

Dopo la pausa del periodo natalizio tornano i grandi appuntamenti di Eataly che, a proposito..., a fine gennaio compie un anno!

Vi piace lo champagne?

Ci spiace... ma c'è posto solo per i primi 48 che si prenoteranno sul sito www.eatalytorino.it

Parliamo della cena con Monsieur Billecart, che avrà luogo mercoledì 30 gennaio a partire dalle 20,30 nel ristorante GuioperEataly-Casa Vicina (piano interrato).

Si berrà:

1 - Champagne Billecart Salmon Brut: "...le differenze che fanno la differenza; le differenze che fanno la qualità..."

2 - Champagne Billecart Salmon Rosè: "...uno Champagne Rosè, pàs un Rosè Champagnisè (l'autore, Jean Roland Billecart)..."

3 - Champagne Billecart Salmon Grande Cuvée 1996: "...anteprima assoluta della nuova perla della maison Billecart"

4 - Macon Quintaine 2006 Domaine Guillemot: "100% Chardonnay, morbido, fresco, charmant, sottilmente minerale, con finale potente e lungo"

5 - Volnay Santenots 2004 Domaine Pierre Morey: "100% Pinot Noir, di ottimo spessore, voluttuoso, femminile, minerale, elegante"

6 - Distillato di pesche di vigna serie "alto grado": "...dalle pesche del vigneto di Gianni Capovilla, uno dei migliori distillatori del mondo"

7 - Cognac Leopold Gourmel Age des Epices: "...color oro antico, vanigliato, muschiato, speziato, denso; impressioni di frutti molto maturi..."

8 - Rhum Damoiseau 1980 Full Proof: "...potenza e intensità, che non possono essere svilite da una riduzione di grado (lo scopritore, Luca Gargano)..."

Il menù è già visibile sul nostro sito.

Le degustazioni saranno guidate da Antoine Billecart, Luca Gargano e Marcello Barberis.

95 euro tutto compreso.

Ma vi abbiamo preparato anche altre novità. In occasione del nostro compleanno abbiamo deciso di mangiare... internazionale!

Venerdì 25 gennaio, cucina cinese

Sabato 26 gennaio, cucina marocchina

Domenica 27 gennaio, cucina giapponese

Tre cene in piedi con musica dal vivo a solo 28 euro, bevande escluse, a partire dalle ore 20,00 nella sala dei 200 al primo piano. I menù sono già visibili sul nostro sito.

E ancora... A cena con la Piazza dei Mestieri! La conoscete?

La Piazza dei Mestieri di Torino dal 2004 ad oggi ha aiutato oltre 1000 giovani a trovare una strada nella vita, insegna a ragazzi in difficoltà lo spirito del lavoro di gruppo e del vivere in armonia, ma soprattutto forma chef, barman, maestri cioccolatai, birrai e panificatori che sanno il fatto loro. Perché la bontà (del palato e dello spirito) non deve essere un privilegio di pochi!

Mercoledì 30 gennaio, ore 20,30 – menù visibile sul sito, cena in sala dei 200 al primo piano.

60 euro vini inclusi.

Tornano anche le degustazioni letterarie e inauguriamo il 2008 con la presentazione del libro "da Idea" di Alfredo Russo, chef di fama internazionale attivo al Dolce Stil Novo, ristorante di Ciriè. Nel libro "da Idea" Alfredo Russo presenta la sua idea del "new italian style": tra tradizione e innovazione.

Venerdì 1° febbraio ore 19,00, aula didattica 2 del piano terra.

35 euro che comprendono il libro e alcuni assaggi made by Alfredo.

Che altro dire... Vi aspettiamo ad Eataly!

Tutti i giorni dalle 10,00 alle 22,30.

Per informazioni 011 19506801.

Per prenotazioni e acquisti on line visitate il sito www.eatalytorino.it

A presto!