

LA RIVISTA FATTA IN CUCINA

più

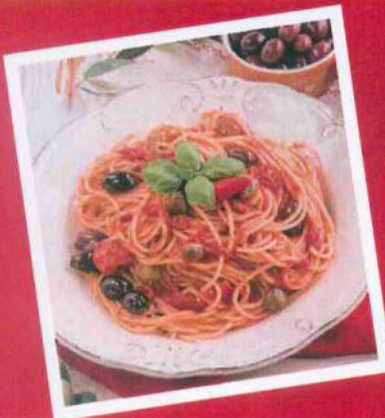
# CUCINA

Agosto/Settembre 2015

## SFIZI D'ESTATE

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE

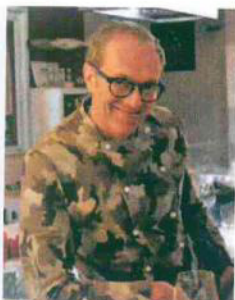
- SUGHI VELOCI PER UN BUON PIATTO DI PASTA
- PANINI, SANDWICH & CO.
- SCAMORZA: DOLCE O AFFUMICATA?
- IRRESISTIBILI COTOLETTE PER TUTTI I GUSTI
- RICETTE SEMPLICI E APPETITOSE PER FERRAGOSTO
- INSALATONI FRESCHI E LEGGERI PER L'ESTATE
- DELIZIOSE VELLUTATE E ZUPPE FREDDI
- OLIVE E CAPPERI: PIÙ SAPORE ALLE PIETANZE
- STUZZICANTI RICETTE CON IL PESCE
- CHE BUONI I DOLCI CON LA FRUTTA!



## La patata amica dei ragazzi sportivi

Selenella diventa partner ufficiale di "Nutrizione è Salute", la campagna educativa per la corretta alimentazione dei ragazzi che giocano a calcio, promossa dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con la collaborazione della Federazione Medico Sportiva Italiana, il Ministero dell'Istruzione, della Salute e del Dipartimento dello Sport. Ricca di minerali e amidi, di vitamine e di antiossidanti la patata del territorio bolognese apporta energia e ristabilisce i livelli glicogeni impiegati durante l'attività sportiva. Inoltre la coltivazione di questo tubero avviene nel rispetto dei metodi della produzione integrata, con tecniche che limitano al minimo l'utilizzo dei prodotti fertilizzanti ed antiparassitari.

Consorzio Patata Italiana di Qualità, tel.051/5872419



## Il baratto moderno conquista l'alta cucina

Nicola Batavia, lo chef che si muove al di fuori degli schemi (fece discutere la sua rinuncia alla Stella Michelin) e che è il portabandiera del gusto italiano nel mondo e protagonista di Expo, aderisce per primo in Italia al circuito di scambio multilaterale iBarter. Si tratta di uno scambio online: è possibile pagare una cena semplicemente con un prodotto della propria azienda o una consulenza professionale o la prestazione di un servizio. E' la prima rete italiana attuata per lo scambio o baratto online.

## L'olio non cresce sugli alberi

di Giovanni Zucchi

Fausto Lupetti Editore

L'autore ha iniziato ad esplorare da appassionato il mondo legato alle cultivar delle olive e dell'olio extravergine, partendo dagli antichi saperi e integrandoli con le moderne tecniche. Percorre tutta la filiera, spiega come nasce l'evo e come si generano olfatto e gusto. Le informazioni tecniche si fondono con la curiosità e la storia e le mille prove effettuate tra ampolle e ampolline collocate nello studio dell'autore, che attua l'arte di unire olio da cultivar e provenienze diverse, ci conducono nel mondo affascinante di questo oro giallo dalle mille sfumature e dai mille gusti. Il testo è corredato da 12 ricette dello chef Claudio Sadler. Per info: [www.faustolupettieditore.it](http://www.faustolupettieditore.it)



## Indirizzi

Si ringraziano Baldassare Agnelli [www.pentoleagnelli.it](http://www.pentoleagnelli.it), Ballarini [www.ballarini.it](http://www.ballarini.it) per gli strumenti di cottura e Guardini [www.guardini.com](http://www.guardini.com), Pavoni [www.pavonitalia.com](http://www.pavonitalia.com) per l'attrezzatura di pasticceria.

■ Bormioli Rocco, tel. 0524/5111, [www.bormiolirocco.com](http://www.bormiolirocco.com)

■ Ceramiche Fasano tel. 0995/661037, [www.fasanocnf.it](http://www.fasanocnf.it)

■ Feba Italia, tel. 0587/704364, [www.febaitalia.com](http://www.febaitalia.com)

■ Comtesse, distribuito da Italtrade SpA, tel. 010/84241 [www.italtrade.eu](http://www.italtrade.eu) [info.italtrade@gruppoital.it](mailto:info.italtrade@gruppoital.it)

■ La Porcellana Bianca, Unitable, tel. 02/9850961, [www.laporcellanabianca.it](http://www.laporcellanabianca.it)

■ Lorenzon Gift, tel. 011/9876410, [www.lorenzongift.it](http://www.lorenzongift.it)

■ Montemaggi, tel. 055/8732036, [www.montemaggi.net](http://www.montemaggi.net)

■ Nuova Coli, tel. 0836/545079, [www.colisrl.it](http://www.colisrl.it)

■ PPD, distribuito da Merito, tel. 0473/440230, [www.merito.it](http://www.merito.it)

■ Tognana Porcellane, tel. 0422/6721, [www.tognanaporcellane.it](http://www.tognanaporcellane.it)

■ Villa d'Este Home - Tivoli, tel. 0774/502249, [www.villadestehometivoli.it](http://www.villadestehometivoli.it)

## Prossimamente

più CUCINA n. 89 Ottobre/Novembre sarà in edicola il 24 Settembre 2015

### Sapori d'autunno

Coccolarsi a tavola sarà un piacere grazie ai sapori che l'autunno ci regala.

### Primi piatti coi funghi

Buoni, gustosi, tutti da provare.



### Pane e focacce

Impossibile resistere al profumo del pane appena sfornato o ad una deliziosa fetta di focaccia farcita.



### Mangiare di strada

Tutto il buono dello street food.

### Oggi pranzo in ufficio

Trasformate la pausa pranzo in un gradito break.

### Che buone le patate

Stuzzicanti e sfiziose diventano le regine della tavola, protagoniste di ricette da applauso.

### Non solo polenta

Rinnovate il piacere di assaporare la farina di mais in tante preparazioni vincenti.

### Con la salsiccia

Conquista grandi e piccini: vi proponiamo ricette gustose e saporite a base di salsiccia.



### Zuppe e gratin... di pesce

Buone e saporite le prime, croccanti e irresistibili i secondi: come rendere il pesce ancora più appetitoso.

### Dolci...integrali

Buonissime e naturali: i dolci preparati con le farine integrali.

In più:

- In cucina con lo Chef
- Gli abbinamenti con i vini
- L'Agenda del mese