

€ 4
GENNAIO
2021

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**TRADIZIONI
REGIONALI**
TRENTINO-ALTO ADIGE,
TOSCANA, MOLISE
E CALABRIA

IL RICETTARIO
I VOSTRI PIATTI
TRASFORMATI
NELLA NOSTRA
CUCINA

VINO!
CONOSCKERLO,
SCEGLIERLO,
ABBINARLO

**TIRIAMOCI
(UNPO') SU!**

LA VERSIONE AGLI AGRUMI



POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONNAMENTO POSTALE AUT. - MBRA, LO. NO. 079 / A. 9 / 2009 - PERIODICO SOC. - 10 / MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,50 - GERMANIA € 11,50 - LUS. € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANADA TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - UK, GBP € 9,99 - PORTOGALLO € 7,50

Quel che ci piace



LIQUORE ALL'ARANCIA

Affinato per dodici mesi nelle botti del rum Caroni, l'Amara è un liquore che profuma di scorze delle arance rosse di Sicilia e di erbe aromatiche dell'Etna. Instagram @amaro_amara
Gaia: «Un digestivo originale, ha un sapore che sorprende».



PROTEINE À GOGO

Biologiche, piccole e molto digeribili, le lenticchie dell'azienda agricola Floriddia, a Peccioli in provincia di Pisa, contengono il 24% di proteine vegetali, totalmente assimilabili dal nostro organismo. ilmulinoapietra.com



LO SQUACQUERONE DI ROMAGNA È UNA TALE DELIZIA CHE NON SERVE AGGIUNGERE ALTRO. ANZI, CON LE PERE MI COMMUOVE.

SARA TIENI



MINUSCOLI GIOIELLI

Cento per cento italiano, con albero genealogico in Russia. Il Sevruga di Caviar Giaveri è il caviale dalle uova più piccole ma con un sapore deciso. Il metodo di conservazione è quello russo del malossol, con poco sale. Da gustare su tartine imburrate, con patata e panna acida o con i blinis. caviargiaveri.com



L'AMICO DEI DOLCI

Per le torte e i biscotti più fragranti c'è il burro tradizionale Fiore Bavarese di Meggle, fatto con la prima panna del latte, di cui mantiene profumo e sapore intenso. meggle.it

Joëlle:

«Da pasticciera, consiglio di preparare il plumcake con quello leggermente salato».



HO SCOPERTO IL «BURRO DI MELA», CHE BURRO NON È: VELLUTATO, CON UN SAPORE LUNGO, ACIDULO, PIENO DI CONTRAPPUNTI.

FIAMMETTA FADDA

SEMBRANO APPENA FATTE

Voglia di qualcosa di succulento? Ci vuole un attimo. Aprite una confezione di costine Levoni cotte a bassa temperatura con spezie e aromi. Scaldatele a bagnomaria, in forno o in padella, bagnandole con brodo o Cognac, e tornano morbide e saporite come appena fatte. levoni.it



DALL'ALBERO AL VASETTO

Albicocche biologiche di Romagna, succo d'uva e miele del consorzio Conapi: nel vasetto della composta di Mielizia entrano solo ingredienti genuini. mielizia.com

Beatrice: «La mangio a colazione tutte le mattine. Sembra quella che facevamo in campagna con la frutta appena raccolta».



LA CROSTATATA? VARIEGATA

Unite 2-3 cucchiaini di composta o di confetture dai colori vivaci alla crema pasticciera o alla panna montata, mescolate poco lasciando evidenti striature: per farcire crostate e tartellette.

