

GENNAIO 2016

.italo

i Viaggi del Gusto



SALUS PER AQUAM

IL MONDO DELLE TERME

Dalle stazioni termali storiche ai moderni centri wellness: guida alla "vacanza salutare"

L'ITALIA CHE MERITA

*Colli Euganei • Salsomaggiore
Chianciano • Saturnia • Fiuggi*

CONSUMI&TENDENZE

*Spa di lusso? La nostra top ten
L'indagine: viaggiare sicuri*

NUTRITION

*Alimenti integrali, cosa sapere
Vegani...si nasce o si diventa?*



ITINERARI

*Trentino, il regno della neve
Ghiacciai e vigneti in Val d'Aosta*

WEEK-END

*A Parma, arte e gastronomia
Il Pitti Uomo a Firenze*

VdG VdG Magazine

Seguiteci su  

le facce

Stefano Corrada, tecnologo alimentare

Milanese di origine e di vocazione, appassionato di food (di cui scrive per periodici e guide gastronomiche) frequenta da sempre ristoranti e trattorie alla scoperta di "emozioni gastrosensoriali". Dai suoi viaggi a base di "stelle o forchette", è nato il blog appuntigolosi.blogspot.it: una raccolta di pensieri, di consigli e di suggerimenti. Leggere i suoi post equivale a fare un viaggio tra prelibatezze culinarie e luoghi, noti o semiconosciuti, con un tesoro enogastronomico da raccontare e da assaggiare. Onesto e obiettivo, Corrado non risparmia anche recensioni negative quando serve.



Raimondo Mendolia, chef

Ha il merito di aver sviluppato un progetto sulla ristorazione Made in Italy nella città di Hangzhou, a 150 km da Shanghai, lo chef di origine genovese. Nei prossimi cinque anni, aprirà almeno 40 ristoranti: luoghi gastronomici, ma anche grandi centri di cottura con store. Un progetto da 10 mila pasti a base di ingredienti italiani selezionati, realizzati secondo tecnologie avanzate in cucina, tra cui le cotture in sottovuoto, di cui Mendolia è specialista. Metamorfofi, il primo dei ristoranti, è stato inaugurato nel mese di dicembre: qui lo chef prepara in show cooking la pasta fresca

Inauguriamo con il primo numero dell'anno, la nuova rubrica #italiachemerita: ogni mese selezioneremo storie e personaggi che tra passioni e successi hanno saputo valorizzare il bello, il buono e il ben fatto nel nostro Paese. Aspettiamo le vostre segnalazioni!

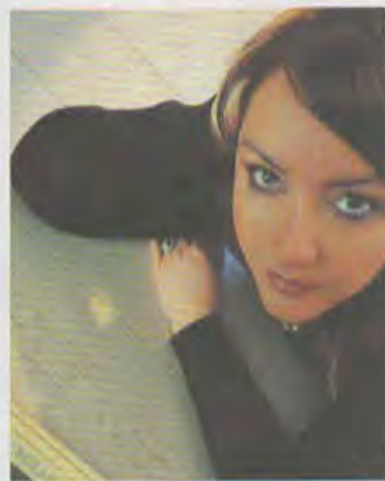
artigianale. Famoso anche in qualità di Maestro Pastaio, Mendolia è oggi uno dei più autorevoli punti di riferimento per il settore della pasta.



Martina Margaria, architetto

Milanese, si diploma al liceo artistico a soli 16 anni per ritrovarsi giovanissima sui banchi del Politecnico di Milano. Laureata a pieni voti, sviluppa da subito il bisogno di viaggiare e confrontarsi con culture estere. Le nuove sensibilità artistiche sviluppate in giro per il mondo e la passione per il valore aggiunto dei dettagli lussuosi sfociano nella nascita di Milano Abita, società impegnata nella riqualificazione di piccoli immobili attraverso l'ottimizzazione degli spazi e gli inserti

di lusso. Margaria è tra le prime esponenti italiane di quello che lei stessa definisce prêt-à-habiter.



Barbara Uderzo designer

Vicentina, realizza gioielli utilizzando materiali non convenzionali, a partire dagli scarti di produzioni industriali come metalli, vetro, tessuti e legno agli alimenti. Curiosa e attenta alla sperimentazione, Barbara è specializzata in gioielli di cioccolato con foglie d'oro alimentare e glucogioielli, ovvero dolci accessori commestibili dai design morbidi, colori vivaci e profumi intensi. Con la sua attività, proponendo concept e stili unici, e si è guadagnata notorietà e apprezzamento a livello internazionale.

