

SETTIMANALE

DIPIÙ

e

€ 0,50 - QUINDICINALE
N. 10/2016 ALLEGATO AL N. 19/2016 DI DIPIÙTV
AL PREZZO COMPLESSIVO DI € 1,50

DIPIÙ
TV

CUCINA

tra i fornelli con la vostra rivista quindicinale



Diretto da
**SANDRO
MAYER**

Le ricette esclusive per la primavera

**FRIGGETE LE PATATE: DIVENTERANNO
DELIZIOSE CROCCHETTE AL ROSMARINO**

**LO SHOPPING
PER LA TUA
CUCINA**

a cura di
Cairo Communication

PER SAPERNE DI PIÙ

LE PATATE, UN CONCENTRATO DI VITAMINE ED ENERGIA!

Le patate riescono sempre a sorprendervi! Nutrienti e versatili, oltre a essere da sempre riconosciute fonte di carboidrati complessi, sono anche ricche di vitamine, in particolare, vitamine del gruppo B e vitamina C, fondamentali per il benessere di tutto il nostro organismo. Le vitamine del gruppo B sono componenti essenziali nel metabolismo dei carboidrati per fornire energia. La vitamina C è un forte antiossidante e favorisce un migliore assorbimento del ferro ed è necessaria per la salute della pelle, di muscoli e ossa. Nessun altro alimento a base di amido è una fonte significativa di vitamina C quanto le patate. Una patata media bollita contiene circa 10 mg di vitamina C, in particolare, le patate novelle ne contengono circa il doppio. Le patate novelle, dal gusto delicato, buccia sottile e polpa tenera sono un concentrato di vitamine. Ottime arrostate, cotte a vapore e saltate in padella sono il piatto perfetto per coniugare gusto e benessere. Selenella, nutrimento, vitamine ed energia al servizio del benessere!



VINI CIÙ CIÙ OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



L'olio extravergine di oliva dell'azienda vitivinicola Ciù Ciù di Offida (AP) è prodotto dalle olive di produzione aziendale, coltivate con metodo biologico. Si ottiene così quest'olio dal gusto fruttato, erbaceo, con leggeri sentori di frutti di bosco, carciofo, mandorla e pomodoro. La sensazione, inizialmente dolce, riserva nel finale note di amaro e piccante di media intensità.

LE GRUYÈRE DOP: DAL 1115 LA TRADIZIONE DEL FORMAGGIO

Così dolce e aromatico, il Gruyère DOP occupa a tavola un posto d'onore in tutte le portate di formaggi. Da sempre apprezzato dai buongustai di tutto il mondo per la sua versatilità, conquista persino i bambini e i palati più delicati grazie alla sua consistenza morbida e all'assenza di lattosio, che lo rende più leggero e digeribile. Lo si può gustare da solo, esaltandolo con un buon rosso corposo, ma si fonde armonicamente anche in un'altra eccellenza gastronomica svizzera: nessuna vera fonduta può dirsi tale senza un autentico Gruyère DOP. Un formaggio dalla storia antica e ricca di tradizione che nasce tra pascoli incontaminati e aria fine di montagna: la sua produzione è documentata già dal XII secolo, nello storico distretto della Gruyère, dolce regione collinare nel cantone di Friburgo in Svizzera, da cui prende il nome. La produzione artigianale del formaggio Gruyère DOP, tramandata di generazione in generazione, si è conservata intatta fino ai giorni nostri con la stessa ricetta che viene scrupolosamente rispettata dai maestri casari ancora oggi, nei villaggi del suo territorio di origine ma anche nei cantoni di Vaud, Neuchâtel, Giura e in alcuni comuni del Bernese. Ogni passo del rituale è rispettato alla lettera dai produttori di latte, dai casari e dagli affinatori. Il latte intero crudo di prima qualità che serve alla produzione (ben 400 litri necessari per una forma media di 35 kg!) proviene da mucche nutrite solo con foraggio naturale, particolarmente profumato, erba fresca in estate, fieno in inverno, senza additivi. Gli allevatori, tutti nelle vicinanze del caseificio, consegnano il latte fresco ai maestri casari due volte al giorno, mattina e sera. Dopo la cagliatura nella vasca di rame, il composto viene versato nelle forme che successivamente rimangono immerse per 24 ore in un bagno di sale. Durante la stagionatura in cantina, le forme vengono periodicamente spazzolate, lavate con acqua salata e capovolte. La durata della fase di affinamento può variare, generando diverse tipologie di Gruyère: il "classico", con stagionatura tra i 6 e i 9 mesi, dal tradizionale sapore dolce e raffinato, il Réserve conservato almeno 10 mesi, che acquisisce un aroma più saporito, infine per gli amanti dei sapori più decisi, le forme stagionate fino a 18 o 24 mesi. Per soddisfare tutti i gusti, esistono altre due varietà di Gruyère: il Gruyère d'Alpage DOP, prodotto solo in estate, che deve il suo aroma inconfondibile alla gran varietà di erba e piante che crescono sulle vette più alte di montagna, e il Gruyère DOP Bio, realizzato esclusivamente con latte proveniente da fattorie che rispettano le direttive di BIO-SUISSE. La ripetizione inalterata di questa produzione virtuosa con metodiche agricole tradizionali e l'unicità del territorio d'origine consentono al Gruyère DOP di mantenere la sua eccezionalità certificata e di conservare il suo gusto intenso e inimitabile, garantendo l'irrepreensibile qualità premiata anno dopo anno dai massimi esperti di tutto il mondo.

