

BITEG

made with  
**TRYTWEETBOOK.COM**

#BITEG/TW A EXPO

LA SOCIAL EATING NIGHT DI #PIEMONTEXPERIENCE

**tweetbook**

## UNA CENA SOCIAL PER PROMUOVERE L'IMMAGINE DELLA REGIONE PIEMONTE IN 140 CARATTERI

*Martedì 23 giugno 2015 il @Pad\_Ita2015 di @Expo2015Milano ha ospitato #Biteg/tw, una cena speciale per promuovere le eccellenze enogastronomiche della Regione Piemonte durante la settimana della #PiemontEXPerience.*

*Gli amici di @TwLetteratura hanno proposto ai commensali di lasciarsi ispirare dal menu e di twittare, su appositi foglietti di carta, i piatti della serata: le tre portate dello chef Matteo Vigotti di @Peck\_Milano, accompagnate da vini eccellenti, sono state così assaporate anche in 140 caratteri; e i tweet migliori sono stati premiati alla fine della cena. Li abbiamo raccolti tutti in questo tweetbook: buon appetito!*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Se non fossi vegetariana sono sicura che sarebbe buonissimo! [#varietàculinaria](#) [#patatetop](#) [#lamiacollegamangiailmiovitello](#) [#biteg/tw](#)*

## 2

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Dalla Val Vigezzo il pane di Coimo  
accompagna il vitello agli aromi di rosa,  
pesca e lavanda! Trionfo di sapori  
[#PiemontEXPerience](#) [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*E guardandola negli occhi, semifreddo  
esclamò: "Salsa all'amaretto, volevo  
incontrarti da una vita. Sei bellissima. Ti  
sposo!" [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il pane nero della Val Vigezzo con fichi e noci.  
Ricordi d'infanzia. Stasera tocco il cielo con un  
dito. Grazie, Piemonte! [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il [#Piemonte](#) si racconta con i colori: le  
montagne, le colline... manca solo il blu dei  
laghi. [#PiemontEXPerience](#) [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Esperienza catartica: sai come entri in  
[#Piemonte](#), non sai come meravigliosamente  
ne uscirai: [#vino](#), [#food](#), [#cultura](#),  
[#letteratura](#). [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Nascere nell'acqua e morire nell'erbaluce  
dopo un'esistenza in crescita: il felice destino  
di un risotto al Castelmagno. [#biteg/tw](#)*

# 3

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Profumo di lavanda, pesche dolci e pane nero: ho sentito il profumo delle mie estati da bambina. #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Cos'è un bacio? Un apostrofo al giusto rosa, tra le parole "vitello" e "lavanda". #PiemontEXPerience #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*La principessa Erbaluce incontrò Castelmagno e fu amore a prima vista. Ma fecero i conti senza... #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*In un'esplosione di sapori, ricchezza del territorio. #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Dalle acque del #Piemonte un piatto ricco di storia. #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Crescione verde di palude, falso accrescitivo, risotto superlativo. #PiemontEXPerience #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il verde delle colline patrimonio @UNESCO. #Langhe #Roero #Piemonte uno spettacolo della natura anche a tavola. #biteg/tw #food #Italia*

# 4

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Del Castelmagno sapevo tutto. Ma le proprietà aromatiche e gustative del crescione d'acqua una vera grande inaspettata sorpresa. [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il made in [#Piemonte](#) del food sa di soffice risotto al Castelmagno e si colora di verde crescione d'acqua. [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Crescione d'acqua, questo sconosciuto. [#risotto](#) [#PiemontEXPerience](#) [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il verde prato su una collina in langa, il latte appena munto da una pecora che pascola vicino ad un calmo corso d'acqua. [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il talento è la capacità di trasformare le naturali qualità di un territorio in continue dolci emozioni di bollicine di luce. [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Verde smeraldo acceso, vibrante e profumato! Irlanda? No! risotto mantecato! [#Castelmagno](#) [#crescioned'acqua](#) [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Un campo di erbe candore coriandoli verdi mantecati in perfetta cottura soave risotto svanito in gran velocità. [#biteg/tw](#)*

# 5

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Sublime e delicato da far perdere la voglia di parlare a chiunque [#tuttizittistodegustando](#) [#meneportateunaltro?](#) [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il pascolo a tavola dove il veder del monte si incontra col formaggio come la neve primaverile si sposa col prato: momento magico. [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il risotto mantecato è un prato profumato fiorito di Castelmagno. Ed è subito [#Piemonte](#). [#PiemontEXPerience](#) [#food](#) [#socialdinner](#) [#biteg/tw](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Piatto semplice, interessante, ricorda il verde e la brezza delle colline del [#Piemonte](#). [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il verde pastello di un'acqua fondente abbraccia il chicco prezioso ed è subito [#PiemontEXPerience](#) [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Vitello al giusto rosa, pane nero di Coimo, pesche e lavanda, combinazione di sapori perfetta. [#biteg/tw](#)*

**25.06.2015 - @BITEGITALY**

*Grazie a [@TwLetteratura](#) per aver riscritto con noi questa serata in [@Expo2015Milano](#)  
[twitter.com/piervaccaneo/s...](https://twitter.com/piervaccaneo/s...)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Carne piemontese all'altezza, contorno ben abbinato, vino Gattinara ottimo. Sposalizio veri sapori piemontesi. [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il [#risotto](#) al [#castelmagno](#) e crescita d'acqua di [#Peck](#) fa venire voglia di molte [#PiemontEXPerience](#). [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Vitello al giusto rosa. Dopo il vino, il vero piacere della carne. [#biteg/tw](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Al [@Pad\\_Ita2015](#) di [@Expo2015Milano](#) vitello al giusto rosa con pane nero di [#Coimo](#) dalla [#ValVigizzo](#). [#Biteg/tw](#) [#foodlover](#)  
[#PiemontEXPerience](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*La nocciola gentile. L'inizio di un viaggio in un mondo di dolcezze. [#biteg/tw](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Colore rosso antico, profumi avvolgenti che raccontano storie. Chi l'ha detto che il vino piemontese è solo Langhe? [#Biteg/tw](#)*

7

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Grande vino gattinara ma sono di parte. Un vitello gradevole ma con troppa lavanda. Simpatiche le persone al tavolo. Grazie! #Biteg/tw*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Per accompagnare un arrosto un po' duretto, niente di meglio che di gattinara un sorsetto. #inseguendolarima #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Vitello icona piemontese, cucinato in ogni modo: grande sfida di innovazione. #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*La pesca imbattibile! E il ghemme a braccetto. #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Carema, gattinara e ghemme magici compagni a tavola di un superbo vitello piemontese. Eccellenze di una stupenda regione. #Biteg/tw*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Tre sfumature di rosso per ricordare le vigne piemontesi: salute! #Biteg/tw #PiemontEXPerience*



**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Secondo dolcesalato dai sapori orientaleggianti, vitello molto soffice e delicato con nota finale di lavanda. [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Un mix di gusti che insieme combinano e creano una miscela di dolce e salato. [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Vitello davvero stupendo. Peccato sia vegetariano... [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Sapori sorprendenti come paesaggi improvvisi. Storia e novità convivono ed emozionano. [@BiellaTurismo](#) [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Pane nero di [#Coimo](#), una piccola perla scura, cibo rurale che porta in sé il retaggio delle nostre vecchie genti di montagna. [#Biteg/tw](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Esci dal coro: bevi erbaluce e mangia vitello al pane nero di Coimo, pesche e lavanda. Piemonte da vivere e godere fino in fondo. [#Biteg/tw](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Tre rossi e un territorio, il [#biellese](#). [#Biteg/tw](#)  
[#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il vitello al giusto rosa si degusta in rima e in  
prosa, con pesche e lavanda il pane nero  
sembra di star in una locanda. [#Biteg/tw](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Vitello al giusto rosa con pane nero di  
[#Coimo](#), tipico della [#ValVigezzo](#) e mangiato  
di solito con salumi e [#Ghemme](#). [#Biteg/tw](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Dopo l'assaggio del risotto si va alla scoperta  
di un'altra eccellenza piemontese, il pane nero  
di [#Coimo](#). Lo conoscete? [#Biteg/tw](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Un risotto di altissimo livello in compagnia di  
un vino delicato, l'[#Erbaluce](#) di [#Caluso](#).  
[#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Mix di colori e sapori che fanno del vitello un  
piatto semplicemente perfetto. [#Biteg/tw](#)  
[#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*L'unione perfetta tra mondi diversi:  
raffinatezza e amore per il territorio.  
[#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Carne piemontese: un biglietto da visita assolutamente da conservare in dispensa. [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Inebriante profumo di lavanda nella consistenza di un morbido vitello tra le pesche aromatizzate. [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Dal [#Piemonte](#) è arrivato un re, l'inchino è d'obbligo davanti al [#gattinara](#) maestoso. [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Composizioni cromatiche che riportano alla terra e al grano maturo. [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Una mantecatura fluida come seta avvolge il palato, pungendo con l'eco di storia antica del formaggio [#castelmagno](#). [#Biteg/tw](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il cibo è sesso, amplesso, libidine e possesso (davanti al vitello al giusto rosa). [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Mai assaporato il riso del vercellese? Mai gustato il fassone piemontese? Ce ne faremo una ragione, ma non sai cosa ti perdi. [#Biteg/tw](#)*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*#Carema: profumi di ciliegia nel solstizio d'estate. #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Risotto al castelmagno e crescione d'acqua, un felice abbinamento tra pianura e montagna in un sapiente mix di @Peck\_Milano. #Biteg/tw*

**29.06.2015 - @BITEGITALY**

*Cosa vuoi di più dalla vita? Un buon piatto ben accompagnato: la vita è bella. #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Rosa pesca e lavanda: i colori dell'estate, il sapore della terra, una gita in riva al lago al tramonto. #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Un connubio di sapori che si sposa armonicamente. #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Sapori di riso, risate e aromi genuini di luoghi veri. @BiellaTurismo #innamoratidelbiellese #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*La stravaganza di una notte estiva tra pesche e lavanda come un ricordo di bambina, tenerezza di storie scritte su pane nero. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Illusionismo e metamorfosi: un piatto dove lo stupore arriva fino all'ultima forchettata. Ma non è un sogno, è tutto vero. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Vitello rosa: l'avrà detto alla mucca? #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*I carmelitani hanno ripulito il refettorio dal crescione e dal castelmagno: niente di più divino! #ottimoabbinamento #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*#Erbaluce chiama: dal mio calice posso finalmente bere! #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Con il profumo di lavanda il gusto ci guadagna. #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*E giunse così una folata di fiori di lavanda e pesche: viaggio sensoriale attraverso terre di fascino e bontà. #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Pesche e lavanda arricchiscono il delicato gusto del vitello piemontese. #Biteg/tw #PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Vitello al giusto rosa: delizia di lavanda, pesche e pane nero di [#Coimo](#). Sorpese da social eating night. [#Biteg/tw](#)  
[#PiemontEXPerience](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*La lavanda profumata col palato l'ho gustata e col rosso di un rubino profumato l'ho stregata. [#ghemme](#) [#Biteg/tw](#)  
[#PiemontEXPerience](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Pesche e lavanda: fiori e frutti in un secondo d'armonia. [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Vitello giusto rosa, pesche e lavanda: a [#Expo2015](#) il secondo è finito. [#Biteg/tw](#)  
[#PiemontEXPerience](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*[#Carema](#), [#Gattinara](#), [#Ghemme](#), sempre [#Nebbiolo](#) è. Poi dillo al sole, alla terra e alla nebbia, stessi vitigni, tagli diversi. [#Biteg/tw](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il gelsomino che sboccia in un prato di erbe aromatiche rende l'erbaluce di Serra una magica scoperta. [#Biteg/tw](#)  
[#PiemontEXPerience](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il rosso arancio del [#Gattinara](#) come un tramonto estivo accompagna e sublima il rosa tenero della carne piemontese. [#Biteg/tw](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Quando il riso incontra il castelmagno tutto il resto diventa solo un contorno: [#PiemontEXPerience](#) si annuncia grandiosa. [#Biteg/tw](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Pieno, ruvido, rustico, autentico. Verde come solo il [#Piemonte sa](#). [#urbanocreativo](#) [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Risotto come una volta, sapori antichi abbinati con vini superbi. [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Riso risotto italiano meraviglia del [#Piemonte](#) e del novarese, meraviglia del paesaggio del mare a quadretti. [#Biteg/tw](#) [#PiemontEXPerience](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Da novarese e risottara esperta mi complimento per la cottura, meno per la temperatura. [#inseguendolarima](#) [#PiemontEXPerience](#) [#Biteg/tw](#)*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Ah, il crescione d'acqua, che chiccheria.  
#PiemontEXPerience #risotto #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Ottima compagnia ai tavoli, bravo chef,  
indovinati gli abbinamenti, buoni i vini  
(soprattutto il #gavi). Ho quasi scritto tutto.  
#Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Ottimo risotto mantecato, colore e sapore di  
prato di montagna. #Biteg/tw  
#PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Erbaluce: un buon abbinamento per un  
piatto verde come l'erba in una serata piena  
di luce sul #Piemonte. #Biteg/tw  
#PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Paint it green rice #castelmagno e #crescione:  
il risotto è #rock. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Risotto al castelmagno e crescione d'acqua:  
buono! Delicato verde ma soprattutto cos'è il  
crescione d'acqua? #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Risotto al castelmagno e crescione d'acqua,  
verde e vellutato come le morbide colline del  
#Monferrato. #Biteg/tw*



**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Non esiste miglior antiinfiammatorio naturale del crescione. Grazie per aver pensato alla mia emicrania chef Vigotti. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Risotto verde: #Piemonte dal sapore intenso come i suoi prodotti culinari. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Sweet rice of mine. #Biteg/tw  
#PiemontEXPerience*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Un riso che avvolge e accarezza lasciando una nota fresca finale: un percorso nelle terre piemontesi. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Per #PiemontEXPerience: riso, crescione e castelmagno. Passiamo dalle colline alle montagne come un drone che aleggia lentamente. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Splendido viaggio in Piemonte dalle risaie biellesi alle montagne cuneesi attraverso le colline della Serra del #Gavi. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il verde delle barragge in un risotto che scivola come l'acqua del crescione dentro un piatto speciale. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Si inizia con i sapori: delicato crescione, deciso #castelmagno, elegante #gavi. Un tris che vince, tutto made in Piemonte. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Un tuffo in risaia con il re dei formaggi, stupore e sapore. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Risotto mantecato al #castelmagno e crescione: quando si dice fare l'amore con il sapore. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Mai avrei pensato che crescione e riso fossero un connubio così squisito, ottima scoperta. Castelmagno il top. #piemontEXPerience #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*#Biteg/tw presenta i migliori prodotti e produttori della @regionepiemonte in un viaggio sensoriale che stimola il corpo e la mente.*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*#Biteg/tw presenta un ottimo menu piemontese: risotto al #castelmagno, vitello al gusto rosa, semifreddo alla nocciola con buon vino.*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Serata all'insegna delle particolarità vincenti del Piemonte: arte, cultura, enogastronomia ma soprattutto un sano provincialismo. #Biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Watercress risotto: the best match with Erbaluce! #wine #winelover #piemontEXPerience #Piedmont #chef #MatteoVigotti @Peck\_Milano*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Ottima compagnia per un gustosissimo risotto mantecato al Castelmagno. #Piemonte a #Expo2015 #biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Si inizia a gustare il territorio piemontese toccando il riso vercellese con Castelmagno e crescione. #PiemontEXPerience #biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Rice & smile. Fine food. #Expo2015 #PiemontEXPerience Eating and dreaming. #biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Riassumo con "morbido" il gustoso risotto al Castelmagno. E quel filo d'olio che ha preparato il palato, anzi le labbra. #biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*I sapori della montagna #delicatezza #gusto #piacere #vini di qualità. I love #Piemonte. #biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Emozioni del gusto con il risotto mantecato al Castelmagno e l'Erbaluce di Caluso. #Piemonte al top. #biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Ottimo risotto. Invitatemi spesso. #biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Alta Langa, metodo classico, metodo vincente. #bevebenechibeveultimo #Piemonte #Expo2015 #biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Erbaluce di Caluso nella cantina sociale della Serra. Fresco, bevuto come aperitivo, ti ripaga di una giornata pesante. #biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Alta Langa di Enrico Serafino, un grande vino per una serata in allegria e con tante frizzanti bollicine di piacere. #biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Alta Langa, vino che immediatamente fa vedere la serata in rosa e dispone al buonumore! Risotto al crescione morbido e avvolgente. #biteg/tw*

**28.06.2015 - @BITEGITALY**

*Vini delle Langhe, vini del #Piemonte, piaceri della vita. #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Risotto gustoso, ottimo col Gavi. Bello il verde, ricorda le colline delle langhe col Castelmagno sublime. #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Tutto il piacere della natura della regione racchiuso in un risotto. #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Ai piedi dei monti questo riso da re merita una corte. #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Strepitoso risotto al #Castelmagno con crescita d'acqua. #PiemontEXPerience #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Fantasiose scoperte dei sapori di montagna, della campagna, delle risaie. Tutto mantecato con formaggio da re: ricetta del gusto. #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Crescione d'acqua e Castelmagno, tre paesaggi in un piatto. #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il grande Carnaroli simbolo di Vercelli. Viva il riso. Sapori di casa. Eccellenza. #biteg/tw*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Risotto al Castelmagno e crescione ottima espressione della cucina piemontese! Abbinamento di prestigio Erbaluce 2014, grande vino [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*In [#Piemonte](#) la ninfa incontra l'uva e nasce l'Erbaluce che ben si sposa con il risotto e il [#Castelmagno](#) con il [#crescione](#). [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Verde come i prati della valle Grana e delicato come l'aria estiva: questa è vera [#PiemintEXPerience](#) [#biteg/tw](#)*

**27.06.2015 - @BITEGITALY**

*Il riso del [#Piemonte](#) sta nella tavola tra erbe e sapori del latte con la luce nel bicchiere di Caluso. [#biteg/tw](#)*

---

#BITEG/TW A EXPO - La Social eating night di #Piemontexperience  
a tweetbook by BITEG  
License (cc) by nc sa  
Monday, June 29 2015

follow us  
[tryTweetbook.com](http://tryTweetbook.com)  
[@hiTweetbook](https://twitter.com/hiTweetbook)

Made with Tweetbook.