

13 Aprile 2007
Cena
Accademia Italiana
della Cucina
omaggio a
Girolamo Varnelli



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Macerata

Venerdì
13 Aprile 2007
ore 20.30

MENU
omaggio a Girolamo Varnelli

Polpettine di prosciutto
e foglioline di finocchi fritte
Mousse di ciauscolo
con crostone al lardo

Foglioline di tacchino marinate
su letto di misticanza e salsa alla sapa

Consomme' con praline dorate
e tortellino
Raviolo con menta rucola e con salsa
di asparagi

Anatra farcita
Tortino di carciofo al rosmarino
e pecorino

Chantilly di patate con cialdina
alle mandorle e salsa al caffè'

Caffè
Cicchetto

Cantina :
Castruvecciu bianco e rosso
Vernaccia dolce

*"I liquori dei sibillini
incontrano
i piatti della tradizione"*

La Foresteria
ristorante agriturismo
C.da Abbazia di Fiastra
TOLENTINO - MC

VARNELLI

Chef: Roberto Sebastianelli
campione del mondo 1999/2002
Sommelier: Enzo Gironella

SAPUTI
A.S. Agr. Alberto Quaresimali
nerina
SOCIETA' ITALIANA

Simposiarchi: Arnaldo Porro
Piergiorgio Lorenzetti

08/04/2008

Orietta Ma

Tech and Food 2008

Alla Fiera degli albergatori oggi la Confcommercio parla di contratto

Tech and food, tempo di premiazioni

L'EVENTO

TORNAO I GRANDI DEL BEACH VOLLEY

CIVITANOVA - E' un inverno di lavoro intenso per la Fulvio Taffoni Eventi Sportivi. L'organizzazione che opera ormai da oltre un decennio come promoter di competizioni di beach volley è infatti alacremente impegnata per predisporre il Tour 2008 del King & Queen of the Beach, dopo i successi delle edizioni 2006 e 2007. Tra le opportunità più interessanti che si profilano all'orizzonte, c'è la possibilità concreta che il King of the Beach ritorni sulle spiagge di Civitanova, località nella quale aveva visto la luce nell'estate del 2000. Fu quella, infatti, la prima edizione in Italia di un torneo di beach volley con la formula del King of the Beach, una formula di origine californiana volta a determinare al termine della competizione non la migliore coppia ma il miglior giocatore in assoluto.

CIVITANOVA - Albergatori protagonisti nella giornata conclusiva di Tech & Food alla fiera di Civitanova dove oggi pomeriggio, alle ore 15, la Confcommercio chiama a raccolta i suoi associati per presentare il nuovo contratto collettivo nazionale del turismo. A relazionare su un tema particolarmente sentito dalla categoria sarà Angelo Candido, responsabile sindacale di FederAlberghi nazionale che avrà modo di illustrare le nuove disposizioni di legge rivolte alle aziende che operano nel settore del turismo, così da poter applicare una corretta gestione del personale, anche tenendo conto dei flussi di lavoro stagionale che prevedono particolari flessibilità.

Ma la giornata sarà anche caratterizzata dalle fasi finali del concorso nazionale "Il cappuccino dell'anno", di cui ieri si sono disputate le eliminatorie e dal concorso internazionale di cucina "Antonio Nebbia" riservato ai sette istituti alberghieri italiani ed europei finalisti che si cimenteranno nella preparazione di un piatto di carne.

Cancelli aperti dalle 9,30 alle 19 per un pubblico di operatori professionali comprendente titolari o gestori di pubblici esercizi, bar, negozi di alimentari, ristoranti, alberghi e attrezzature ricettive, pizzerie, birrerie e gelaterie. Per loro la possibilità



Si decidono i vincitori del Cappuccino dell'anno e del concorso Antonio Nebbia Orietta Varnelli: "Gli eventi sono un momento di incontro tra operatori e pubblico"

L'imprenditrice Orietta Varnelli, madrina della manifestazione, rientra taglia il nastro inaugurale della fiera civitanovese

di apprezzare anche una ricca vetrina di attrezzature, prodotti e servizi, forniture ed impiantistica per le rispettive attività.

Tech & Food è stata salutata da un autentico bagno di folla nella giornata inaugurale e da centinaia di operatori ieri per i vari corsi (per gastronomie, rosticcerie e macellerie), concorsi (per barman e pasticceri) e convegni (per operatori stabilimenti balneari) in programma.

Una ricca galleria di eventi che - come ha sottolineato Orietta Maria Varnelli, titolare della manifestazione - qualificano la kermesse espositiva, per quell'approccio innovativo verso cui le moderne fiere debbono caratterizzarsi per favorire occasioni di incontri e confronti tra operatori professionali.

Proprio il ricco contorno di manifestazioni è stato l'occa-

sione per misurare il grado di qualità che gli operatori del turismo sono in grado di offrire. In questo senso è possibile descrivere due specifiche caratteristiche che hanno segnato l'edizione di quest'anno: quella più specificamente destinata agli operatori in cui tecnologie, macchinari e prodotti sono il momento centrale dell'esposizione, e la parte più generale dedicata all'accoglienza in senso più am-

to è accuratamente riscaldato. Il collaudo della struttura è già avvenuto in due occasioni molto significative: il concerto di Padre Aurelio e il gruppo "Anime Libere", realizzato con successo sabato scorso, e la messa comunitaria di domenica mattina, a conclusione della festosa "marcia della vita" fatta dai ragazzi e i bambini per le vie del quartiere.

Fra gli avvenimenti in programma, da segnalare gli incontri con le giovani coppie e con i genitori dei ragazzi della catechesi parrocchiale presso il centro pastorale Don Bosco in contemporanea con quelli previsti per i giovani presso l'oratorio; ieri è stato il primo giorno, ne seguiranno altri oggi e domani alle ore 21,15.

Giovedì prossimo, in chiesa, sempre alle ore 21,15, la veglia eucaristica vocazionale nel corso della quale sarà anche offerta la disponibilità di sacerdoti per la confessione. Venerdì l'appuntamento settimanale con il Vescovo presso la Chiesa di Cristo Re per la scuola della parola, che si protrarrà fino a Pasqua, tutti i venerdì di Quaresima. Sabato alle ore 15, la visita comunitaria al cimitero e la messa per i defunti. Lo stesso giorno, alle 21,15, un altro spettacolo presso il teatro-tenda: "Don Chisciotte", un bellissimo musicale in due tempi rappresentato dalla Gex - Company (giovani exalievi della scuola salesiana di Macerata). Il parroco don Alvaro ha sottolineato che si tratta di uno spettacolo da non perdere. Domenica mattina, 24 febbraio, alle ore 10,30 la solenne concelebrazione eucaristica conclusiva della Missione, naturalmente ancora sotto il tendone di piazza Don Bosco.

pio in cui sono state offerte tecniche di preparazione dei prodotti, concorsi di qualità e confronti tra addetti e pubblico sugli aspetti salienti legati all'accoglienza. In questo senso, per esempio, va letto il momento di riflessione offerto dalla Confcommercio sul contratto di categoria che non riguarda solo gli aspetti economici o normativi ma tira in ballo il rapporto stesso tra mercato e professione.

Varnelli e Tipicità



08/04/2008

Orietta Maria Varnelli

Relazioni extralocali

Accademia Italiana della Cucina;
Slow Food;
AIBES e AIS
Gambero Rosso;
Fondazione Symbola;
Club Papillon;
Ente Certificatore “Bureau Veritas”;
Giornalisti di settore e non – media nazionali;
Opinion leaders;
Associazioni di marchigiani a Milano;
CESMA (Centro Studi Marche) presente a Roma;
Federvini;
Associazione “Maledetto Toscano”;
Associazione Marchigiani d’Europa
Ordre International des Anysetiers;
ICE;
SIMEST;
UAMI (Ufficio Europeo Armonizzazione Mercato Interno, per la tutela del marchio comunitario);
Rappresentanza Regione Marche a Bruxelles;
Centri di Ricerca
Università Bocconi e di Perugia
Enti Fieristici (Milano, Roma, Verona)
Unicredit;
IPPSART;
Operatori di settore

08/04/2008

Orietta Maria Varnelli

VARNELLI

vi aspetta al



VERONA 3 -7 APRILE 2008
nell'area Slow Food al
Padiglione 9 (Piemonte) Stand E4-F4.

Publicazione del libro ***“Varnelli: anice da gustare”***

(Edizioni Gribaudo Il Gusto)

Distribuito nelle librerie, è una raccolta di 35 ricette che altrettanti chef di fama nazionale ed internazionale ci hanno voluto dedicare utilizzando il "Varnelli" come ingrediente raffinato e sorprendente



rosso agontaro piccola



VARNELLI

e-mail: varnelli@varnelli.it

SCOPRI
VARNELLI
IN CUCINA!

Varnelli, classico drink e
sovrano correttivo del caffè,
diventa protagonista anche
in cucina.

VARNELLI
L'ANICE SECCO
SPECIALE

VARNELLI PER TUTTE LE PORTATE DEL GUSTO.

The advertisement features a central image of a hand in a black suit jacket ringing a silver bell over a clear glass bottle of Varnelli liqueur. The bottle has a green and white label with the text 'VARNELLI L'ANICE SECCO SPECIALE'. To the left of the bottle, there are two small images: a plate of rice with vegetables and a woven basket of bread. To the right, there are two more small images: a cup of coffee and a glass of the liqueur. The background is a light, neutral color.

Pagina Pubblicitaria

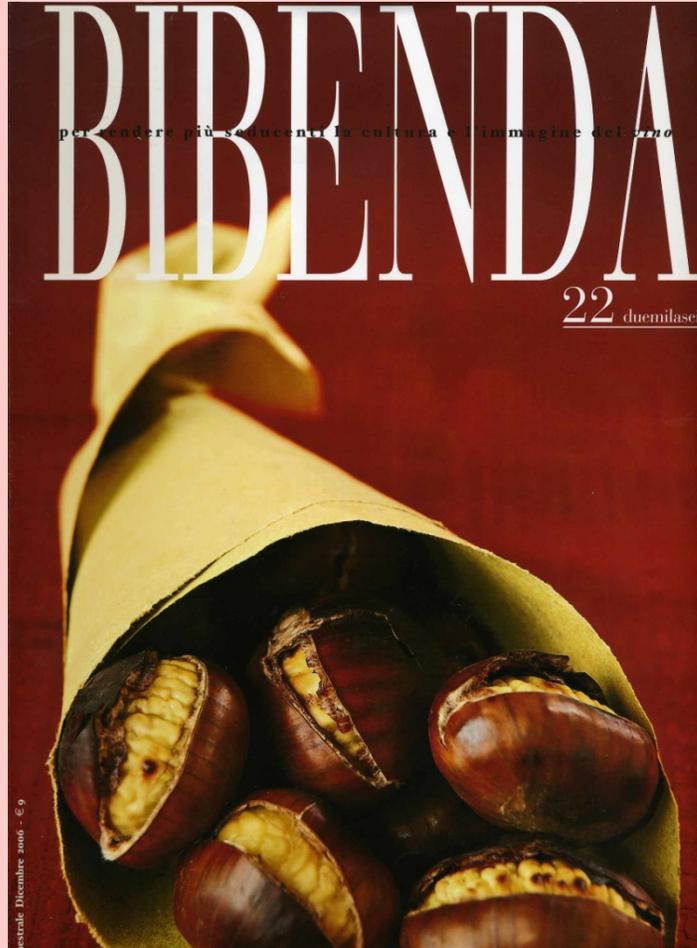
della rivista

Papillon

Diretta da Paolo Massobrio

Bibenda

Organo Ufficiale dell'A. I. S.



86 > **MIRSE**
Tremonti S.r.l. - Pavidiano (OR) - 0785 566029
 30% - € 19
 È ottenuto dalla macerazione in alcol delle bacche di mirto, una delle piante più caratteristiche delle campagne sarde; tali bacche contengono un olio aromatico utilizzato fin dall'antichità, quando questa pianta era sacra a Venere, dea dell'amore e della bellezza. Il Mirse ha un bel colore caramello trasparente, con unghia rossastra e appena sfumata. Al naso emergono forti ed elegantissime sensazioni di mirto, fiori rossi e vaghe rimenbranze speziato. Caldo e di intensa aromaticità all'assaggio, è equilibrato da un apporto di decisa sapidità e chiuso da un finale lungo e giustamente amarognolo.

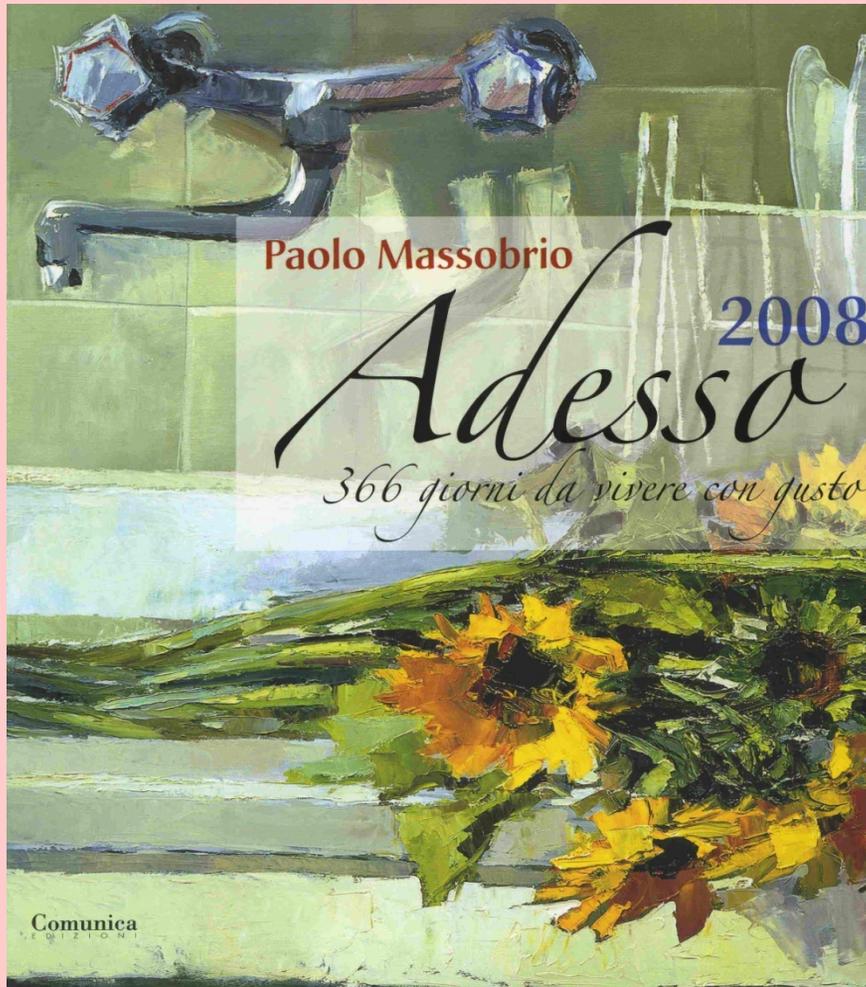
85 > **FERNET-BRANCA**
Elli Branca Distillerie - Milano - 02 85131
 43% - € 14
 È nato a Milano nel 1845, con l'impiego di 27 tra erbe, radici e spezie macerate in acqua e alcol che viene poi invecchiato un anno in botti di rovere. Per alcuni il nome deriverebbe dalla piastra di ferro (fer in milanese) sulla quale si mescolava la miscela e che diventava lucida (net) arroventandosi. Per altri Fernet sarebbe il cognome del medico svedese che lavorava nel laboratorio di Bernardino Branca, proprietario della fabbrica di liquori che diede i natali a questo famoso amaro. Si presenta di una cupa tonalità testa di moro con unghia oro verde. Il profilo olfattivo è elegante, con riconoscimenti di rabarbaro, camomilla, genziana, aloe, scorza di agrumi, zafferano, cannella, china e vaniglia. Secco e deciso sul palato, chiude con una persistenza lunghissima, siglata da un potente ritorno di caffè tostato e radice di liquorizia.

08/04/2008

Orietta Maria Varnelli

Agenda Adesso 2008

in collaborazione con Paolo Massobrio



08/04/2008

Orietta Maria Varnelli

Collaborazione con i Marchigiani d'Europa



Ordre International des Anysetiers

