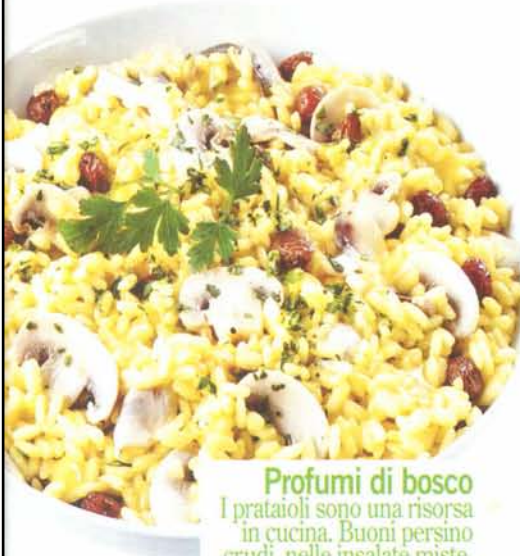




Date: 20th February 2008
 Frequency: weekly
 Circulation: 517.000
 Readership: 2.465.000

news

Ultimissime dal mondo della cucina. Tutto quello che è importante sapere per essere aggiornate sulle cose utili, sane e gustose



Profumi di bosco

I prataioli sono una risorsa in cucina. Buoni persino crudi, nelle insalate miste. E non si trovano solo in autunno. Per scoprire ricette e segreti, dal 23 febbraio, in tutta Italia, c'è la *Festa nazionale dello champignon d'Europa*: menù a tema nei ristoranti, visite nelle aziende e offerte nei mercati (tel. 0297069825).



Sorsi d'autore Una bottiglia di vino è sempre un regalo apprezzato. Ecco un'idea per non spendere troppo e fare bella figura: il Pignoletto emiliano con l'etichetta dell'artista orientale Kano costa 10 euro (www.vignetosanvito.it).

SULL'ETICHETTA ATTENTI AL GLUTAMMATO

"Esaltatori di sapidità". Queta scritta si trova sulle etichette di molti prodotti. E indica che sono state usate delle sostanze per rendere più intenso il sapore. Tra queste, il glutammato. Utilizzato soprattutto nelle preparazioni con la carne, nelle salse e nei dadi da brodo. È naturale e per niente tossico. Ma attenzione: se si abusa può provocare disturbi, come il mal di testa e la nausea. Chi vuole farne a meno sappia che ci sono prodotti che non contengono gli "esaltatori di sapidità".



il piacere di stare in casa)

a cura di Isabella Colombo

Gusti celestiali

Il Piemonte è la patria del "cibo degli dei". Che verrà celebrato, dal 22 febbraio al 2 marzo, con *CiocolaTo*: una rassegna di musica, spettacoli, creatività, letture e assaggi. Tutto in tema di gianduiotti, cacao e praline (informazioni, tel. 0119953010, www.ciocola-to.com).



LORENZO MATTIOTTI INTERPRETA ciocolaTo 2008

Aromi a filo d'olio Anche il riso bianco può essere un piatto goloso. Basta condirlo con un filo d'olio d'oliva extravergine aromatizzato con aglio, erbe, peperoncino. Alcuni suggerimenti sono scritti direttamente su questa oliera graduata di Giannini (22,50 euro).



Sapori di mare

Antipasti di mare subito pronti? Le tartine con il salmone affumicato sono un classico sempreverde. Oppure ci sono queste sfogliette light surgelate (Righi, 3 euro) in tante versioni: salmone, pesce spada, gamberetti e tonno. Cotti in 11 minuti.