

un mese in •

# cucina

novembre

**80** Piatti ricchi di gusto

Tagliatelle del mulino

**20** Idee per offrire da bere agli amici

**20** Trucchi di bellezza dalla dispensa

**16** Astuzie per pulire e smacchiare

Speciale **32** pagine

**La carne con l'osso**

Costine e braciole, costate e carré: nell'inserto all'interno, 18 ricette e tanti consigli per cucinare i tagli più diversi e golosi di manzo, vitello, maiale e agnello

Belgio € 2,30 • Francia € 3,00 • Germania € 3,30 • Svizzera Canton Ticino Ch.Fr. 2,80 • Svizzera Ch.Fr. 3,30 • Austria € 2,90

Anno 6 - n° 11 Novembre 2013 mensile € 1,20

ISSN 1593-506X  
3 0017  
9 771593 506002

hp



## Un mese in cucina

## Sulla via dell'olio

L'Extravergine di oliva Dop Umbria è il protagonista di due gustose manifestazioni. Si parte con una speciale tre giorni a Trevi



Dal primo novembre all'8 dicembre l'Umbria festeggia con **Frantoi aperti** ([www.frantoiaperti.net](http://www.frantoiaperti.net)) uno dei suoi prodotti d'eccellenza, l'olio extravergine d'oliva. I primi giorni di manifestazione coincidono con un altro evento, sempre legato all'"oro verde". Si tratta di **Festival**, l'appuntamento organizzato dal **Comune di Trevi (PG)** giunto al settimo anno e dedicato all'olio nuovo e alla prima spremitura. Per tre giorni, **dall'1 al 3 novembre**, il centro storico della cittadina sarà teatro di degustazioni, mercati contadini e **Slow food**, con scuole di cucina e menù tematici nei ristoranti del borgo. [www.festival.it](http://www.festival.it).

## ALTRI APPUNTAMENTI



## VIGHIZZOLO D'ESTE (PD)

Dal 4 al 6 novembre

## Innovazione nel forno

● **PizzaUp**, il simposio tecnico sulla pizza italiana, per la sua settima edizione riunirà sessanta pizzaioli da tutta Italia. [www.pizzaup.it](http://www.pizzaup.it)

## MONTECATINI TERME

Dall'8 al 10 novembre

## Tra gola e cultura

● Decine di cene e showcooking e oltre 40 presentazioni di libri per il **Festival Food&Book**. [www.foodandbook.it](http://www.foodandbook.it)



## MILANO

Dal 16 al 18 novembre

## Aspettando Expo 2015

● **Golosaria**, la rassegna di cultura e gusto del **Club Papillon**, animerà gli spazi del **Superstudio Più** con 120 produttori di food da **Il Golosario** e cento cantine. [www.golosaria.it](http://www.golosaria.it)

## Selenella

## VINCERE CON LE PATATE

## Le buone e i cattivi

● Con il concorso abbinato al film **Cattivissimo Me 2**, la patata **Selenella** regala ogni giorno un dvd del primo cartoon, ogni settimana un robot Girmi e, con estrazione finale, un viaggio in **Florida** per 4 persone all'**Universal Orlando resort**. Per partecipare, basta acquistare fino al **31 dicembre** un pack **Selenella** e cliccare su [selenella.it](http://selenella.it).



## Le vostre ricette

## Pasta ai carciofi e pesto

## Ingredienti per 4

350 g di paccheri, 30 foglie di basilico, 150 ml di olio extravergine d'oliva, una manciata di pinoli, 50 g di parmigiano, 2 spicchi d'aglio, vino bianco secco, 6 carciofi, un limone, sale e pepe.

## Preparazione

Pulite i carciofi eliminando le foglie esterne, il gambo, le punte e il fieno, tagliate i cuori a

spicchi e tuffateli in acqua acidulata con il succo del limone. Nel frattempo, pestate o frullate le foglie di basilico con uno spicchio d'aglio sbucciato, un po' di sale grosso, il parmigiano e i pinoli. Unite a filo l'olio d'oliva fino a ottenere una salsa liquida ma non troppo. Con l'olio rimasto, fate soffriggere l'altro spicchio d'aglio sbucciato e rosolatevi i carciofi scolati; portateli a cottura con sale, pepe e



un po' di acqua calda. Fate lessare la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolateli e fateli saltare nella padella con i carciofi, unendovi all'ultimo il pesto, a fuoco spento. Servite.

**Elena**  
via e-mail