

LUGLIO  
2019

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**PICNIC  
LUNARE  
PER FESTE  
I 50 ANNI  
DALL'IMPRESA**

**GIARDINI  
D'ITALIA  
DOVE PRANZARE  
AL FRESCO**

**8 VINI  
DA BERE  
CON LA  
PIZZA**



# ESTATE!

PER LA PRIMA VOLTA IN COPERTINA LA RICETTA DI UNA LETTRICE

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MIN. 10/NO/019/A. P. 2019 - PERIODO CO. ROC. - 10/MI - AUSTRIA € 9,90 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GB£ 8,25

Come tutti, anche noi facciamo la spesa. Ecco quello che abbiamo messo nel carrello per la cucina di questo numero

1. Conservate in olio di oliva, le acciughe del Mar Cantabrico di **Vicente Marino**, in vendita da Eataly, sono grandi e carnose. Eccellenti con pane e burro.
2. Il cioccolato fondente extra 70% di **Zaini**, ricco di antiossidanti e prezioso per l'umore, adesso è ideale per preparare gelati e sorbetti.
3. Ha lo stesso aroma pungente di quello fresco lo zenzero in polvere biologico di **Molino Rossetto**. Per tisane, biscotti e piatti esotici salati e dolci.
4. Il miele italiano di millefiori **Mielizia**, prelibato con la frutta secca e nelle bevande, va provato con il taleggio e lo squacquerone.
5. Le uova bio sono la scelta migliore: le galline sono allevate in spazi aperti e nutrite con mangimi sani. **Auchan** le propone anche in confezione da 4.
6. Aromatico e impalpabile, il cacao amaro di **S.Martino** è uno dei «fondamentali» della pasticceria. Per torte e creme, sul tiramisù e sul cappuccino.
7. Non essendo trattato, il sale fino marino grigio integrale di **Germinal** conserva tutti gli oligoelementi del mare da cui viene estratto, in un'oasi naturale del Portogallo.
8. Solo grano duro italiano per gli spaghetti **Girolomoni** trafilati al bronzo ed essiccati lentamente: così mantengono i nutrienti e restano rugosi, per trattenere meglio i sughi.
9. C'è quasi 1 chilo di pomodori selezionati e privati di bucce e semi in un tubetto di triplo concentrato di pomodoro **Mutti**. Per un sapore super intenso.
10. Le patate novelle **Selenella**, ricche di selenio e di vitamine,



si possono consumare con la buccia, per via della sua consistenza finissima.

11. Per preparare un'ottima pasta frolla o per dare carattere a piatti di carne, il burro biologico **Vivi Verde Coop**, prodotto solo con pane italiane selezionate.

12. I veri pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop hanno un gusto intenso e una polpa succosa. Per poterli gustare tutto l'anno, **Despar** li ha racchiusi in confezione di latta.

13. Mosto cotto, mosto concentrato di uva e aceto

di vino nell'Aceto Balsamico di Modena Igp **Ponti**: su insalate, carpacci, arrosti ma anche sul gelato alla vaniglia.

14. Proviene da stalle italiane ed è filtrato in modo da eliminare anche le più piccole impurità, il latte **Puroblu** di **Parmalat**.