

- [Turismo e Vacanze](#)
- [Legislazione alimentare](#)



» [RSS](#) » [Newsletter](#) » [TagCloud](#) » [Mappa del sito](#)

- [Homepage](#)
- [International](#)
- [Italia](#)
- [Regioni](#)
- [Speciali](#)
- [Eventi](#)
- [In Vetrina](#)
- [Video](#)
- [NFW TV](#)
- [Le Fiere](#)
- [EXPO 2015](#)
- [OTA](#)
- [LINO CAUZZI ALBERGATORE](#)
- [Speciale Sicilia](#)

Birra

2 1

San Gimignano e Londra unite dalla buona cucina

Birra, Moretti va a Londra

Una serata italiana con il meglio della cucina nazionale

Publicato il 25/07/2013 alle 18:10





Birra Moretti viaggia a Londra ed, assieme al meglio del Made in Italy, offre una giornata in pieno stile tricolore.

Cuore della giornata, il 26 luglio, il collegamento live tra Londra, Golden Square e San Gimignano, Piazza della Cisterna: due piazze per due momenti alimentari, pranzo ed aperitivo e due modi di cucinare e gustare.

A San Gimignano si svolgerà un cooking show, incontro-scontro tra due cuochi specializzati nella cucina locale: Stefano Dondoli, chef toscano con esperienza nei locali britannici, e Sandra Lotti, chef-proprietaria della scuola di cucina "Toscana Saporita". Le loro creazioni verranno riprese dalle telecamere e trasmesso live a Londra, dove gli ospiti potranno gustarle, preparate da uno staff locale che opera dietro le quinte.

Il menu italo-britannico inizia col pranzo: carbonara con guanciale e pecorino. Poi, la sera, con l'aperitivo serale: pizza e prodotti tipici di San Gimignano, come pane rustico, finocchiona, miele al tartufo, salame toscano e pecorino tartufo.

Gran finale con il gelato del maestro Sergio Dondoli, per l'occasione presente in prima persona a Londra.

Da non trascurare la presenza dei beer ambassador Birra Moretti, pronti a spiegare i pregi della Birra e come abbinarla col cibo: la cultura della Birra, che Moretti promuove da anni, con la bionda accompagnamento delle pietanze quanto ingredienti.

Matteo Clerici

Tutto su: [Birra](#), [Matteo Clerici](#), [Londra](#), [Cooking show](#), [Birra Moretti](#)

Commenti

Lascia un commento

[Segnala via e-mail](#)

Nome	<input type="text"/>
E-mail (non sarà pubblicata)	<input type="text"/>
Commento	<input type="text"/>
Scrivi il colore del sole	<input type="text"/>

Nessun commento presente!

Con lo stesso tema...

- [Birra Zago, artisti cercasi](#)
- [Birra: la bevanda giusta, l'occasione giusta](#)
- [Birra, Moretti va a Londra](#)
- [Austria, a Starkenberg bagno nella birra](#)
- [Birra, quella degli Iron Maiden arriva al parlamento inglese](#)
- [Birra, utile per la salute del cuore](#)
- [Birra, nel Lazio si fa col carciofo](#)
- [Birra, alla Pembury Tavern si paga con Bitcoin](#)
- [Pancia da birra? Solo un mito](#)
- [Birra, carico di energia dopo il lavoro](#)





L'EFFICIENZA A CASA TUA

[Rifiuti elettronici, riciclo e riuso](#)

il magazine per l'energia di domani di [Sorella](#)

- [Chi siamo](#)
- [Collaborare con NEWSFOOD.com](#)
- [Comunicati Stampa](#)
- [Note Legali](#)
- [Pubblicità: glossario parole adv-web](#)
- [Advertising](#)
- [PARTNERS](#)

Testata giornalistica - n. 638 del 23/02/2010 - Registro stampa Trib. Alessandria - Direttore responsabile: Giuseppe Danielli © 2005 [Editrice Taro](#) - P.IVA 01873460065 - 15100 Alessandria [[Contatti](#)]