



CONOSCI LA FARINA
I segreti della lievitazione

I PRESIDI SLOW FOOD
Salmone Sockeye del fiume
Okanagan, Canada

ECCELLENZA ITALIANA
Salame Cacciatore DOP

€ 4,50 MENSILE #38 Novembre 2017

gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

STANCHI DELLA SOLITA ZUPPA?

Rimanere in forma e combattere il freddo con gusto!

IL ROMBO
Un pesce che piace a tutta la famiglia

VOGLIA DI COMFORT FOOD
Il cestino della spesa di novembre

LA ZUCCA
Regina dell'autunno

più di 90 RICETTE light

ED È SUBITO PANE!
REALIZZARE IN CASA, IN POCHI MINUTI, IL PANE PER TUTTI I GUSTI ED ESIGENZE

Vellutata di broccolo romano

PRIMA IMMISSIONE: 09/11/2017

7 00385
9 772284 346006
EDIZIONI TIRRENO



► 1 novembre 2017

Caparzo LE GRANCE, UN OTTIMO BIANCO TOSCANO

Le Grance è il perfetto esempio di come un'azienda situata in area vocata alla produzione di grandi vini rossi riesca a produrre anche un importante vino bianco. Prodotto in origine esclusivamente con uve Chardonnay, dall'annata 1988 venne arricchito con l'aggiunta di Sauvignon Blanc e di Traminer. Si evolve in bottiglia ancora per diversi anni dopo la vendemmia. Può infatti essere conservato per circa 6-8 anni. Un vero e proprio bianco da invecchiamento sullo stile dei grandi vini d'Oltrepè. Un vino dal sapore asciutto, pieno e armonico e dal profumo fine, ampio, complesso, con sentori speziati e di frutta secca. Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati. Ottimo per accompagnare piatti a base di pesce e carni bianche.



Nonno Nanni LA CRESCENZA CHE MATURA IN MODO NATURALE

La Crescenza Nonno Nanni è una novità che nasce ispirandosi ai prodotti di una volta, alla semplicità delle cose genuine fatte in casa, al sapore della tradizione. Grazie a una maturazione più breve rispetto allo Stracchino, la Crescenza Nonno Nanni offre un gusto molto delicato dalla nota dolce, in cui si percepisce il sapore naturale del latte in un gusto ideale per tutta la famiglia. La dimensione più grande rispetto allo stracchino offre la possibilità di porzionare il prodotto secondo le richieste specifiche di ciascun consumatore, dal grande quantitativo alla piccola monoporzione. Una particolare attenzione è stata dedicata all'incarto fatto a mano, panetto per panetto, come una volta.



Selenella GLI GNOCCHI FRESCHI

Dall'incontro con Patamore, azienda leader nel mercato della pasta fresca, Selenella propone gli Gnocchi freschi, preparati esclusivamente con patate di prima qualità, cotte a vapore nella propria buccia. Gli Gnocchi freschi non utilizzano fecola di patate ma solo patate vere, lavorate senza l'aggiunta di additivi chimici, aromi o conservanti. La loro qualità è garantita dal Consorzio Patata Italiana di Qualità, che attraverso rigorosi sistemi di certificazione pre e post raccolta controlla minuziosamente tutta la filiera produttiva, dalla coltivazione al confezionamento.



Alce Nero LA NUOVA LINEA ALCE NERO FRESCO

Si apre un capitolo nuovo per la storia di Alce Nero, brand di riferimento del biologico in Italia da quasi 40 anni, che ha dato forma alla nuova linea Alce Nero Fresco, caratterizzata da un'offerta composta da varietà vegetali selezionate che offrono un'esperienza di consumo gratificante oltre che sana ed equilibrata. Si compone di 4 zuppe fresche pronte, 6 insalate fresche in busta e 3 insalate fresche in ciotola con arricchitori e condimenti, tutte pronte al consumo, create nel rispetto della missione e dei valori del marchio Alce Nero, coniugando qualità, varietà e gusto con la garanzia delle produzioni biologiche.



Achillea MELA E ZENZERO ACHILLEA PREMIUM

Autunno, tempo di mele: il prezioso frutto dal sapore dolce e gradevole incontra la spezia più amata del momento in una nuova e sfiziosa bevanda biologica: Mela e Zenzero Achillea Premium è 100% Made in Italy, con ingredienti naturali e senza zuccheri aggiunti. Una bevanda dissetante ed energizzante in modo naturale e realizzata con il 97% di succo di mela bio e il 3% di zenzero. Senza coloranti, senza conservanti, senza aromi artificiali aggiunti, è anche priva di anidride carbonica, evitando così la pesantezza e il gonfiore tipici delle bibite gassate. Grazie agli ingredienti naturali, contribuisce poi all'apporto dei corretti sali minerali.



Luca Ferraris RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG, VIGNA DEL PARROCO

Il Ruchè di Castagnole Monferrato è oggi un vino di successo, tutelato dalla DOCG. Al contrario di altri vini piemontesi, però, la sua storia enologica è piuttosto recente. Il primo a credere nelle potenzialità di questa uva per la produzione di un vino varietale, secco, in purezza e a vinificarlo fu un parroco di campagna, Giacomo Cauda. Da qui il nome "Ruchè del Parroco", che è diventato oggi "Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, Vigna del Parroco". Un vino di colore rubino intenso con forti riflessi violacei, con bouquet complessi caratterizzati da sensazioni floreali, riconducibili alla rosa e alla violetta, fruttate, principalmente ciliegia e piccoli frutti di bosco, e infine speziate.

