

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

(SALE, PEPE & CO.)

Per assaporare al meglio i piaceri della tavola

di Valentina Ceriani

Asiago

Dai 30 ai 120 grammi di formaggio Asiago al giorno e la salute è assicurata: la notizia arriva dal corso di laurea in sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti della facoltà di medicina veterinaria dell'Università di Padova, con sede didattica a Vicenza. Sembra, infatti, che il formaggio Asiago stagionato, conosciuto anche come d'allevato, sia capace di contribuire per oltre il 50% al fabbisogno proteico giornaliero. Quindi, l'impiego, due-tre volte la settimana, di questo alimento al posto di carne e pesce, accompagnato da una ricca insalata, si inserisce in una dieta sana ed equilibrata.

Brun Gelmino

Il riso Piccolo Lord soddisfa anche i palati più esigenti: in un mercato invaso da risi già conditi e pronti, Brun



Gelmino, azienda veneta da 20 anni nel settore agroalimentare, torna a puntare sulla tradizione e sulla qualità dei chicchi italiani. Presenta così Piccolo Lord, un vialone nano, rigo-

rosamente selezionato, che riporta in tavola l'attenzione per la qualità della materia prima. Ecco dunque un riso prodotto nella Riserva di Canedole, nel cuore della campagna mantovana (www.brungelmino.it).

Fisherman's Friend

Ben venga la caramella, soprattutto in cucina: questa è l'ultima tendenza degli chef di nuova generazione che nei loro ristoranti presentano caramelle e gelatine come accompagnamento a caffè, tisane o tè dopo i pasti. Perfettamente in linea con la tendenza è Carlo Cracco che, però, va oltre con una curiosa ricetta: polpa di mango e Fisherman's Friend (la si trova a pagina 128 del suo libro *Cracco, sapori in movimento*, Giunti Editore). Così, l'anima del ristorante milanese Cracco-Peck ha scelto di mettere la più forte caramella balsamica nel piatto: disciolta in acqua, trasformata in gelatina e unita alla polpa di mango, regala sapori unici al palato.



Galateo&Friends

Oli, aceti balsamici invecchiati, paste al germe di grano, risi, prodotti tartufati, spezie eccetera: Galateo&Friends (a destra) è la nuova linea di prodotti creata da Marco Bonaldo, che ha già firmato la linea Terre Bormane. Questa volta, però, si rivolge al consumatore finale, con prodotti ricercati per

stupire con il sale da cucina: dal barattolo in vetro con il tappo in latta escono pastiglie monodosate per salare l'acqua. A fare da cornice, oggetti ed elementi decorativi all'insegna dell'art de la table (tel. 0184.486044).

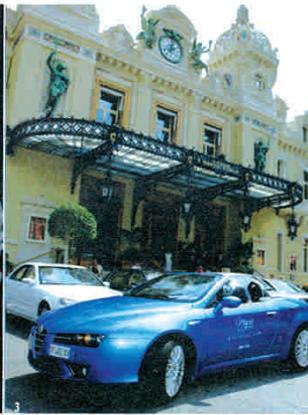
Molino Spadoni

Estate, voglia di cocco: in onore della bella stagione, Molino Spadoni propone la farina di cocco, ideale per preparare freschi e gustosi piatti dal sapore esotico. Un'idea originale a dimostrare che il marchio non delude anche quando esplora nuovi territori del gusto. La farina di cocco nasce dalla polpa della noce di cocco essiccata e grattugiata; ricca di fibre, è perfetta per guarnire dolci o arricchire dessert e gelati. Stupisce come ingrediente in piatti di carne o in salse dal tipico sapore orientale. Da provare le ricette consigliate sulla confezione, garantite dal Laboratorio di cucina Molino Spadoni: pollo al curry in salsa al cocco e palline biscotto robinson (www.molinospadoni.it).



SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando



Il made in Italy del vino, e non solo, è stato onorato al meglio dalle aziende

