

# VERO cucina



MENSILE  
ANNO 8 - n. 1  
gennaio 2014  
€ 1,00 in Italia

solo 1 euro!

*terza lezione*



**I trucchi  
per diventare  
la regina  
delle torte**

**100**  
ricette  
con **foto**

## PRIMI GOLOSI

Quando la **pasta**  
sposa i **legumi**

## I FINOCCHI

Sei idee con il  
prodotto del mese

## GLI SPEZZATINI

Di **maiale**, manzo,  
tacchino o **vitello**

## FOCACCE



**DELIZIOSE,  
FACILI E ANCHE  
ECONOMICHE**

*Quando fa freddo...*

# I GRANDI PIATTI CHE SCALDANO IL CUORE

## *Chips*

Trasforma  
**frutta e  
verdura**  
in sfoglie  
croccanti  
da mettere  
in forno!



## *Macaron*



**I segreti**  
per fare in casa  
il **dolce** più chic

GV  
1103081424745

## SHOPPING



## LE PATATE DELLA SALUTE

Coltivata prevalentemente nei territori della provincia di Bologna, caratterizzati da un clima ideale, la patata Selenella è curata con grande dedizione. Le fasi del processo colturale sono seguite meticolosamente: la produzione integrata riduce l'uso di prodotti chimici; l'irrigazione controllata permette di ottimizzare l'umidità dei terreni e la qualità dei prodotti; il contenuto di Selenio, antiossidante e utile al sistema immunitario, è aumentato naturalmente. (Da 1,90 €).

## Di carattere

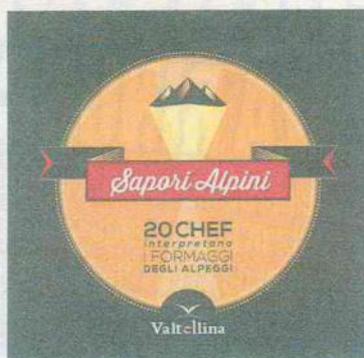
## IL GUSTO DEL BARBECUE SUBITO A CASA

Il barbecue all'aperto è un rito amato da tutti, grandi e piccini, che evoca immancabilmente l'atmosfera vacanziera delle serate estive. Ma non serve aspettare il ritorno della bella stagione per ritrovare il gusto inconfondibile delle grigliate: con un generoso tocco di salsa Calvé Barbecue sulla carne, basterà un comoda piastra da mettere sui fornelli per ritrovare quel sentore di brace in grado di riportarci istantaneamente all'estate e alle spensierate cene all'aperto. Per gli amanti dei sapori decisi dal retrogusto agrodolce. (Da 1,99 €).



## RICETTE VALTELLINESI ONLINE

Dagli alpeggi in quota della provincia di Sondrio, nascono non solo quei formaggi unici come il Bitto e il Casera, che già hanno guadagnato il marchio Dop e che ormai sono conosciuti e apprezzati su tutte le tavole, ma anche il meno noto Scimudin o quella notevole varietà di formaggi d'Alpe dal più generico nome di latterie, ricotte, formaggelle, tutti prodotti straordinari che rappresentano un valore di nicchia del territorio valtellinese. Sono loro i protagonisti delle ricette, elaborate da venti grandi cuochi, raccolte nel volume *Sapori Alpini - 20 chef interpretano i formaggi degli alpeggi*. Il ricettario può consultato online dal sito [www.valtellina.it](http://www.valtellina.it) oppure se ne può richiedere una copia scrivendo all'indirizzo [press.valtellinaturismo@gmail.com](mailto:press.valtellinaturismo@gmail.com).

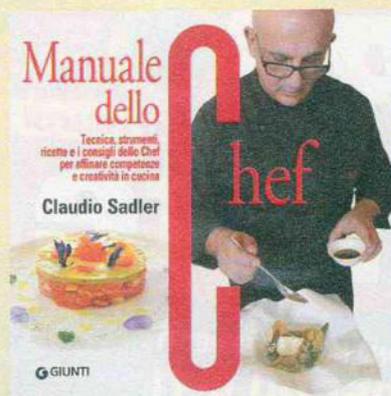


## in libreria

Qualche utile consiglio per arricchire la vostra raccolta di testi di cucina

## Perché chef non si nasce, si diventa!

Claudio Sadler, chef milanese due stelle Michelin nel 2013, ha voluto dare una marcia in più a tutti quelli che hanno la



passione della cucina, insegnando loro le basi dell'attività di chef. Dalla scelta degli utensili alle regole della spesa, dalle tecniche di taglio e conservazione ai procedimenti di cottura. Claudio Sadler  
Manuale dello Chef  
Giunti Editore  
288 pagine, 19,90 €.

## Una guida per chi è a caccia di sapori

Giunto alla quindicesima edizione, questo best-seller racconta il gusto italiano a tutto tondo con i suoi territori, i suoi prodotti tipici, i volti e le storie di chi produce. All'interno, i produttori di qualità, le botteghe e boutique del gusto, le cantine, gli oleifici e i ristoranti che meritano una sosta.

Paolo Massobrio, *Il Golosario 2014*, guida alle cose buone d'Italia, Comunica Editore  
1.000 pagine, 25 €.



Italia

la guida  
MICHELIN  
2014

ALBERGHI RISTORANTI

## Non solo ristoranti

La più classica delle guide, indispensabile per chi viaggia molto in auto e cerca un giudizio il più possibile "assoluto". Comprende anche un'ampia selezione di hotel e, oltre alle classiche stelle, segnala anche i "Bib Gourmand", i ristoranti che propongono una cucina di qualità, regionale, con menu completo a meno di 35 euro  
Guida Michelin Italia 2014  
Michelin Travel Partner  
1.360 pagine, 22 €.