



DA EN LA TECLA

Trattoria Olivetti, nuevo emprendimiento a la italiana, tiene auténticas preparaciones de la península que se lucen en su carta. Se destacan las pastas, los quesos y los antipastos. El ambiente, relajado, se musicaliza con Domenico Modugno y Rita Pavone. En Cerviño 3800, CABA. Tel.: 4802-7321 y 4802-4075. www.trattoriaolivetti.com



BEBER, BEBER

Fernanda Orellano, sommelier, escribió *Hasta el agua de los floreros*, dedicado a bebidas alcohólicas de todo tipo. Vinos, spirits, destilados, espumantes, licores. Y también café, té, quesos y aceites tienen su lugar. Para aprender.

Roses are Roses presentó Tea Rose, una exquisita colonia floral. Con la premisa de ampliar su abanico de sensaciones y abundar en aromas y sabores, Inés Berton diseñó una carta de seis téis, disponibles en las boutiques de Roses are Roses. www.rosesareroses.com



SE AGRANDA LA FAMILIA

Luigi Bosca llega al mercado de los aceites de oliva con Essencia, un extra virgen proveniente de olivos propios en Mendoza, presentado en un almuerzo en Espacio Dolli, donde cocinó el talentoso Martín Baquero. Viene en tres botellas de 250 cc.: Fruttato suave (95% Arbequina, 5% Arauco), Fruttato medio (80% Frantoio, 15% Empeltre, 5% Arauco) y Fruttato Intenso (80% Frantoio, 15% Manzanilla, 5% Arauco). Su precio: \$40.

\$13



NUEVOS PREMIOS PARA OTRO MUNDO

El crecimiento de la cerveza artesanal argentina no para. Ahora es Otro Mundo la que se alzó con un premio internacional. Se trata de las variedades Golden Ale y Nuy Brown, galardonadas con medalla de plata y bronce, respectivamente, en la 4ta. edición de la South Beer Cup 2012, en Blumenau, Brasil.