

€ 4,90

Bimestrale - N. 153 Novembre 2016

CUCINA & VINI

ENO GASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Andrea Cannalire Cielo



Primitivo di Manduria • Marramiero: Inferi, 1993 vs 2012
Monte San Savino • Valdobbiadene, le Rive di Andreola
Frantoio Gabrielloni • Uberti, doppia verticale Franciacorta
Cronache di Cucina • Birra, premio Cerevisia 2016

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in ap. D.L. 353/03 (conv. in L.27/02/2004 N°46) ART.1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010





bottiglia non è certo dettata dal caso, infatti è il contenitore ideale per l'extravergine di oliva poiché contribuisce a ridurre al minimo i processi di ossidazione, mantenendo intatti più a lungo le meraviglie sensoriali e salutistiche di questo prodotto. Per questo Pruneti ha deciso di realizzare una bottiglia pregiata che, una volta terminato l'olio, può essere nuovamente riempita per trasformarsi in una vera e propria oliera di design.

GRAN SELEZIONE VALVERDE. SOLO POLLO ITALIANO SENZA ANTIBIOTICI

Il pollo è una delle carni più versatili che abbiamo a disposizione, e anche tra le



più sane, meglio ancora se nel processo di allevamento non siano stati utilizzati gli antibiotici. Ma come facciamo a scegliere

quello giusto al momento dell'acquisto? Leggendo l'etichetta attentamente oppure scegliendo il pollo piemontese Valverde della linea Gran Selezione. Pollo italiano, allevato nelle verdi campagne piemontesi, a terra, alla luce naturale e soprattutto senza uso di antibiotici. La linea Gran Selezione, oltre all'immane busto e alle versatili fettine di petto di pollo, offre anche delle varianti sfiziose pronte in pochi minuti come le alette panate da cuocere in forno, ma anche i *burger* e dei gustosi involtini.

TARTUFLANGHE LANCIA LA NUOVA LINEA BIO



Tartuflanghe, la storica azienda di Alba specializzata nella produzione di specialità a base di tartufo e di prodotti sempre innovativi, lancia sul mercato una **edizione limitata** nella cui produzione sono utilizzati ingredienti biologici italiani e certificati, dando vita a due nuovi fiori all'occhiello del suo assortimento. L'olio extravergine di oliva e il burro al tartufo bianco, due prodotti pensati per i *food lovers* attenti alle nuove frontiere del



gusto, che danno importanza all'estremo rispetto per la materia prima. I tartufi

utilizzati infatti provengono unicamente da terreni certificati bio nelle zone di raccolta del *tuber magnatum pico*. L'olio extravergine di oliva impreziosito dal tartufo bianco renderà squisito ogni piatto, che sia pasta, riso, carne o pesce. Il burro, anch'esso aromatizzato al tartufo bianco sarà un valido alleato in cucina soprattutto per arricchire tartine o per delle semplici uova al tegamino, facendole diventare un piatto da re. A rendere ancora più interessanti queste nuove referenze Tartuflanghe è il *packaging* elegante e di piccolo formato realizzato con carte preziose ed ecocompatibili.

FUNCTIONAL FORM+ DI FISKARS I NUOVI COLTELLI PER UN TAGLIO PERFETTO

Adatti sia per un uso domestico che per quello professionale, questi nuovi coltelli Fiskars puntano alla precisione del taglio, garantendola. I coltelli della linea **Functional Form+**, novità 2016 dell'azienda, sono realizzati con materiali resistenti e di alta qualità. Le lame robuste e affilate in acciaio inossidabile garantiscono la precisione di un taglio perfetto, inoltre l'alta resistenza alla corrosione delle lame assicura una pulizia efficace e ne prolunga la durata nel tempo. Il perfetto bilanciamento del coltello, insieme al manico confortevole ed ergonomico, rende l'operazione di taglio ancora più veloce e accurata. Assolutamente ideali per tagli di precisione e per tutte le operazioni di disossamento delle carni.

...dalle aziende