

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**.