

FRIGO WEEKLY 10

TRAVEL & FOOD



Gay-Odin

I cioccolatini mignon a forma di cuore confezionati in eleganti bouquet o scatole regalo. Le specialità Gay-Odin possono essere personalizzate su richiesta attraverso il sito gay-odin.it



Se la gente dovesse scegliere tra la libertà e i sandwiches, sceglierebbe i sandwiches.

JOHN BOYD ORR

Gritz Brewing Company

La Weiss della Barbara è una Weiss Bier (5,5% vol.), rigorosamente senza glutine, dal sapore delicato, che ricorda la banana, e dalla piacevole acidità. I suoi sentori fruttati e le note di chiodi di garofano conquistano assaggio dopo assaggio.



CURIOSITÀ In Montana prendono i testicoli di toro, li friggono e li servono con una salsa piccante. Sono i famosi Bull Testicles.

NEGLI USA A CACCIA DI CIBO

L'apertura di quattro nuovi Time Out Market a Miami, Boston, Chicago e New York City porta l'offerta gastronomica degli Stati Uniti a conquistare nuove vette. Gli ampi mercati coperti metteranno in scena la migliore proposta food delle rispettive città grazie ai mini-ristoranti che servono piatti firmati da alcuni degli chef americani più in voga. Ecco 5 località da mettere sotto i denti.



★★★★★★★★
A Birmingham sono tante proposte culinarie tra cui scegliere, come la cucina nepalese del "Bamboo on 2", la pasta fatta a mano di "GianMarco's" e il pollo fritto al lemongrass servito fuori dall'"Airstream" a Hotbox.

★★★★★★★★



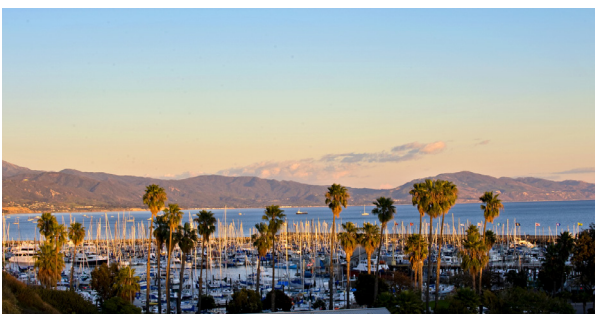
★★★★★★★★
Columbus è la seconda città più popolosa del Midwest dopo Chicago, e la sua fantastica scena gastronomica e artistica merita senza dubbio una visita. Grazie ai tanti studenti, mangiare a Columbus può essere economico e divertente.

★★★★★★★★



★★★★★★★★
Providence, la capitale del Rhode Island, spesso rimane nell'ombra della sua vicina Boston, ma la città è sede di alcuni dei migliori talenti culinari del Paese, tra cui James Mark del "North", e Ben Sukle dell'"Oberlin and Birch".

★★★★★★★★



★★★★★★★★
A due ore di macchina a nord di Los Angeles si trova una delle destinazioni gastronomiche più eccitanti e in rapida evoluzione della California: Santa Barbara. La città ha più di 30 sale degustazione - pesce e prodotti agricoli.

★★★★★★★★



★★★★★★★★
Con oltre 250 aperture di ristoranti in città nel 2018 - da birrifici che servono cibo a posti raffinati, tra cui Safra che serve una moderna cucina israeliana, Denver sta rapidamente diventando una delle mete foodie più cool degli USA.

★★★★★★★★



Grigliate con cottura perfetta grazie ad un app che dialoga con il BBQ presentata a Las Vegas

È stato presentato a Las Vegas il nuovo Weber Connect Smart Grilling Hub. Si tratta di una novità assoluta nel settore, il Weber Connect Smart Grilling Hub fornisce indicazioni dettagliate su come grigliare, inviando tutte le istruzioni direttamente allo smartphone: dalle impostazioni di cottura più adatte, al momento giusto per capovolgere le pietanze sulla griglia, servirle e mangiarle. Weber, il leader internazionale dei barbecue, e June, l'azienda nota per aver aperto la strada allo smart cooking, stanno per cambiare il modo di grigliare.

Ma come funziona?

Controllo costante della temperatura del



cibo: dopo aver scaricato l'app Weber Connect, sarà sufficiente inserire le sonde negli alimenti e poi collegarle al Weber Connect Smart Grilling Hub. Se si utilizza una sonda per ambiente, questa va collocata all'interno del barbecue e fissata con l'apposita clip (fornita). Le sonde controlleranno costantemente il grado di cottura del cibo e la temperatura del barbecue, e i dati verranno trasmessi allo smartphone attraverso l'app Weber Connect (compatibile con iOS e Android). Grazie all'app Weber Connect, inoltre, il griller riceve istruzioni su qualunque cosa, dalle impostazioni del barbecue al momento giusto per capovolgere il cibo, dall'opportunità di modificare la temperatura, al giusto punto di cottura. L'app, inoltre, fornirà con-



sigli e trucchi per ottenere i risultati migliori. Sarà come avere accanto un grill master personale in ogni istante. In più, grazie a decenni di esperienza di barbecue, l'app Weber Connect contiene una vasta selezione di programmi di cottura su barbecue, sviluppati dai Grill Master di Weber, con istruzioni dettagliate, a cui verranno aggiunti continuamente nuovi contenuti.