

## VareseNews

### Il weekend degli “Amici di Sempiterne” tra Rinascimento e champagne

**Pubblicato:** Sabato 28 Novembre 2020



Per questo weekend gli **Amici delle Sempiterne** propongono un omaggio alle **feste dei principi italiani del Rinascimento** con il dottore di Ricerca di Storia del Teatro Claudio Passera (@claus\_passera).

Il periodo storico rinascimentale ha attualmente ispirato molti stilisti ed imprenditori per credere tutti insieme alla rinascita della nostra bella penisola. Francesca Trimboli, esperta di champagne, ispirandosi a suo padre Antonino, proporrà il “**Natale e le sue uve pregiate**” gli abbinamenti del vino per la tavola delle feste. Si proseguirà con due ricette: i biscotti del Natale altoatesino e la merenda per le feste natalizie di @lydiaincucina. (www.naturaincucina.com – natura in cucina ricette naturali su Facebook).

Una novità sarà l’appuntamento con le **pillole di fitness dell’Influencer e Personal Trainer @stefanobrizzio**.

**Come state addobbando le vostre case?** Inviare una foto a lesempiterne@gmail.com perché nelle prossime settimane le utilizzeremo per una challenge.

Quest’anno molti stilisti ed artisti si sono ispirati al Rinascimento italiano per le loro creazioni soprattutto in questo periodo delicato. Claudio Passera, dottore di ricerca di storia del teatro rinascimentale, ci porta a comprendere **i festeggiamenti ideati dagli artisti di corte e come la diffusione delle loro descrizioni, a stampa o manoscritte**, potesse amplificare la fama degli eventi. Le feste sono state pertanto studiate comparativamente, paragonando la varietà di recite teatrali, giostre e danze che le caratterizzarono e i modi di produzione delle loro cronache, qui impiegate come fonti per

la storia dello spettacolo. Passera ha appena editato con la Firenze University Press il volume “In questo piccolo libretto”. Descrizioni di feste e di spettacoli per le nozze dei signori italiani del Rinascimento. La ricetta dei biscotti è pronta, i canditi per lo Zelten sono già stati acquistati, la prima candela della corona dell’Avvento sta per essere accesa, mancano solo alcuni piccoli dettagli e le ultime decorazioni. In Alto Adige tutto è già pronto per rispettare le tradizioni natalizie e vivere ancora una volta la magia di questo momento.

Tra i biscotti preferiti, i cornetti alla vaniglia, noti anche come Vanillekipferl, dolcetti preparati con un mix di frutta secca e farina, o anche gli Spitzbuben, biscotti con un cuore di marmellata perfetti da preparare anche con i più piccoli.

La merenda delle feste natalizie consigliata da @lydiaincucina ( www.naturaincucina.com – natura in cucina ricette naturali su Facebook ) è il dolce al cucchiaio di patate dolci e cioccolato. Diplomata alla Sana Gola e formatasi successivamente alla Joya Academy, Lydia si appassiona a ricette a base di ingredienti integrali, di stagione e il più possibile del territorio lombardo e senza l’utilizzo di zuccheri raffinati o prodotti lavorati industrialmente.

La novità della settimana sono le pillole di fitness di @stefanobrizzio, Influencer e Personal Trainer. Stefano ama la natura e spesso si allena a contatto di panorami mozzafiato. **Per i primi brevi video ha optato per il Parco Sempione di Milano in cui esercizi difficili come quello proposto questa settimana si alterneranno ad altri meno complessi.**

Laura Francesca Trimboli è una donna carismatica e raffinata che narra con passione il suo amore per le uve dorate da cui si ricava il nettare prezioso che è lo Champagne. Francesca ha ereditato dal padre Antonino la passione e l’entusiasmo per le uve pregiate e in due video descrive gli abbinamenti della tavola delle feste.

“Le regole che dobbiamo ricordare per le tavole natalizie e per le tavole quotidiane è che l’**abbinamento cibo-vino** deve rispettare l’equilibrio tra i due; ciò significa accompagnare e non prevaricare. – commenta Francesca Trimboli – Entrambi si sposano e si esaltano vicendevolmente. Un esempio? Un rose’ della Vallée de la Marne di assemblaggio Pinot Noir Chardonnay con il salmone affumicato”.

Antonino Trimboli è uno dei maggiori conoscitori di uve pregiate in Italia. Nella sua vita, per dare qualche aneddoto, con Mario Bagutta, Antonino Trimboli ha coinvolto con il suo geniale intuito olfattivo la clientela milanese che gli si è affidata per degustare le etichette di champagne e di sauternes. Lo stesso accadeva all’hotel “Vittoria” di Milano con il celebre Gualtiero Marchesi che lo cita nel suo “Marchesi si nasce, questa è la mia storia” come un prezioso selezionatore di vini in grado di scovare per lui tutte le novità pressoché introvabili. La douce France esercita un grande charme su Antonino tanto da esplorarne personalmente quei suoi vitigni che producono squisitezze. Lui vi si appassiona a tal punto da recarsi dai produttori, conoscerli, esaltarne l’operato per scoprire nuovi gioielli sconosciuti

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it