

Le cene di... IDENTITÀ GOLOSE



Ferran Adrià

IDENTITÀ
GOLOSE

i protagonisti della cucina

Al via il primo concorso nazionale
per cuochi under 35...

italiano

home

congresso

guida

cena con noi

altri eventi

dicono di noi

protagonisti



ricette



video



rubriche



link



newsletter



I nostri Partner

IDENTITÀ
GOLOSE
The International Chef Congress

Recensioni, segnalazioni e tendenze dal Buonpaese, firmate da tutti gli autori legati a *Identità Golose*

Benvenuti a Disneyland

Entrare in bottega e trovarsi al lunapark. Succede da **Damini** e Affini ad Arzignano. Maestri della carne. Ma non solo



La Berkel di **Damini e Affini**, macelleria e non solo ad Arzignano (VI), +39.0444.452914

L'effetto che fa varcare questa soglia dev'essere un po' quello che proverebbe l'orso Yoghi a tuffarsi in un gigantesco barattolo di miele. Tutto il meglio della produzione alimentare italiana, tutto quello che a noi malati fa andare giù di testa. Formaggi, carne, pasta, tonno. Tutto. No, anche quello?! Sì. Anche quello. Con in più la travolgente simpatia di **Gian Pietro Damini** che ti verrebbe tanto voglia di invitarlo a fare bisboccia insieme in un giorno di chiusura del suo regno.

Ma si mangia anche in mezzo a tutte queste bocce e conserve di tonno? Puoi dirlo forte. Una catena del gusto che parte dal bancone, arriva in cucina e poi si rifonda sulla tavola. Il locale si riassume in una parola:

indice

09-06-2011

Benvenuti a Disneyland

08-06-2011

Sulle tracce della pizza perfetta

07-06-2011

La Liguria cala il tris d'assi

02-06-2011

Rinascita a Venezia

31-05-2011

Tutte le strade portano a Paestum

27-05-2011

Novara che vai

24-05-2011

La Pineta delle colline livornesi

20-05-2011

Roma caput golae

19-05-2011

La Burrata di Novara

17-05-2011

Di manica Langa

17-05-2011

Un nuovo inquilino a Casa Grugno

11-05-2011

Quel ramo (di birra) del lago di Como

29-04-2011

Vieni a mangiare in Puglia

1

divertente. Poche pippe, poche analisi sensoriali: qui 3-4 ore volano in fretta, tra un culatello cotto e un formaggio di capra che “non ce n'è”.



 Guancialetti con foie gras e pure alla nocciola

E poi lei, sua maestà la *Limousine*, che non sarà la *Lola* ma alta qualità è l'unica parola che conosce. Inevitabile poi all'uscita portarsene a casa quei 4-5 kg dal bancone, per riprovare queste gioie a casa, con l'aiuto di una bella brace. Per il vino non c'è carta, ma una parete fornitissima (e dagli ottimi prezzi) da cui scegliere direttamente. E poi via in slalom tra un *DamBurger* e un guancialetto di manzo e

foie gras con un purè alla nocciola che gli mette davvero il turbo.

Damini Macelleria e Affini

via Cadorna, 31
Arzignano (Vi)
t. +39.0444.452914
Da martedì a sabato 8.30-23
Domenica 8.30-15
Prezzo medio: 50 euro

Roberto Bentivegna

Medico di professione e gastronomo per passione, mette in entrambi gli ambiti tutto se stesso. È tra i soci fondatori di www.passionegourmet.it

 | pubblicato il 09-06-2011 in DALL'ITALIA

segnala

Identità Golose - i protagonisti della cucina

copyright Magenta S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Home | Contatti |