



Gianni Sinesi

Il colore è rosa ciliegia. Al naso è ampio e ricco, con sentori di melagrana e piccoli frutti rossi. Al palato si distingue per la sua freschezza, vivacità e invitante bevibilità. Ottimo con salumi, uova e torte salate, accompagna alla perfezione anche una buona pizza.



**Mangiare è una necessità.
Mangiare intelligentemente è un'arte.**

FRANÇOIS DE LA ROCHEFOUCAULD

T'a Milano

I sapori dolci della frutta incontrano le note intense del cioccolato per dar vita a una sinfonia di sapori nei Frutta & Cioccolato di T'a Milano in vari formati.



ECO COUNCIL Every kg of food not wasted corresponds to 1.76 kg of CO2 not emitted into the air.

25 ANNI DI OF AMARONE BARRIQUE



È l'11 dicembre del 1999, l'alba del nuovo millennio, quando i maestri distillatori di casa Bonollo creano OF Amarone Barrique: un capolavoro di stile dal carattere straordinariamente ricco, morbido ed elegante, che ha rotto gli schemi tradizionali del settore promuovendo un modello di consumo evoluto, raffinato e di alto valore edonistico, in grado di sorprendere e conquistare anche i più esigenti palati nazionali e internazionali.



OF Amarone Barrique, a 25 anni dalla sua nascita, è tutt'ora ritenuta dagli esperti un vero punto di riferimento qualitativo per la categoria che ha saputo nobilitare, dando vita alla "grappa barrique", una vera e propria categoria di grappe invecchiate in legno che prima non esisteva, ma che oggi rappresenta il segmento di maggior pregio nel settore. Non è un caso che nella classifica Top 100 Spirits stilata da Wine Enthusiast nel

2018 -prestigioso magazine newyorkese che dal 1988 racconta il meglio della produzione mondiale di vino e spirits- compaia Grappa OF Amarone Barrique. OF ha dimostrato di saper inserirsi a testa alta nel mondo dei grandi distillati internazionali, conquistando nuove fasce di estimatori attenti ed esigenti, tra cui va evidenziato un crescente pubblico femminile che nel vissuto dell'acquavite di bandiera non si era mai riscontrato prima. Va ricordato che

OF è il frutto della distillazione delle vinacce, provenienti dalla pigiatura delle uve passite del vino Amarone della Valpolicella, contraddistinte da una incredibile ampiezza e vivacità di aromi che i maestri distillatori Bonollo sanno trasformare in un distillato straordinario non solo per ricchezza e vivacità aromatica, ma anche per armonia e morbidezza. La completa maturità del carattere di OF viene raggiunta attraverso l'invecchiamento in piccole

barrique di rovere francese, nelle quali avviene una graduale ed armoniosa evoluzione della sua inconfondibile personalità che si arricchisce di suadenti tonalità speziate. OF Amarone Barrique è l'espressione più tangibile dello spirito di ricerca e innovazione che da sempre contraddistingue il dna della famiglia Bonollo alla quale va riconosciuto il merito di aver evoluto la percezione dell'acquavite di bandiera nazionale.

ICIF ed EMU: Italia e Cipro unite dalla dieta mediterranea

Olio Extra Vergine d'Oliu, ortaggi, frutta, amidi ed un moderato apporto di proteine di origine animale sono i minimi comuni denominatori che uniscono usanze, abitudini gastronomiche e culture dei due popoli che si affacciano sul secondo bacino marittimo.

È dal 2015 che numerosi gruppi di studenti turchi e ciprioti della Eastern Mediterranean University di Famagosta giungono sulle colline del Monferrato, pronti a vivere un'intensa quanto preziosa esperienza in ICIF, l'Istituto Internazionale di Cucina con sede nel castello di Costigliole d'Asti. Sei giorni di attività didattiche pratiche full time votate alla valorizzazione degli aspetti nutrizionali dei prodotti mediterranei, salutari, a km0. Non mero "cibo", bensì "alimentazione, che rientra a pieno titolo nella cultura e dall'alto significato umano. Attenzione agli sprechi, alla sostenibilità ambientale, alla salute, all'importanza di utilizzare prodotti freschi, stagionali, optando per i loghi di qualità Europei DOP e IGP rappresentano le matrici trainanti del percorso formativo, nonché alcune delle mission



di cui si occupa ICIF sin dalla sua nascita nel 1991. Qui il "buono" per l'organismo e le papille gustative diventa sinonimo di "bello" da vedere e si dà vita a salse e sughi, paste secche, ricette tradizionali regionali con Olio Extra Vergine ed Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, pane e grissini, pizze e focacce, gelato, cucina senza glutine e tanto altro ancora. L'avventura non termina dopo le lezioni: a seguire, è previsto un tirocinio di due mesi nei migliori ristoranti, anche stellati Michelin. Un'opportunità di crescita unica per gli studenti della EMU, che potranno promuoversi come cuochi specializzati in cucina italiana; talmente allettante che quest'anno è stato necessario suddividere gli allievi in due gruppi (uno ad inizio luglio, l'altro a fine dello stesso mese) per poter far fronte all'ingente richiesta di formazione.

Ristoratori italiani: Antonio Morichini dalla Liguria a New York

Nato, cresciuto e formatosi in Italia, Antonio Morichini è orgoglioso di portare le tradizioni e la cultura culinaria della sua terra natale e della sua cultura ad Astoria, New York. Porta la sua vasta formazione presso ristoranti stellati Michelin per creare un'esperienza culinaria calda, accogliente e autentica per gli ospiti. Ha completato la sua formazione frequentando il 39° Master ICIF di Cucina ed Enologia Italiana, dopo aver iniziato la sua carriera nella località balneare di Chiavari in Liguria, lavorando con

il pesce più fresco e il cibo tradizionale di quella regione. Alla fine, è tornato nella sua natia Roma come sous chef e chef di cucina per lavorare in molti rinomati ristoranti stellati Michelin, tra cui Il Convivio Troiani, Glass Hostaria e Acquolina. Nel 2008, Antonio è arrivato a New York e ha trascorso diversi anni come executive e chef aziendale in vari ristoranti a Manhattan, Brooklyn e Westchester. Infine, nel 2014, ha aperto VIA VAI per esprimere la sua visione unica dell'autentica cucina italiana. Antonio, chef



e proprietario, e sua moglie, nel suo ristorante VIA VAI, offrono agli ospiti piatti e vini italiani autentici e contemporanei. Il ristorante serve una vasta gamma di piatti preparati al momento, dalla pasta fatta in casa alle pizze in stile romano al gelato artigianale. "Mettiamo amore e passione nel cibo e nell'atmosfera di VIA VAI. Tutto è fatto nel tradizionale modo italiano ma con un tocco moderno, e l'atmosfera è calda e invitante all'italiana".



Gianni Sinesi

The color is cherry pink. On the nose, it is broad and rich, with notes of pomegranate and small red fruits. On the palate, it stands out for its freshness, liveliness, and inviting drinkability. It pairs wonderfully with cold cuts, eggs, and savory tarts, and is also a perfect match for a good pizza.



**Eating is a necessity.
Eating wisely is an art.**

FRANÇOIS DE LA ROCHEFOUCAULD

T'a Milano

The sweet flavors of fruit meet the intense notes of chocolate to create a symphony of tastes in T'a Milano's Frutta & Cioccolato, available in various formats.



ECO COUNCIL Every kg of food not wasted corresponds to 1.76 kg of CO2 not emitted into the air.

25 YEARS OF OF AMARONE BARRIQUE



It is December 11, 1999, the dawn of the new millennium, when the master distillers of the Bonollo family create OF Amarone Barrique: a masterpiece of style with an extraordinarily rich, smooth, and elegant character. It broke traditional industry standards, promoting an evolved, refined model of consumption with high hedonistic value, capable of surprising and winning over even the most demanding national and international palates.



OF Amarone Barrique, 25 years after its creation, is still considered by experts to be a true quality benchmark for the category it has elevated, giving birth to "grappa barrique"—a category of aged grappas in wooden barrels that did not exist before, but which today represents the most prestigious segment in the industry. It is no coincidence that Grappa OF Amarone Barrique appeared in the Top 100 Spirits ranking by Wine Enthusiast in

2018—a prestigious New York magazine that has been showcasing the best global wine and spirits production since 1988. OF has proven itself capable of standing tall among the great international distillates, winning over new groups of discerning and demanding admirers, including a growing female audience—something previously unseen in the world of this national spirit.

It should be noted that OF is the result of

the distillation of pomace from the pressing of dried grapes used to make Amarone wine from the Valpolicella region. These grapes are distinguished by an incredible breadth and vivacity of aromas, which the master distillers at Bonollo skillfully transform into an extraordinary distillate, not only rich and lively in aroma but also harmonious and smooth. The full maturation of OF's character is achieved through aging in small French oak barriques,

where a gradual and harmonious evolution of its unmistakable personality takes place, enhanced by seductive spicy notes.

OF Amarone Barrique is the most tangible expression of the spirit of research and innovation that has always characterized the DNA of the Bonollo family, who deserve credit for evolving the perception of this iconic national spirit.

ICIF and EMU: Italy and Cyprus united by the Mediterranean diet

Extra virgin olive oil, vegetables, fruits, starches, and a moderate intake of animal-based proteins are the common denominators that unite the customs, gastronomic habits, and cultures of the two peoples bordering the fertile Mediterranean basin.

Since 2015, numerous groups of Turkish and Cypriot students from the Eastern Mediterranean University in Famagusta have traveled to the hills of Monferrato, ready to experience an intense and valuable time at ICIF, the International Culinary Institute located in the castle of Costigliole d'Asti. The program consists of six days of full-time, hands-on educational activities focused on highlighting the nutritional aspects of Mediterranean products that are healthy and locally sourced. It's not just "food," but "nutrition" that is fully part of culture and has deep human significance. The course emphasizes reducing waste, environmental sustainability, health, and the importance of using fresh, seasonal products, while prioritizing high-quality European certifications like DOP and IGP. These are the driving factors behind the educational path and part of ICIF's mission since its found-



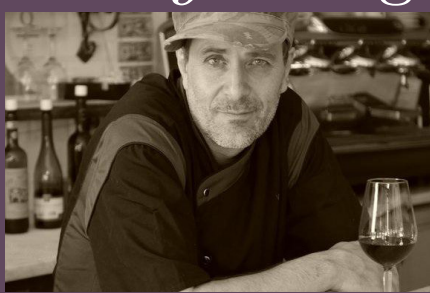
ding in 1991. Here, what's "good" for the body and taste buds becomes synonymous with what's "beautiful" to look at, resulting in the creation of sauces, dry pasta, traditional regional recipes with Extra Virgin Olive Oil and Traditional Balsamic Vinegar of Modena, bread and grissini, pizzas and focaccias, gelato, gluten-free cooking, and much more.

The adventure doesn't end in the classroom: students then embark on a two-month internship in some of the best restaurants, including Michelin-starred establishments. This is a unique growth opportunity for EMU students, allowing them to promote themselves as chefs specialized in Italian cuisine. The program has become so popular that this year, the students had to be split into two groups (one in early July, the other at the end of the month) to meet the high demand for training.

Italian Restaurateurs: Antonio Morichini from Liguria to New York

Born, raised, and trained in Italy, Antonio Morichini is proud to bring the traditions and culinary culture of his homeland and culture to Astoria, NY. He brings his vast training at Michelin-starred restaurants to create a warm, welcoming, and authentic dining experience for guests. He completed his training doing the 39th ICIF Master Course on Italian Culinary and Oenology in September 2001, after began his career in the seaside town of Chiavari in Liguria, working with the freshest fish and

the traditional food of that region. Eventually, he returned to his native Rome as a sous chef and chef de cuisine to work in many renowned Michelin-starred restaurants, including Il Convivio Troiani, Glass Hostaria, and Acquolina. In 2008, Antonio arrived in New York and spent several years as an executive and corporate chef in various restaurants in Manhattan, Brooklyn, and Westchester. Finally, in 2014, he opened VIA VAI to express his unique vision of authentic Italian cuisine. Antonio,



Chef and owner, and his wife, at his VIA VAI Restaurant provide guests with authentic, contemporary Italian dishes and wines. The restaurant serves an array of freshly prepared plates, from house-made pasta to Roman-style pizzas to artisanal gelato. "We put our heart into our food and the ambiance of VIA VAI.

Everything is made in the traditional Italian way but with a modern twist, and the ambiance is warm and inviting in the Italian style".