

si prepara con una ricetta segreta



di stufati

STUFATO ALLA SANGIOVANNESE



Sbuccia 1 cipolla, tritala finemente con 1 ciuffo abbondante di prezzemolo e la scorza di ½ limone non trattato e mettila in una casseruola di coccio con un fondo di olio di oliva extravergine toscano. Unisci poi 1,5 kg di muscolo di zampa anteriore di vitello tagliato a tocchetti e fallo rosolare a fuoco medio per una decina di minuti, mescolando spesso, fino a quando risulterà brunito. Insaporisci con un po' di noce moscata, 3 chiodi di garofano e un cucchiaino di "drogo" (mix di spezie dalla ricetta segreta reperibile in alcune drogherie della cittadina). Aggiungi 1 bicchiere di Chianti e fai cuocere finché si sarà assorbito. Bagna quindi con un po' di brodo caldo (preparato con ossi e zampa di vitello e aromi), nel quale avrai sciolto 1 cucchiaino raso di conserva di pomodoro, quindi continua la cottura per 4 ore, bagnando ogni tanto con ancora un po' di brodo e regolando di sale verso la fine della cottura. Completa con abbondante pepe.



...e altri golosi appuntamenti

- **MILANO Salon du Chocolat** - Terza edizione milanese per la più nota manifestazione internazionale dedicata alla magia del cioccolato, nata a Parigi 23 anni fa e con molte repliche. Nei quattro giorni del Salone si spazia dalle degustazioni agli show cooking, dalla sfilata di moda a Chocoland, con laboratori, giochi e attività per i bambini. *Dal 15 al 18 febbraio*
- **NORCIA (PG) Nero Norcia** - Il tartufo nero pregiato di Norcia in mostra per tre weekend tra febbraio e marzo insieme con altri prodotti tipici locali, in una manifestazione che compie 55 anni di vita. *23-25 febbraio, 2-4 marzo, 9-11 marzo*
- **LAVARONE (TN) Sunset alla Tana** - Solo per amanti della montagna e degli sci, l'aperitivo "dell'Avez del Prinzep" con prodotti locali alla Tana Incantata sulle piste della Skiarea Alpe Cimbra. E al termine dei brindisi, discesa notturna con i maestri di sci. *24 febbraio*
- **CODEVILLA (PV) Passeggiata storico-naturalistica** - Alla scoperta di una località al confine tra Piemonte e Lombardia, sulle prime pendici dell'Appennino, tra i prati e i boschi e la produzione vinicola, con bottiglie dell'Oltrepò, come Bonarda, Riesling e Pinot Nero, e varietà piemontesi, dal Cortese al Barbera. *25 febbraio*
- **VENEZIA Gusto in Scena** - Decima edizione a Venezia per l'evento ideato dal giornalista e scrittore **Marcello Coronini**, sostenitore della **Cucina del Senza**. Nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista si celebra la cultura gastronomica, la tradizione delle spezie e la sana alimentazione. *25 e 26 febbraio*
- **CAMAIORE (LU) Terre di Toscana** - Saranno oltre 600 i vini presenti alla kermesse dell'enologia toscana giunta alla XI edizione. *4 e 5 marzo*
- **REGGIOLO (RE) Roccaciocc** - Le bancarelle dei maestri cioccolatai e intagliatori, le sculture e la gara delle torte di cioccolato, il mercato "Terre dei Gonzaga" e i laboratori di biscotti per i bambini: tutto in una domenica golosa e divertente. *11 marzo*