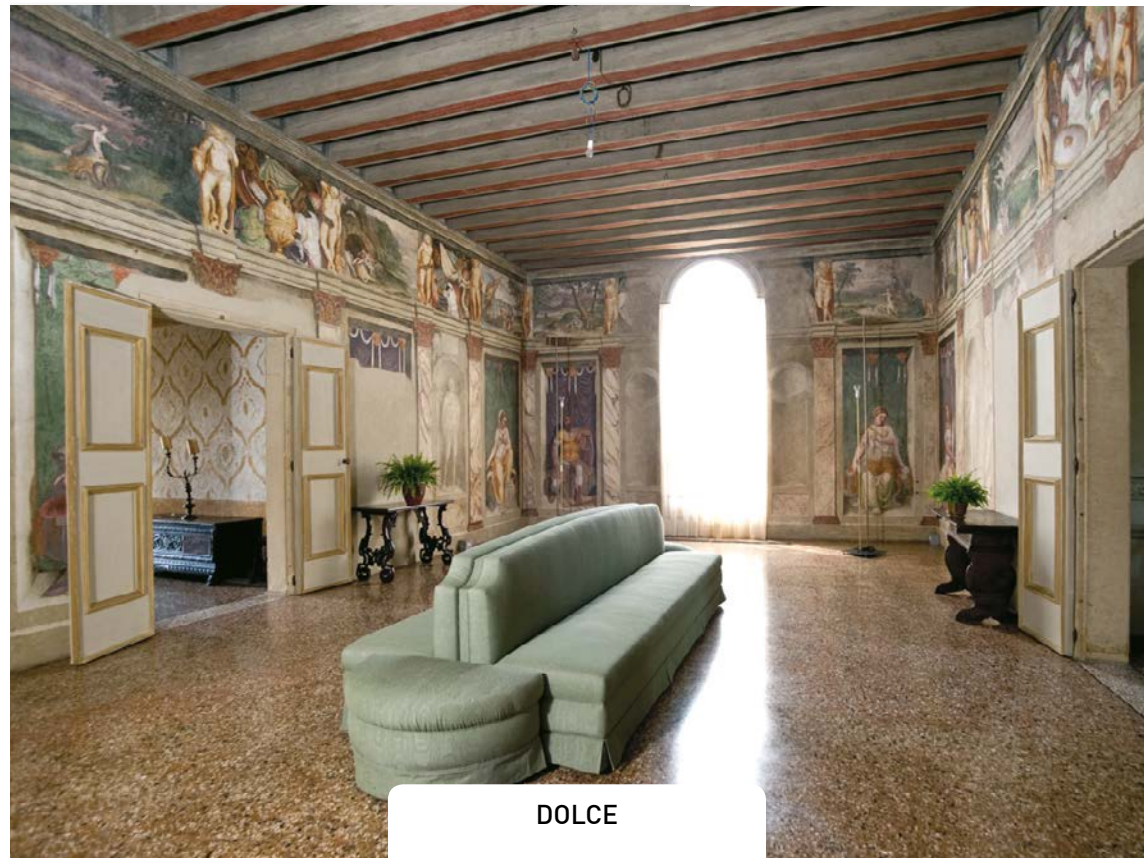
LOCATION: Villa dei Vescovi

Tra il verde di una campagna veneta rimasta intatta, spicca su un poggio dei Colli Euganei Villa dei Vescovi, un monumento importante nel panorama delle ville venete, che introduce in queste terre il gusto per la classicità e gli echi rinascimentali romani, anticipando così l'estetica del Palladio. Il concepimento dell'opera fu affidato nel primo '500 al nobiluomo Alvise Cornaro dal Vescovo di Padova, che qui individuò la sede per un circolo intellettuale raccolto attorno al valore del paesaggio e al suo ruolo di stimolo verso riflessioni e pensieri elevati, elementi indispensabili per governare bene. Progettata su questi ideali dall'architetto veronese Falconetto con una concezione rigidamente geometrica, la Villa fu oggetto di successivi interventi di Giulio Romano e si presenta come un raffinato esperimento della cultura umanista in cui architettura, arte e paesaggio giocano fra loro in continui rimandi visivi negli spazi delle logge e delle terrazze per realizzare il benessere dell'uomo.



MERCOLEDÌ 30 MAGGIO

LUXARDO



DOLCE



LUVIGLIANO DI TORREGLIA



Via dei Vescovi, 4



PRODOTTO: ciliegie marasche

Fondata nel 1821 a Zara da Girolamo Luxardo per la produzione del rosolio maraschino, liquore ottenuto dalle ciliegie marasca e noto da secoli in Dalmazia. Dopo otto anni di perfezionamenti, nel 1829 l'azienda ottenne il privilegio di essere l'unico produttore di tale liquore per i successivi quindici anni. All'inizio del sec XX venne costruito un notevole edificio all'interno del porto di Zara, sede di uffici e laboratori dell'azienda. I pesanti bombardamenti anglo-americani del 1943-1944 distrussero gran parte degli impianti e, con l'occupazione della Dalmazia da parte delle truppe del generale Tito, praticamente tutti gli Italiani dovettero emigrare velocemente in Madrepatria o vennero uccisi. Ai fratelli Pietro e Niccolò Luxardo venne riservata quest'ultima soluzione, mentre Giorgio - unico superstite della quarta generazione dei Luxardo - riuscì a riparare in Italia e a rifondare l'azienda nel 1947 a Torreglia, presso Padova, dove si trova ancora. Nel sec XXI numerosi membri della sesta generazione della famiglia sono impiegati in azienda: Giorgio, Piero, Franco, Guido, Matteo, Filippo.

MERCOLEDÌ 30 MAGGIO

a partire dalle 19.00

PROGRAMMA

ore 19.30 - Visita della villa

ore 20.30 - Apericena presso "Villa dei Vescovi"

Via dei Vescovi, 4

Luvigliano di Torreglia (PD)

Durante la serata sarà presentata l'estetica Smeg Linea 2018, cantina con app Smeg Connect, abbattitore e cassetto sottovuoto.



La RICETTA: Pan di spagna al maraschino con crema chantilly e frutta di stagione

Ingredienti Pan di Spagna per tortiera da 24 cm:

200 gr Farina "00"

200 gr Zucchero

8 uova

1 busta vanillina

Ingredienti Crema Chantilly:

250 gr Panna fresca

45 gr Zucchero a velo

1/2 baccello di vaniglia

1 busta vanillina

Preparazione Pan di Spagna:

Dividere i tuorli dall'albume, lavorare i tuorli con lo zucchero e la vanillina in una planetaria per circa 12/15 minuti fino a che il composto non cambia colore tendente al bianco. Incorporare la farina poca alla volta aggiungendo i tuorli precedentemente montati a neve mescolandoli dal basso verso l'alto in modo che non smontino. Trasferire l'impasto nella tortiera e cuocere in forno statico a 180 gr per 30 minuti.

Preparazione Crema Chantilly:

Nella planetaria inserire la panna e la vaniglia e montare il tutto fino a che il composto non comincia a solidificare. Inserire lo zucchero a velo e lavorare il tutto fino a che non sia ben montato.

Prendere il Pan di Spagna e tagliarlo a metà, preparare una bagna al maraschino (zucchero, acqua e liquore) e bagnare con l'aiuto di un pennello. Spalmare con Crema Chantilly e decorare a piacere con frutta fresca di stagione.



GARGAGNAGO

Fraz. di Sant'Ambrogio di Valpolicella
Via Stazione Vecchia, 472

MARTEDÌ 05 GIUGNO



Serego Alighieri/Masi Wine Experience

Dal 1353 le Possessioni di Serego Alighieri appartengono ai discendenti del Poeta Dante. Visitarle è un tuffo nella storia di questa nobile famiglia e del territorio, che da 21 generazioni tramanda la passione per il vino e la sua produzione nel cuore della Valpolicella classica, diventando simbolo della storia vitivinicola delle Venezie.

Masi, storico leader nella produzione di Amarone, condivide con i Conti Serego Alighieri il grande amore per questa terra e da oltre quarant'anni li affianca nella produzione di vini prestigiosi.

"Masi Wine Experience" è il progetto di ospitalità e di cultura che Masi propone al pubblico aprendo le porte delle proprie sedi storiche.



VINI



GARGAGNAGO



Fraz. di Sant'Ambrogio di Valpolicella

PRODOTTO: vino

Leader mondiale nella produzione di Amarone Classico, Masi ha sviluppato una riconosciuta expertise nella tecnica dell'appassimento. E' un metodo ereditato dagli antichi Romani vissuti in Valpolicella Classica, che consiste nel lasciar riposare le uve su graticci di bambù durante i mesi invernali per concentrare aromi e gusti nel vino.

Se l'Amarone si avvantaggia al 100% di questa tecnica, in alcuni vini sono esaltati sapori e gusti attraverso la fermentazione di uve anche leggermente appassite.

Ne sono un esempio l'emblematico Campofiorin, nato nel 1964 da uve della Valpolicella, maestoso ma allo stesso tempo eclettico a tavola, e Moxxè, il primo spumante con un tocco di appassimento, prodotto originale che sposa freschezza e aromaticità.



MARTEDÌ 05 GIUGNO

a partire dalle 19.00

PROGRAMMA

ore 19.30 - Visita alla cantina

ore 20.30 - Cocktail presso Foresteria Serego Alghieri
Via Stazione Vecchia, 472 Gargagnago
Fraz.di Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

Durante la serata sarà presentata l'estetica Smeg Linea 2018, cantina con app Smeg Connect, abbattitore e cassetto sottovuoto.



La RICETTA: Risotto al Campofiorin (ricetta dello chef Vitangelo Galluzzi)

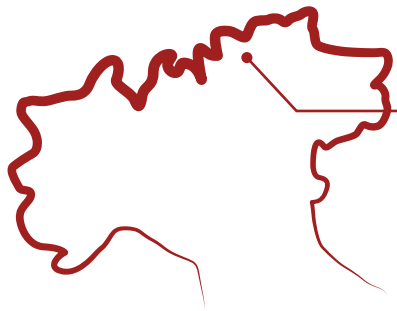
Ingredienti per 4 persone:

320 gr Vialone Nano Serego Alghieri
375 ml CampoFiorin "Masi"
30 gr di olio extravergine d'oliva
30 gr di scalogno tritato finemente
1 l brodo vegetale (sedano, carote, cipolle e alloro)
50 gr di burro
60 gr di Grana Padano grattugiato
Sale e pepe di mulinello

Preparazione:

Scaldare dolcemente il Campofiorin fino a farlo ridurre di 1/3. In una casseruola con metà burro e l'olio, far rosolare lo scalogno. Quando risulterà di un bel colore dorato, aggiungere il riso e farlo tostare a fiamma media per alcuni minuti continuando a mescolare regolarmente. Salare e pepare leggermente. Aggiungere lentamente il Campofiorin ridotto e lasciar sfumare. Una volta che il riso avrà assorbito completamente il vino, portare a termine la cottura a fiamma viva, aggiungendo il brodo caldo poco alla volta man mano che si consuma, continuando a mescolare con un cucchiaio di legno. Regolare di sale se necessario.

A cottura ultimata, spegnere il fuoco e mantecare mescolando con vigore, aggiungendo il burro restante, una macinata di pepe di mulinello e il formaggio grattugiato.



BOLZANO



MMM Firmian

Via Castel Firmiano, 53

MERCOLEDÌ 06 GIUGNO



Messner Mountain Museum

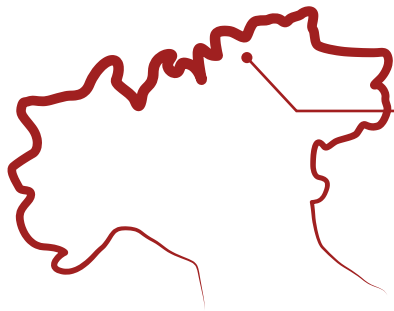
LA MONTAGNA INCANTATA

Tra le antiche mura di Castel Firmiano, rese accessibili da una struttura moderna in vetro e acciaio, batte il cuore creativo di tutto il sistema museale. Il percorso espositivo si snoda tra le torri, le sale, i cortili ed offre al visitatore una visione d'insieme dell'universo montagna. Opere, quadri, cimeli, reperti naturali sono stati scelti da Reinhold Messner per raccontare lo stretto rapporto che unisce l'uomo alla montagna. Particolarmente consigliato nelle giornate di bel tempo.

"Nelle mie imprese alpinistiche ho sempre fatto un passo alla volta. Se vuoi spostare più in là i confini devi camminare adagio, con passo costante e pacato, a grado a grado. Chi corre saltando i gradini, prima o poi inciampierà."
Reinhold Messner



SPECK/MANZO



BOLZANO



Messner Mountain Museum Firmian

PRODOTTO: MANZO e SPECK

Da secoli ormai al Maso Gramm (a 1500 m s.l.m) vengono prodotti lo speck, il manzo affumicato e le salsicce del contadino.

L'azienda utilizza ancora oggi lo speciale miscuglio di spezie, preparato secondo una ricetta contadina tramandata in famiglia, ed esegue l'affumicatura con legno scelto di conifere). Potremo gustare questo prodotto tipico del luogo preparato secondo le tradizioni.



MERCOLEDÌ 06 GIUGNO

a partire dalle 19.00

PROGRAMMA

ore 19.30 - Visita al museo

ore 20.30 - Apericena presso sale del MMM Firmian
Via Castel Firmiano, 53
Bolzano

Durante la serata sarà presentata l'estetica Smeg Linea 2018, cantina con app Smeg Connect, abbattitore e cassetto sottovuoto.

La RICETTA: Spetzli al curry, speck croccante, mandorle tostate e uvetta

Ingredienti per 4 persone

Per gli spetzli:	50 gr di mandorle a filetti tostate
200 gr Farina "00"	40 gr di uvetta sultanina rinvenuta per 10' in acqua
2 uova	40 gr di parmigiano grattugiato
Mezzo bicchiere di latte	150 gr di speck
Un pizzico di noce moscata	
Sale q.b.	

Per la salsa al curry:

Un cucchiaino di curry in polvere
50 gr di cipolla
30 gr di banana
30 gr di mela
30 gr di ananas
mezzo bicchiere di vino bianco
100 cc. di panna liquida
50 gr di burro
un cucchiaino di yogurt naturale

Procedimento per la salsa al curry: Con poco olio far rosolare la cipolla, unire la mela, l'ananas e la banana, aggiungere il curry, farlo tostare bene, bagnare con il vino bianco e coprire con acqua. Lasciar cuocere mezz'ora circa, aggiungere un paio di cucchiaini di panna far cuocere ancora per qualche minuto, frullare e passare al colino. Per gli spetzli: In una ciotola con l'aiuto della frusta mescolare il latte alle uova ed incorporarvi poco alla volta la farina, il sale e la noce moscata e lasciare riposare per almeno mezz'ora. (L'impasto dovrà risultare morbido ma non liquido). Portare ad ebollizione una pentola di acqua salata e con l'aiuto dell'apposito attrezzo farvi cadere gli spetzli lasciandoli cuocere per qualche minuto. Scolarli, versarli nella salsa a farli cuocere per qualche minuto, mantecare con il parmigiano. Tagliare a julienne lo speck e farlo rosolare in una padella antiaderente senza alcun condimento. Disporre gli spetzli nei piatti e cospargervi sopra lo speck croccante, le mandorle tostate e l'uvetta.





GIRO DI GUSTO SMEG 2018

23 MAGGIO	GRUMELLO DEL MONTE (BG)
24 MAGGIO	CALVISANO (BS)
29 MAGGIO	SCHIAVON (VI)
30 MAGGIO	LUVIGLIANO DI TORREGLIA (PD)
05 GIUGNO	GARGAGNAGO (VR)
06 GIUGNO	BOLZANO (BZ)

Per partecipare e iscriversi
contattate i nostri rappresentanti di zona

