

IL BUONGUSTAIO



IL TERRITORIO NEI TORTELLINI

La ricerca dei sapori legati alle tradizioni del territorio è sempre più marcata nella produzione della pasta fresca. Tra gli ultimi arrivati ci sono i tortellini al prosciutto crudo di San Daniele e quelli con Asiago dop ed erbe realizzate dal pastificio Avesani di Verona. La loro caratteristica, oltre ad esaltare gli aromi tipici del famoso prosciutto friulano e del formaggio veneto abbinato alle erbe, è di avere una sfoglia sottilissima. Il tempo consigliato di cottura è di un solo minuto e il condimento più indicato è una semplicissima sfoglia di burro cosparsa con un po' di formaggio grana grattugiato. In alternativa va benissimo anche un filo d'olio extravergine. Un piatto gustoso da preparare in tempi molto brevi. Le due nuove linee di tortellini vanno ad aggiungersi all'articolata gamma di prodotti del Pastificio Avesani fondato nel 1951 a Verona e oggi con stabilimento a Bussolengo, dalla pasta fresca all'uovo, liscia e ripiena (come i Nodini d'amore e i tortellini tipo Valeggio o quelli ai porcini o al tartufo) ai gnocchi di patata, dagli spätzle ai prodotti gastronomici come il rotolo ripieno di spinaci. Per saperne di più: www.avesani.com



DI ELENA CARDINALI

LA STORIA DEL CAFFÈ SEGRETI, CURIOSITÀ E 22 RICETTE

Un prezioso cofanetto contenente segreti, curiosità e ricette; un viaggio che ripercorre la storia di un prodotto che nel tempo è diventato per molti un'immancabile rito quotidiano: il caffè. "La storia del caffè", maneggevole libretto curato dal Consorzio FVG Via dei Sapori in collaborazione con Oro Caffè (storica torrefazione friulana, fra i fondatori del Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale) è firmata da Walter Filippetti e racchiude in 140 pagine racconti, usanze e tradizioni riguardanti il caffè. Chi mai l'avrebbe detto che i più grandi consumatori di questo prodotto potessero essere i finlandesi o che il nome della "Moka", inventata dall'italiano Alfonso Bialetti nel 1933, arrivasse da una cittadina yemenita? Tante poi le informazioni utili e curiose sulla preziosa bevanda: come farla diventare un alleato

della nostra salute, come scegliere tostatura e miscela più adatte al nostro palato, come prepararla al meglio con la macchina espresso. "La storia del caffè" si trova nei ristoranti di FVG Via dei Sapori.

www.frulivivideisapori.it



CON UN BUON PRIMO IL PRANZO È DIVINO

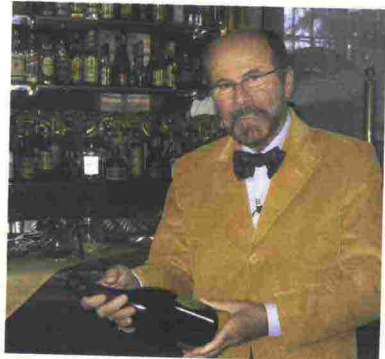
È tra i piatti più apprezzati dagli italiani e si può senza dubbio affermare che se il primo è delizioso, il pranzo è già a metà dell'opera. Ognuno ci mette creatività e fantasia, ma per riuscire a cucinare piatti sublimi è il caso di affidarsi alle perle di saggezza gastronomica di un bravo chef. Così, ai piedi delle Dolomiti, in uno dei ristoranti più rinomati dell'Alto Adige, l'anfitrione del Romantik Hotel Turm di Fie allo Sciliar (BZ) - il premiato chef Stefan Prämstrahler - accoglie gli amanti dei fornelli per un corso di cucina a tema "Bella Italia: pasta, risotti ed altri primi piatti italiani". L'esperienza culinaria si può fare dal 1° al 5 marzo 2015, con il privilegio di soggiornare negli spazi di una torre antica del 1.200 (da cui è nato l'hotel) e assaporare le ricette gourmet del ristorante Turm, nominato nelle migliori guide specializzate del settore. Per informazioni: Romantik Hotel Turm, Kirchplatz 9, 39050 Fie allo Sciliar (BZ) Tel 0471.725014 www.romantikhotels.com/Voels

MARCELLO CORONINI GUSTO IN SCENA

L'appuntamento è il 1 e il 2 marzo. Marcello Coronini presenta la settima edizione di **Gusto in Scena**, l'evento culturale dedicato ai Magnifici vini, alle seduzioni di Gola e al Fuori di Gusto. Qui il cibo diventa sapere senza tralasciare l'aspetto prettamente enogastronomico. Si svolgerà alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista il congresso di alta cucina dove chef stellati si confrontano, studiano ed eseguono piatti secondo il tema del Senza: quindi senza sale o grassi e dessert senza zucchero aggiunto. Quest'anno nasce "La pizza del senza" e i migliori pizzaioli d'Italia penseranno a realizzare pizze e focacce seconde le regole de "La cucina del senza". Prova impegnativa ma stimolante. L'intento è decisamente importante e improntato su uno stile di vita più sano senza tralasciare il sapore e il gusto. La pizza deve mantenere standard di qualità e seguire protocolli che determinano veramente la bontà di uno dei piatti più celebri al mondo. Per fregiarsi del titolo la pizza deve corrispondere parametri precisi: gli ingredienti devono essere di primissima qualità come la vera mozzarella, il pomodoro pelato di San Marzano e l'olio d'oliva. Quindi la via da seguire per unire gusto e salute è quella della creatività e della ricerca. Anche se il principio sembra complicato e difficile da mettere in pratica tutti i giorni un valido aiuto ci viene dal libro de "La Cucina del

Senza", con le facili ricette realizzate da illustri chef. Come sostiene Coronini: "Un progetto ambizioso che però potrebbe cambiare in meglio la cultura alimentare del nostro Paese" che a volte dimentica il precetto di Ippocrate "Noi siamo quello che mangiamo". Quindi la parola d'ordine è qualità. Altissima. Anche con i vini e la scelta accurata e rigorosa di cantine presenti decise secondo criteri precisi. Saranno presenti quattro categorie, italiane e straniere suddivise per territorio: mare, montagna, pianura e collina a seconda della zona di produzione.

Fuori di Gusto sarà un evento nell'evento dove diciotto ristoranti e bacari veneziani, e alcuni grandi alberghi realizzeranno menù degustazione dedicati al tema della rassegna. (A.C.)



IL SOAVE CHE FA BENE

Un consumo moderato e sotto controllo medico di vino bianco in pazienti nefropatici aiuterebbe a diminuire l'infiammazione ai reni. Lo afferma una recente ricerca, coordinata dall'Università degli Studi di Milano e pubblicata dalla rivista Blood Purification. Secondo Alberto Bertelli, coordinatore scientifico, queste conclusioni meritano ora di essere confermate da uno studio clinico con un maggior numero di pazienti e protratto per maggior tempo. «Il consumo di vino bianco in pazienti nefropatici - spiega Bertelli, - produce un abbassamento dei parametri infiammatori (IL6 e PCR) di circa il 40% in 15 giorni di trattamento. Si dimostra una sinergia positiva con il consumo di olio extravergine di oliva nella dieta. Una possibile spiegazione al fenomeno è data dall'effetto biologico di alcuni monofenoli (tirosole e idrossitirosole) presenti nell'olio extravergine di oliva e nel vino bianco».