

Il sito web di ristonews.com utilizza cookie e tecnologie simili. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Informativa Estesa](#) [Accetto](#)

ristonews.com

Mercoledì 30 Marzo 2016

Ristonews.com
Il network al servizio della ristorazione italiana



[HOME](#) [RISTONEWS](#) [MONDOPIZZA](#) [RISTORANTI](#) [LOCALI D.O.C.](#) [FOOD SERVICE](#) [BEVERAGE](#) [ATTREZZATURE](#) [EVENTI](#)
[CONTATTI](#)

Mi piace [Piace a 1845 persone.](#)

[HOME](#) / [ATTREZZATURE](#) / [AZIENDE E PRODOTTI](#)

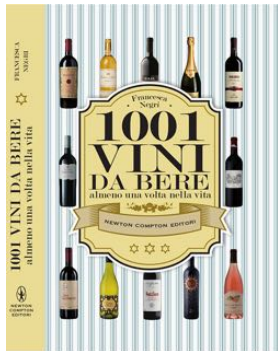
Francesca Negri al Vinitaly per Dag Style

La famosa blogger del vino Francesca Negri ospite al Vinitaly nello stand DAG Style in compagnia della cantina LA VALENTINA per un appuntamento dedicato a veri wine lovers.

Brescia - Tacchi a spillo, penna in mano e calice nell'altra, con una passione travolgente per l'enogastronomia.

L'inarrestabile **Francesca Negri**, giornalista, wine tutor per Detto Fatto su Rai 2 e blogger di successo della pagina Geisha Gourmet, sarà ospite l'11 aprile alle 14.00 nello stand L1 del rivenditore autorizzato DAG Style (GREEN COMPANY) in ENOLITECH, per guidare con brio i visitatori della fiera nell'universo dei fermentati dell'uva, presentando la sua ultima fatica: 1001 vini da bere almeno una volta nella vita pubblicata dalla casa editrice Newton Compton. Una guida enologica completa che raggruppa in un vademecum ben 1001 etichette infallibili del panorama nazionale e internazionale.

Durante l'appuntamento, ideato con lo scopo di collegare due universi apparentemente distanti, -quello del vino e quello dei portamenu da sempre contenitori degli stessi- ma che in realtà hanno molto da condividere, l'autrice si metterà a disposizione dei visitatori per dispensare utili suggerimenti nella selezione di una carta dei vini perfetta a partire da una presentazione glamour, scegliendo i portamenu di design della linea **DAG Style**. Inoltre, in occasione dell'evento, sarà presentata una lista di sei incredibili vini biologici selezionati appositamente da Francesca Negri, associati ai prodotti DAG Style e alla propria filosofia ecosostenibile, con la possibilità di assaggiarne uno in particolare, quello della cantina ospite dello stand, LA VALENTINA. E' così che rossi e bianchi, sia fermi che spumanti, sono uniti a liste dal design unico, per proporre una presentazione che riesca a sconvolgere e coinvolgere ogni senso, dalla vista sino al gusto, in un viaggio attraverso l'anima dei sapori. Una vera e propria lista dei vini pronta all'uso, che DAG Style dedica ai propri clienti, con le migliori scelte da abbinare alle diverse portate dei pasti dal primo sino al dessert.



Il viaggio del gusto continua, e attraverso le pagine della guida, si potrà scoprire come questa può diventare un utilissimo mezzo anche per i professionisti, in quanto comprende un numero incredibilmente vasto di etichette capaci di soddisfare i palati più esigenti, con un approccio innovativo nel modo di viverle e raccontarle.

«Per dare un'informazione più completa possibile al mio lettore ho deciso di incrociare tutte le classifiche enologiche a disposizione, da quelle italiane a quelle internazionali di Wine Spectator, ma anche quelle di ogni singola nazione. -racconta Francesca Negri- Un lavoro di ricerca e traduzione immane, che però è stato basilare per riuscire a stilare una classifica verificata non solo secondo il mio palato, ma anche sulla base della critica internazionale e sui gusti dei wine lover di tutto il mondo».

Infine, immancabile per ogni evento che si rispetti, soprattutto nella fiera dedicata al nettare di Bacco, concluderà l'appuntamento il produttore della cantina LA VALENTINA, Sabatino Di Properzio, brindando insieme con il celebrato AHUA` Fiano delle Colline Pescaresi, una delle 1001 etichette presenti nella guida redatta da Francesca Negri e vino di punta della carta dei vini DAG



Ricette

Il sito web di ristonews.com utilizza cookie e tecnologie simili. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Informativa Estesa](#) [Accetto](#)
 gusto unico e sorprendente.



Dag Style è un'azienda attiva nel mercato dell'ospitalità dagli anni ottanta. I suoi porta menu e coordinati per la tavola hanno sempre seguito le mutevoli correnti di stile con particolare attenzione all'ecosostenibilità e alla moda, attraverso l'utilizzo di materiali di riciclo e dettagli di design. Questo l'ha portata oggi ad essere una delle aziende che ha più plasmato il settore della ristorazione, valorizzando il made in Italy nel mondo. La sua filosofia vincente è basata sull'ecosostenibilità e sull'idea di introdurre la moda nel mondo HO.RE.CA., esaltando il portamenu come simbolo di tendenza, ma anche di responsabilità.



www.dagstyle.it

25/03/2016

Torna SU ↑

ShareThis

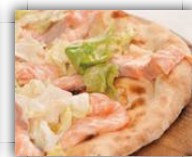


Pizza Due meglio di una

Pizza Tuttadentro



Pizza Prosciutto e Funghi



Pizza Atlantide

PIZZERIE



Pizzeria Gli Archi

14/02/2016 Il pizzaiolo "chef" di questo numero è Luigi De Carolis, per tutti Gino, titolare della pizzeria Gli Archi (a P...



Al Briscola il menu Pizza Sharing

14/02/2016 Riccardo Cortese e Federico Pinna, giovani startupper di Foodation (azienda milanese specializzata nella reinterpretazione, ...

Attrezzature | Per saperne di più



Dalla legna all'iPad della cottura

Potremmo dire, in modo sint...



La cottura

In forno la pizza cuoce sia per conduz...



Gli attrezzi da lavoro

Anche in pizzeria, come in tutti i set...

[Archivio](#)

Copyright - Viale Aldo Moro, 44 - 70043 Monopoli (BA) - Tel. 080.9306460 - Fax 080.9373100 - input@inputedizioni.it - www.inputsrl.it - Tutti i diritti sono riservati

RISTONEWS
 Attualità, sondaggi, news
 Interviste e opinioni
 Gestione e legislazione

MONDOPIZZA
 Pizzanews
 Professione pizzaiolo
 Pizza&core
 Ricette

RISTORANTI
 Professione ristoraro
 Ricette

LOCALI D.O.C.
 Pizzerie
 Ristoranti
 Locali serali e bar

FOOD SERVICE
 Aziende
 Prodotti

Il sito web di ristonews.com utilizza cookie e tecnologie simili. Se decidi di continuare la navigazione consideriamo che accetti il loro uso. [Informativa Estesa](#) [Accetto](#)

Prodotti

Arredi e hotellerie

Eventi

Beverage

PUBBLICITA'
Feed RSS

