

Agenda di cucina

suggerimenti • consigli • spunti • indirizzi utili

In libreria

IL BAMBINO
I CINQUE ELEMENTI
E LA SUA DIETA



Davide Angelucci, pediatra omeopata, nella prima parte del volume prende in esame il bambino seguendo la legge dei 5 elementi (5 organi, 5 funzioni, 5 sensi). Nella seconda parte tratta, nello specifico, l'alimentazione genuina e la necessità di seguire la stagionalità delle materie prime per riscoprire una cucina più sana e meno elaborata. In collaborazione con Silvia Strozzi, naturopata ed esperta di cucina naturale, l'autore propone anche numerose e gustose ricette adatte ai bimbi e a tutta la famiglia.

D. Angelucci e S. Strozzi, **Il bambino i cinque elementi e la sua dieta**, Planorbis, € 25



È finalmente disponibile l'edizione italiana di questo manuale considerato un punto di riferimento nel "golosissimo" mondo della pasticceria. Realizzato da Christophe Felder, tra i più famosi pasticceri nel panorama internazionale, il libro accompagna il lettore nella preparazione dei dessert partendo dagli impasti di base fino ad arrivare alla decorazione finale. Le oltre 200 ricette sono spiegate e illustrate con fotografie che riproducono i passaggi necessari per realizzare, senza difficoltà, anche le preparazioni più complesse. Il volume è suddiviso in 9 capitoli tematici, ciascuno dedicato a un dolce specifico: dalle creme alle torte più classiche, dai macarons alle brioches. Christophe Felder, **Pâtisserie**, 24ORE Cultura, € 39,90

Basta un coperchio e i manicaretti si portano ovunque!

Per accontentare ulteriormente le esigenze degli appassionati di cucina e pasticceria, che già da anni dimostrano di apprezzare la validità dei suoi prodotti, **Kaiser** ha ampliato la linea **Bake & Take** che comprende contenitori con coperchio disponibili in diverse forme. Sono utensili praticissimi che facilitano il trasporto delle pietanze mantenendole fresche e conservandone perfettamente il profumo e la consistenza. Tutti gli articoli della gamma sono muniti di rivestimento antiaderente di alta qualità e racchiudono in un unico prodotto la funzione di stampo da dolci, borsa da trasporto e borsa termica. Una sintesi perfetta che rende semplici e sicuri gli spostamenti in occasione di feste, picnic e momenti conviviali in famiglia o da amici. Di Kaiser, distribuito in Italia da **WMF Italia Spa**.

Per informazioni:
www.kaiseritalia.it



Tecnologia in cucina

I nuovi frigoriferi **Doppia Porta** da poco lanciati sul mercato da **Haier**, il primo produttore al mondo di grandi elettrodomestici, possiedono caratteristiche molto sofisticate e in grado di soddisfare tutte le esigenze. Di forma squadrata ed essenziale, sono larghi 82 cm e vantano oltre 500 litri di capacità. Sono dotati di doppia porta XXL con tecnologia **Total No Frost** che evita la formazione di ghiaccio nel freezer e di un dispositivo Ice Twister che fornisce cubetti di ghiaccio all'istante. Alcuni modelli hanno anche un comodo dispenser esterno che eroga acqua fresca senza aprire la porta del frigorifero. E ancora, illuminazione a Led a risparmio energetico e cassetto speciale Chiller con temperatura più fredda per conservare al meglio alcuni alimenti come carne e pesce.

Per informazioni: www.haier.com



Estetica ed ergonomia migliorate per i nuovi forni da incasso **Perfect Built In** di **Neff** che rendono più agevoli le quotidiane attività in cucina. Dispongono di un display e di una nuova luce sul frontalino comandi offrendo così un tocco di eleganza all'ambiente. Garantiscono, inoltre, una perfetta preparazione dei piatti grazie alla

funzione VarioSteam® che permette una genuina cottura al vapore di cui si possono scegliere e regolare manualmente tre diversi livelli di intensità. I forni Neff sono provvisti, inoltre, di porta Slide® & Hide che con una minima azione ruota con naturalezza e si apre completamente per una scomparsa totale. Per informazioni: www.neff.it

Vitigni e paesaggi

Nel cuore del Monferrato, a Castelnuovo Don Bosco (AT), immersa tra colline coltivate a vigneto, sorge la **Cascina Gilli**, l'azienda vinicola che per opera di Gianni Vergnano e dei suoi collaboratori ha attuato un importante lavoro di recupero dei vitigni storicamente appartenenti ai terreni circostanti. Con grande passione e professionalità sono state salvaguardate e riqualificate le specie quasi estinte altrove e dalle quali sono prodotte la Bonarda Piemonte, la Malvasia di Schierano e la Freisa. Proprio per la produzione di quest'ultimo vino pregiato, la cascina oggi occupa una posizione di rilievo nel panorama vinicolo dell'astigiano. Questa elegante struttura del Settecento, mimetizzata da piante e rampicanti, vanta una cantina moderna e dispone di due ampie sale di degustazione e di una terrazza affacciata sullo splendido panorama delle colline, utilizzata in estate per gli assaggi di vini e stuzzichini di cibi locali. Per informazioni: www.cascinagilli.it



Appuntamenti



Malcesine (VR)

28 e 29 settembre

Ciottolando con gusto

Nell'ultimo weekend di settembre a Malcesine, vivace località del Lago di Garda è in programma una "caccia al tesoro" alla ricerca dei sapori tipici della zona. Con la mappa della cittadina veronese alla mano, gli appassionati della buona tavola potranno improvvisare itinerari gastronomici e crearsi un menù personale. Avranno la possibilità di scegliere un primo piatto da assaggiare in uno dei ristoranti aderenti all'iniziativa, una seconda pietanza in un locale diverso, il dessert e il caffè in qualche altro angolo della città. Un "puzzle" di proposte originali per una due giorni all'insegna del gusto.

Per informazioni:

www.ciottolando.com
tel. 333 5462753

imondidicarta



2013

Crema

18, 19, 20 ottobre

I Mondi di Carta

Quando arte e cibo si incontrano per "parlare" di nutrizione sana nascono progetti di grande interesse. Come la rassegna cultural-gastronomica **I Mondi di Carta** che prevede incontri e performance dedicati al buon vivere. La prima edizione di questa manifestazione, organizzata a Crema, della durata di tre giorni, prevede la partecipazione di esperti e specialisti di va-

ri settori, nutrizionisti, medici, ricercatori, psicologi, che affronteranno tematiche relative all'alimentazione. I loro interventi saranno alternati a piacevoli esibizioni di artisti e a momenti culinari con assaggi delle tipicità del territorio. Il ricavato dell'evento sarà devoluto ad AIRC, Associazione Italiana per la Ricerca sul Cancro.

Per informazioni:

www.imondidicarta.it



Provincia di Padova e Terre di Siena

Fino a fine novembre

Girogustando

Si svolge tra settembre e novembre questa originale e insolita rassegna di eventi gastronomici "a quattro mani", aperta al pubblico. Una manifestazione nata nel 2002 a Siena e ampliata, poi, a Padova e alla sua provincia, è ora presente anche in Umbria. Il "tour" è articolato in una serie di serate i cui protagonisti saranno lo chef del ristorante locale che organizza l'evento e uno chef ospite, proveniente per l'occasione da un ristorante di un'altra località d'Italia. Insieme proporranno un menù condiviso, composto dalle specialità delle loro zone. Oltre alle varie prelibatezze gastronomiche gli ospiti potranno apprezzare anche gli intrattenimenti ricreativi (rappresentazioni teatrali, conferenze letterarie, concerti di musica) che animeranno ogni cena.

Per informazioni:

www.girogustando.tv

Novità in cucina

Dolci tentazioni

Sapore raffinato e consistenza croccante per i biscotti **Schär**, che accontentano gusto e salute, proposti in varie referenze specifiche per chi soffre di intolleranze. Tra i prodotti della gamma, i **Sorrisi** (€ 3,90, in farmacia) privi di glutine e con una cremosa farcitura al cioccolato; i **Biscotti Buoni Cereali DS**, senza lattosio, glutine e frumento. Ideali per dare la giusta carica in ogni momento della giornata (€ 3,19 nella grande distribuzione). Di Schär.



Bassa acidità, alta qualità

L'olio extravergine **Sagra Oro 100% Italiana Bassa Acidità** ha caratteristiche uniche che lo rendono un prodotto di pregio. Si distingue in particolare per la sua bassa acidità, parametro fondamentale nel determinare la qualità di un olio extravergine di oliva (più è bassa, migliore è l'olio). Dall'aroma fruttato e intenso, Sagra Oro nasce dalla spremitura di olive fresche di origine esclusivamente italiana, frante appena raccolte, senza nessun intervento aggiuntivo. È consigliato per una cucina saporita. Di Sagra, € 6,99.



Alla ligure con pesto

È un primo piatto subito pronto da servire, il **Minestrone alla Ligure**, ideale da portare in tavola nelle prime sere d'autunno. Preparato con 13 verdure, senza l'aggiunta di conservanti e coloranti, sprigiona un sapore semplice e genuino, messo in risalto da un tocco di pesto ligure aggiunto alla ricetta. Si cucina in pochi minuti, in tegame o nel microonde, e si può esaltarne la bontà aggiungendo una grattugiata di grana, pecorino o ricotta dura. **Fratelli Carli**, € 9,80 (2 vasetti da 500 gr cad).

Per ordinarlo www.oliocarli.it; tel. 0183 7080.



Mutti "triplica"

Il **Triplo Concentrato Mutti** è ottenuto dal succo di soli pomodori italiani fatto evaporare naturalmente per preservarne tutte le proprietà. Rispetto al doppio concentrato, rende ancora più intenso l'aroma e dà più consistenza ai piatti: basta aggiungerne un cucchiaino alla preparazione per esaltare il gusto di ogni ricetta, anche senza l'aggiunta di sale, dalle uova strapazzate alle scaloppine, dalle verdure cotte ai sughi per la pasta, ai piatti etnici, come couscous o paella. Di Mutti, € 1,24.

