



Pubblicazione: Wine News
Luogo: Italia Web
Data: 10 febbraio 2024

Wine News

Tra menu ad hoc, signature drink e weekend in cantina, San Valentino si declina in chiave gourmet

Il 14 febbraio l'amore fa rima con cibo & vino: dal cioccolato allo Champagne, dal crudo di pesce al Negroni



La magia di San Valentino non conosce crisi: tra cene a lume di candela al ristorante, menu creati ad hoc, praline limited edition, signature cocktail, weekend in cantina o in luxury hotel con Spa, sono infinite le proposte per gli innamorati che vogliono trascorrere il 14 febbraio in chiave gourmet. Iniziamo dal programma più classico: che San Valentino sarebbe senza una cena romantica in una location suggestiva? Secondo un sondaggio di TheFork, app leader nella prenotazione dei ristoranti, il 50% di chi mangerà fuori il 14 febbraio proverà un locale nuovo, mentre il 26% rimarrà fedele alle proprie abitudini tornando in uno già conosciuto. Tra le caratteristiche cruciali nella scelta del ristorante, l'offerta gastronomica è al primo posto (38%), seguita dall'ambiente e dall'atmosfera (17,9%). La spesa prevista da quasi la metà degli intervistati (40%), oscilla tra i 30 e i 50 euro, mentre il 21% è disposto a spendere anche cifre tra i 50 e i 150 euro. La restante parte preferisce rimanere al di sotto dei 30 euro (20%). Per quanto riguarda il menu, il 27,2% degli utenti festeggerà con una cena a base di pesce; seguono quelli che sceglieranno la carne (10,8%). Gettonati anche i locali che propongono un menu speciale in vista di quest'occasione (7,8%), seguiti da quelli gourmet (7,1%).

A Milano, Rivington offre la più bella vista della città, sullo skyline di Porta Nuova, catapultando gli innamorati in un viaggio culinario e sensoriale 100% made in New York. Il menu a cinque portate, ideate dallo chef Guglielmo Giudice, strizza l'occhio alla cucina stelle & strisce, con vini californiani in abbinamento. La cena si conclude sul rooftop, dove saranno serviti dessert e Champagne. All'Osteria di Venissa, nel cuore della laguna veneta, si può fare una cena-degustazione di coppia di 5 portate: per chi vuole, c'è la possibilità di pernottare nella locanda, prolungando così la serata romantica. DaV Milano by Da Vittorio, il casual dining di Da Vittorio, al primo piano della Torre Isozaki a Citylife di Milano, resta fedele allo stile della famiglia Cerea e per il giorno più romantico dell'anno propone un focus sul pesce, i crostacei e la loro lavorazione, come nel caso del Carpaccio di capasanta ai tre pomodori e provola affumicata o il Tonno in ceviche, camote e mais fritto, ma spazio anche alla pizza in versione sfiziosa.

Per chi sogna un intero weekend all'insegna del romanticismo, la scelta è tra wellness, montagna, mare e glamping, o magari un weekend in cantina. A Peschiera del Garda Tenuta Zenato propone alle coppie una giornata speciale, immersa nella magia di luoghi in cui si producono da sempre grandi vini. Si comincia con una passeggiata tra i filari dei vigneti storici del Lugana, ammirando in lontananza il Lago di Garda e le colline moreniche, poi in cantina, tra i serbatoi di fermentazione e quelle dedicate all'affinamento del Lugana Riserva, le sale riservate alle grandi botti dell'Amarone e la cantina sotterranea, la parte più antica, dove riposano i vini rossi. Infine, una degustazione delle annate più pregiate della tenuta.