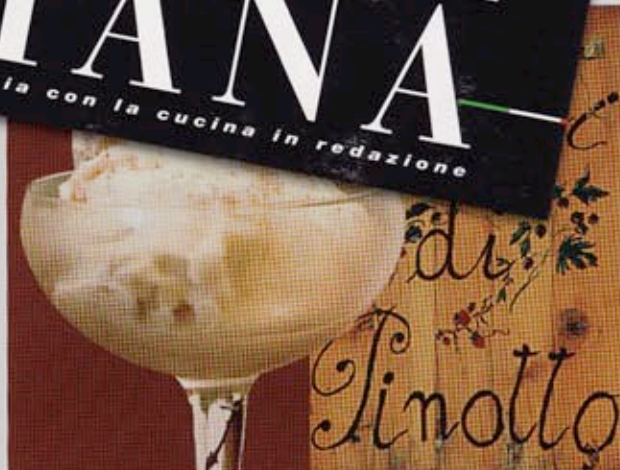


LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

Se le domeniche d'estate in pianura delle castagne. Alla gelateria Pinotto quelle "essiccate". Calizzano e Murialdo" (presidio Slow Food) sono diventate l'ingrediente di uno squisito gelato tutto bio: solo castagne bollite, zucchero e panna. È il più richiesto dei 12 gusti che riposano nei loro freschi pozzetti. Da cinquant'anni, da quando qui si trovavano solo crema, cioccolato e frutti di bosco, la qualità si affida a ingredienti semplici, alla frutta del luogo (i mirtilli sono selvatici!) e alle validissime gelatiere verticali. Quando poi la stagione del gelato sarà finita, da "Pinotto" le castagne restano. Semplicemente lessate, in coppetta, volendo anche con un ciuffo di panna fresca.

Bar Gelateria Pinotto - piazza San Rocco 16, Calizzano (Sv)
tel. 3393012564



FRUTTA SICILIANA DA PREMIO

La preziosa fragolina di Ribera è così delicata che bisognerebbe mangiarla solo dalla piantina. Oppure trasformarla immediatamente in confettura. Lo fanno con ogni attenzione all'azienda Scyavuru, che sta per "sciavuru", profumo in siciliano. I vasetti finiscono nella nuova e colorata bottega del paese, in compagnia di un'altra rarità: la marmellata di mandarino tardivo di Ciaculli, lavorato con la sua buccia sottile e ricca di oli essenziali. "Rispettiamo molto il frutto," dice Rosario Tortorici, uno dei titolari, "e per tutte le nostre marmellate usiamo solo agrumi e la frutta più bella, quella destinata alla tavola, e di stagione. Perché, anche nei nostri vasetti, come dice il proverbio, quello che ci metti ci trovi."

Odori di Sicilia - via Chiarenza 8, Ribera (Ag) - tel. 0925546114

QUI IL PRODOTTO È DA GOURMET

Lo zafferano più pregiato nasce nel borgo abruzzese di Navelli. Qui la famiglia Papaoli lo coltiva e lo lavora interamente a mano, per non sciupare profumi e sapori che non hanno rivali al mondo. Da queste parti lo mettono anche nel farro. Lo zafferano, il farro e il cece bianco di Navelli, liscio, tenero e piccolino, si acquistano in azienda, ma anche per posta.

Azienda agricola Papaoli Alfonso
via Vittorio Veneto, Navelli (Aq)
tel. 3479331731



UNA MONTAGNA DI BUONI SALUMI

Sulla strada per le Dolomiti del Brenta c'è un "bengodi" dei salumi: la bottega della fabbrica artigianale Brenta. Lo speck è ottenuto da cosce fresche di suino pesante nazionale o austriaco, salato a secco, lasciato a lungo in salamoia e massaggiato a mano! Tocco finale: una affumicatura particolarmente leggera e una stagionatura fino a 10 mesi per gli speck più pregiati. Per i golosi puri carne salada, lardo venato, "borzegino", un salami morbido, e altri 25 prodotti. Garantiti Dop. E.B.

Brenta Salumi - frazione Borzago 56/B, Spiazzo (Tn)
tel. 0465800082

