

qb. | QUANTO BASTA

VETRINA

Una primavera da leccarsi in baffi. E un carnet di eventi che ingolosisce ogni giorno in modo differente. Dagli appuntamenti con le novità e le nuove aperture ai palinsesti in tv, e dai personaggi da incontrare a quelli che abbiamo incontrato per voi. Qualche idea per Pasqua per chi ha voglia di fare un giro nella capitale e un grande concorso che ha come protagonista l'olio d'oliva. La vetrina di Qubi ha sempre qualcosa da scoprire.



QOCO UN FILO D'OLIO NEL PIATTO

Dal 22 al 24 marzo ad Andria in Puglia. È glocal per definizione QOCO, il contest a scala gourmet capace di far incontrare la cultura gastronomica internazionale con quella locale attraverso un percorso articolato di prove ai fornelli, cene, degustazioni, tour, tutto fruibile dal pubblico. QOCO, organizzato dal Comune di Andria in sinergia con ANCO Associazione Nazionale Città dell'Olio e JR, sotto il patrocinio del COI Consiglio Oleicolo Internazionale, MASAF, Regione Puglia, Enit, Parco Alta Murgia, è alla XVI edizione. Una tre giorni con un calendario fitto di appuntamenti che coinvolge non solo il centro cittadino di Andria, ma anche il magnifico territorio raccolto intorno a Castello del Monte, che si erge come una gemma tra le Murge e il mare.

18



MIRAMARE: MOLTE LE NOVITÀ

Molte le novità del 2024 per il Castello di Miramare e il suo Parco storico. In aprile è previsto l'arrivo del prezioso scettro di Carlotta a Miramare. Fino a giugno è visitabile mostra Kosmos, il veliero della conoscenza, alle Scuderie del Castello. L'inaugurazione delle Serre antiche avverrà a primavera inoltrata.



INNOVATION AWARD TOURISM 2024

Il nostro amico Herwig Ertl, ambasciatore del gusto Alpe Adria, si è aggiudicato il 1° posto nell'Austrian Innovation Award Tourism 2024 sul tema "esperienze culinarie innovative" per la Carinzia. Saremmo felici se vincessimo in aprile l'Award nazionale per l'Austria. Incontrarlo è sempre un'esperienza. E capita spesso di vederlo nella nostra regione a scegliere prodotti per il suo negozio e per l'hotel bio Daberer. In Carso Dario Zidarich è suo punto di riferimento per i formaggi. www.herwig-ertl.at Nella foto di Hannes Krainz il Consigliere provinciale per il turismo Mag. Sebastian Schuschnig, Herwig Ertl, il Consigliere Ministeriale Mag.a jur. Gerlinde Weilingner del BMAW



DOUBLE TREE BY HILTON RIAPRE IL FOYER STORICO

Double Tree by -Hilton Trieste ha riaperto con una cerimonia ufficiale il suo Foyer storico e 3 sale meeting nell'area interessata da un incendio avvenuto nel febbraio 2021. Taglio del nastro alla presenza del Sindaco di Trieste, Roberto Dipiazza, dei rappresentanti della proprietà dell'immobile, Allianz e il suo asset manager PIMCO Prime Real Estate, e di Luca Boccato, CEO di HNH Hospitality, gestore dell'hotel. L'intervento ha coinvolto un'area di circa 90 mq, comprensiva del Foyer con ascensore storico, Sala del Direttore, Sala delle Sedute e Sala d'aspetto del Direttore, spazi finemente decorati e arredati con elementi dal grande valore storico, restituiti oggi all'antico splendore. L'area del piano nobile è di rilevanza storica sotto la tutela della Soprintendenza ai Beni culturali e include gli spazi che in passato furono gli uffici direzionali di RAS Assicurazioni. La proprietà ha infatti curato nel 2018-2019 la conversione in hotel dell'edificio, concepito tra il 1911 e il 1913 dagli architetti Ruggero e Arduino Berlam.



PIZZIUM HA APERTO A TRIESTE

PIZZIUM, la catena di pizzerie che porta in tavola la pizza napoletana con ingredienti regionali selezionati ha aperto a Trieste in Riva Grumula. Ogni locale è concepito per essere un punto di incontro in un ambiente luminoso, pop e accogliente, che evoca una casa napoletana, con un arredo quasi domestico.



PASQUA ALL'ADELAIDE A ROMA

C'è un'atmosfera ancora più leggera e vibrante in quest'oasi di pace in via dell'Arancio in questi giorni: fragranze floreali in salotto, il piccolo giardino d'inverno che ormai è solo incanto primaverile e dove tutto sta sbocciando, una musica leggera, quasi fosse un cinguettio, tra lobby e ristorante Adelaide. In giro, tante uova di cioccolata fatte a mano dal pastry chef Andrea De Benedetto. Colorate, decorate ad arte e tutte edibili. Sono ovunque: sui tavoli in salotto, sul bancone del cocktail bar, sul grande tavolo al centro della sala ristorante tra i bouquet di fiori. Viene voglia di fare Egg Hunting per ammirarle tutte. E "Benvenuta Primavera" è anche il nome di uno dei piatti del Menu di Pasqua. Un menu nel segno delle primizie, una cucina che esalta gli ingredienti locali e la tradizione con tocco contemporaneo. Una cucina gourmet radicata però nelle origini regionali, sicuramente campane ma anche laziali, data la lunga consuetudine con Roma dello chef procidano Gabriele Muro. Come rivelano anche le carni e i formaggi dell'agro romano.

