

OTTOBRE
2019

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**ASSAGGIATE
CON URGENZA**

**FONDENTE
AL MASCARPONE**

**MOZZARELLA
IN CARROZZA**

**TORTA
DI RIGATONI**



BURRO?

**SÌ, MA
AROMATIZZATO**

**VALPOLICELLA
CIN CIN**

**COSA
MANGIAVA
CRISTOFORO
COLOMBO
SULLA
CARAVELLA?**

CHE ARROSTO!

COME ESEGUIRE ALLA PERFEZIONE UN GRANDE CLASSICO

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE AUT. MINIST. 10/NO/019/A.P./2019 - PERIODICO ROC - 10/MI - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUK € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,99

Foto: questo quotidiano e tutti gli altri nomi presenti in più riviste, libri, fumetti, audiolibri e tanto altro tutto gratis su <http://http://magazzina.com>



Piatto ricco

Favorisce gli impiattamenti scenografici Dalmata la nuova collezione di piatti, dalla **grafica** in bianco e nero, disegnata da Federico de Majo per Zafferano. zafferanoitalia.com



In cantina con Joe

Si allargano le degustazioni nella tenuta di Joe Bastianich, 40 ettari di vigneto sui **Colli Orientali del Friuli**. Il celebre ristoratore, oltre alle sue etichette, come il Vespa Bianco a base di chardonnay e sauvignon, propone assaggi di tutti i vini del territorio. bastianich.com



Tartufi al debutto

Dai classici **tajarin** al tartufo nero al vitello tonnato al tartufo: ci saranno questi e molti altri piatti nel menu del nuovo bistro di Savini al **Mercato Centrale di Torino**. Focus sul bianco invece al ristorante dell'hotel NH Collection Porta Rossa a Firenze, dove si è serviti sotto volte rinascimentali (sotto). savinitartufi.it



Cuore di designer

C'è anche la caffettiera Pulcina di Michele De Lucchi per Alessi tra i pezzi all'asta benefica per **Love Design**, dall'11 al 13 ottobre, appuntamento ideato da Airc (Fondazione italiana per la ricerca sul cancro) e Adi (Fondazione italiana per il disegno industriale). lovedesign.airc.it



Pasta 3.0

Come la mangeremo nel 2050? Lo dirà il **World Pasta Day**, l'appuntamento che, ogni 25 ottobre, celebra nel mondo questo ingrediente. Sulla piattaforma digitale aldente.worldpastaday.org i cuochi potranno iscriversi alla kermesse fino al 30 settembre. Il pubblico invece troverà la lista dei ristoranti aderenti e moltissime ricette.

a cura di SARA TIENI

notizie

di cibo



Ogni riccio uno sfizio

«Non c'è rosa senza spine, non c'è amore senza fine». Lo stesso detto si potrebbe applicare ai pungenti frutti delle castagne che cadendo a terra segnalano ufficialmente l'inizio dell'autunno. Se siete cultori in questa materia (prima), concedetevi una passeggiata in Alto Adige, in Valle Isarco, lungo il cosiddetto Sentiero delle Castagne (Keschtnweg), 60 km da Bolzano a Varna disseminati di alberi secolari. Non a caso tra i dolci della zona ci sono i Cuori di castagne (Kastanienherzen), a base di frutti lessati e cioccolato, ideati negli anni Cinquanta dal pasticciere bolzanino Ivo Moschen per un matrimonio. Notevoli anche i formaggi di Degust, piccola azienda di Varna che li affina nelle foglie di castagno, e la birra con malto d'orzo e farina di castagne dell'antico birrificio con ristorante Gassl Bräu, a Chiusa. E per un'esperienza a tutto tondo fermatevi all'hotel Taubers Unterwirt, quattro stelle di Velturmo dove tutto, dal menu alla spa, cita questo frutto.