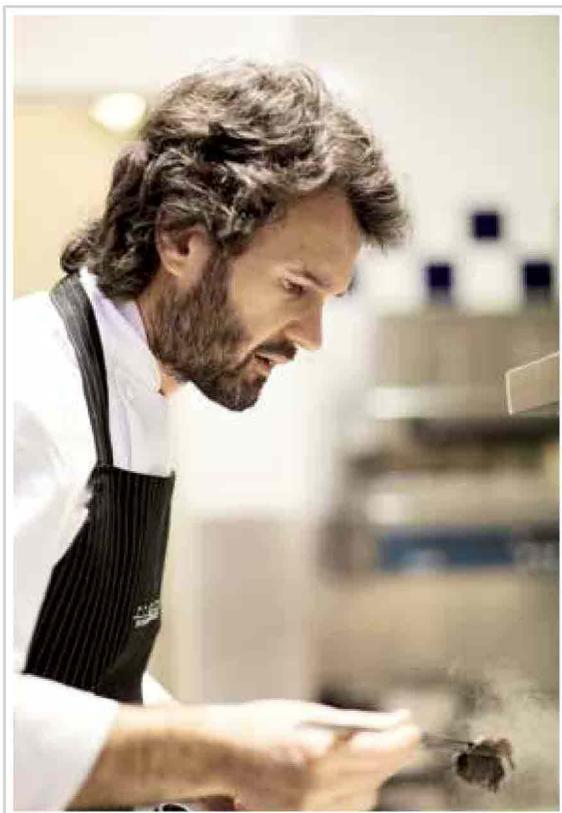


LA FRECCIA GUSTO

FRECCIAROSSA  
CARNEVALE  
NEL PIATTOCrema  
di fagiolidi Carlo Cracco  
[Chef Frecciarossa]

Il viaggio in *Executive* si arricchisce di gusto con le proposte dello chef Frecciarossa, Carlo Cracco. A rotazione i sapori della cucina regionale italiana, con un menu stellato ispirato alla tradizione, attento ai dettagli e alla scelta delle materie prime. Tutte le novità sull'eccellenza gastronomica riservata da Itinere agli ospiti delle Freccie Trenitalia a pag. 118. Un viaggio nel viaggio. **LF**

Menu Frecciarossa *Executive* - Venezia e il Carnevale**Lista della spesa (per 4 persone)**

250 g di fagioli borlotti secchi, 3 patate medie, 2 pomodori ramati, 1 cipolla, 1 costa di sedano verde, 1 carota, 3 o 4 foglie di salvia, rosmarino, acqua, 3 cucchiaini d'olio extravergine di oliva, sale e pepe bianco q.b.

**Preparazione**

Mettere a mollo in acqua fredda i borlotti secchi per 10-12 ore. Cuocerli in pentola a pressione con acqua salata per circa 15 minuti. Al termine della cottura scolarli conservandone l'acqua. Far rosolare l'olio extravergine di oliva con lo spicchio d'aglio, il trito di cipolla, carota e sedano, le foglie di salvia e il rosmarino. Aggiungere le patate con 4 mestoli dell'acqua di cottura e cucinare a fuoco medio per una decina di minuti, fino a quando saranno tenere, versando altra acqua se necessario. Una volta pronte le patate, aggiungere i fagioli borlotti preparati precedentemente, lasciare insaporire per 10 minuti e poi frullare con mixer a immersione. Servire la zuppa con un filo d'olio a crudo.

**Vino in abbinamento**

Cabernet Sauvignon Doc Friuli Grave, Cantina Fantinel, Friuli Venezia Giulia. Di colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo, al naso intensamente erbaceo, è un vino di buona struttura con uno spiccato gusto di frutti rossi.

Flash

**PITTI TASTE**

Alla Stazione Leopolda di Firenze dal 7 al 9 marzo si festeggia il decimo compleanno del salone dedicato alle eccellenze del gusto. Nato dalla collaborazione tra Pitti Immagine e il gastronomo Davide Paolini, tavola, cibo e moda incontrano il design. Tendenza, innovazione e tradizione si mescolano per presentare i prodotti di 300 aziende italiane.

[[www.pittimmagine.com](http://www.pittimmagine.com)]

**GUSTO IN SCENA**

Diciotto tra i migliori pizzaioli, chef e pasticceri del Belpaese realizzano i loro piatti secondo le regole della Cucina del Senza® di Marcello Coronini. Domenica 1° marzo e lunedì 2 a Venezia, presso la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, si dimostra quanto è facile e salutare l'arte del gusto senza grassi, sale e zucchero aggiunti.

[[www.gustoinscena.it](http://www.gustoinscena.it)]

**STREET FOOD TRUCK FESTIVAL**

Il festival meneghino del cibo da strada su ruota diventa itinerante. Si parte il 27 marzo da Roma per proseguire a Firenze il 10 aprile, a Bologna il 24 e poi raggiungere Milano il 29 maggio e il 18 settembre. Per tre giorni in ogni città lo street food, allestito su camioncini, è protagonista assoluto e accontenta i palati e le tasche di tutti.

[[www.streetfoodtruckfestival.com](http://www.streetfoodtruckfestival.com)]