

NO 5, NUMERO 2
O 3,00
ILE 2015
GIO2015

gli eventi e gli spettacoli
antova, Brescia,
na e Lago di Garda.

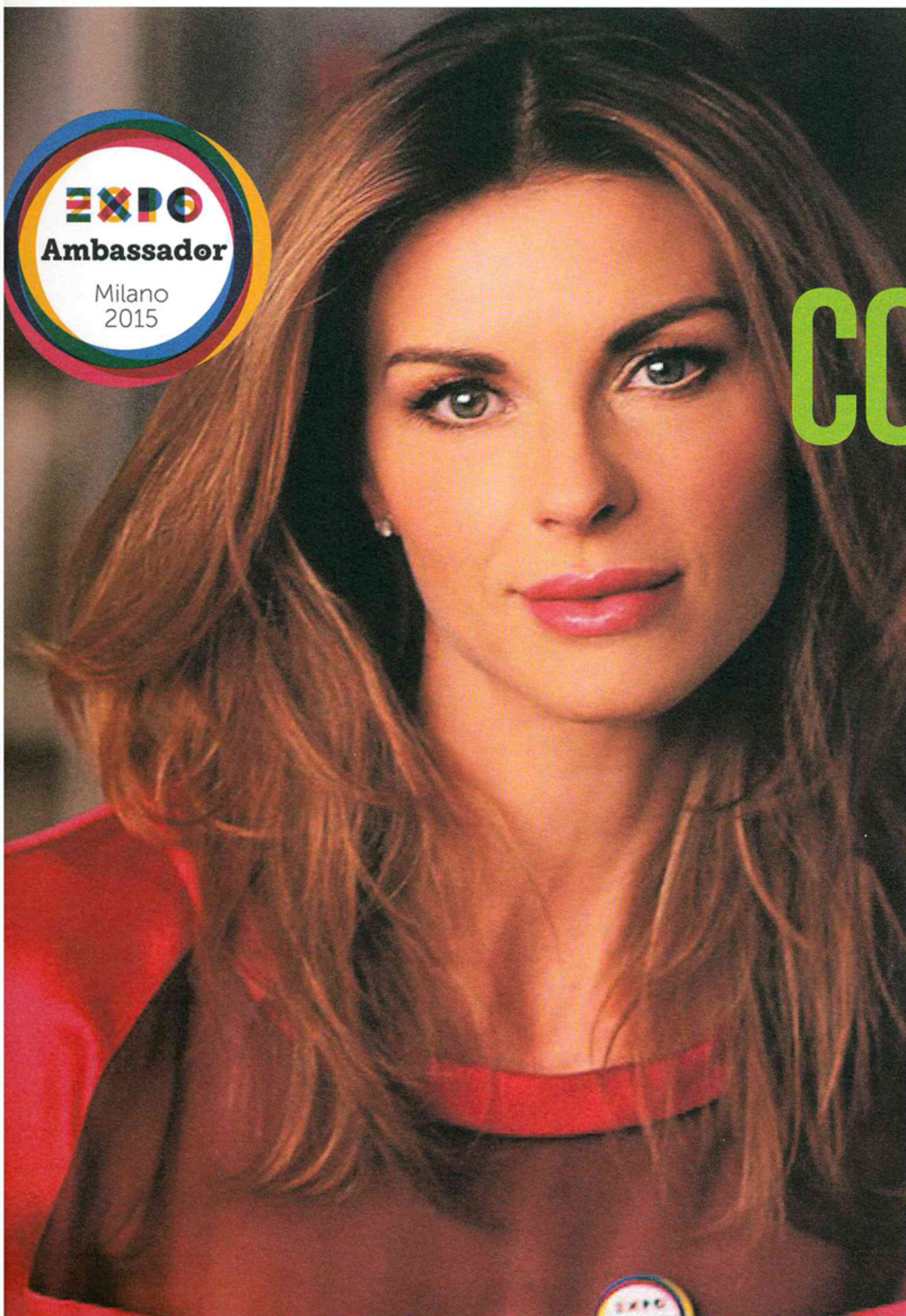
10 ANNI
DI SUCCESSI
SOTTO GLI OCCHI
DI TUTTI.

mantovachiamagarda.it

MGG

MANTOVA CHIAMA GARDIA

LIFESTYLE . MODA . ARTE . CULTURA . VIAGGI



MARTINA COLOMBARI

VI SPIEGO
PERCHÈ EXPO
È IMPORTANTE

MILLE MIGLIA

*Al via la mitica gara
automobilistica che richiama
ed interessa milioni di persone,
in tutto il mondo.*

VITA DA GEMELLI

*Un modo particolare
di confrontarsi e di vivere
un'esistenza unica.*

PIERI LUIGI ORIBER



CUOR D'AMORE ARTE PASTAIA

Li hanno chiamati «Cuor d'amore», tortelloni a forma di cuore, con ripieni diversi: un delicato impasto con formaggio Monte veronese e melograno quelli di Giulietta, e un più robusto composto a base di petto d'anatra, Monte e vino Amarone quelli di Romeo, realizzati da Arte Pastaia, un'azienda di San Martino Buon Albergo in provincia di Verona, specializzata da 50 anni nella produzione di pasta fresca, con l'idea di farne un altro prodotto simbolo della città dell'amore utilizzando prodotti tipici veronesi. Questi tortelli, proposti in una bella confezione con l'immagine di Giulietta o di Romeo (tanto da essere anche un bella idea regalo) si possono condire molto semplicemente con un po' di burro fuso e formaggio grana oppure provare delle varianti con ragù di funghi. In ogni caso meglio un condimento non troppo pesante per poter lasciar emergere il gusto di questi speciali tortelli che possono risolvere in pochi minuti una cena romantica all'ultimo momento o per un anniversario. Per ora i «ravioli dell'amore» sono distribuiti in alcuni supermercati.

Per saperne di più www.artepastaia.it



DI ELENA CARDINALI

VISIT FERRARA A TAVOLA

Alcune prelibatezze si trovano già nei ricettari rinascimentali come i "Cappellacci di zucca" o la "Coppia ferrarese" (il pane dalle forme allungate che suscita appetito e curiosità tra le vetrine della città estense) altre sono frutto di una natura rigogliosa che cresce intorno al fiume Po, tra ortaggi, viti, anguille, vongole e prodotti di stagione che identificano un territorio variegato in cui l'enogastronomia è regina.

Per scoprirla in tutte le sue varianti gustative, fino al 30 aprile 2015, si aprono per gli amanti della buona cucina le porte dei ristoranti della rassegna gastronomica "Visit Ferrara a tavola: i giovedì dei sapori ferraresi". Ogni giovedì, grazie al consorzio Visit Ferrara - che mette insieme 86 operatori turistici di tutta la Provincia - gli ospiti possono accomodarsi in uno dei 5 ristoranti della città protagonisti dell'iniziativa e provare un menu a tema, testando ricette e piatti tipici del territorio. Alcuni esempi: il 9 aprile alla Trattoria Da Noemi (0532.769070) è la "Zucca", da cui vengono fuori ricette tradizionali ed innovative: zuppe, risotti, gnocchi e gli inimitabili Cappellacci (in attesa di ottenere certificazione Igp). Il menu vede un antipasto ai fiori di zucca ripieni di mozzarella, bis di Cappellacci di zucca al ragù e gnocchi di zucca con fonduta di taleggio e asiago, salamina da sugo ferrarese Igp con purè, insalata, torta teneri-

LA GATA NASCE DALLA UNIONE DI SETTE PASTICCIERI VICENTINI IN UN'AZIENDA DALLE MANI DI PASTICCIERI ARTIGIANI

La Gata nasce dallo sforzo congiunto di sette amici, sette pasticceri vicentini che si sono uniti per fondere le loro conoscenze e le loro ricette segrete, tramandate da generazioni, per realizzare un dolce che fosse reale espressione del territorio berico e dei suoi prodotti di eccellenza. E la scelta è caduta su ingredienti semplici e genuini, trasformati in assoluta bontà dalla maestria e dalla sensibilità che solo le mani di un artigiano possono avere. Ecco spiegato l'uso di farina bianca e farina gialla di Mais Marano, grappa vicentina, burro, latte e miele della provincia berica, più un pizzico di mandorle e cacao per rendere La Gata ancora più golosa.

Il segreto per la sua conservazione è l'aggiunta di un goccio di grappa vicentina. Ma non vi preoccupate: in cottura l'alcol evapora lasciando il

suo gradevole aroma e svolgendo il ruolo di conservante che consente al dolce di rimanere fresco e buono per 90 giorni. A Verona è in vendita presso il Consorzio Gata, il più grande di quello della pasticceria Gambrini.

Info: www.lagata.it



RIVOLUZIONE ZA'ETO

Il dolce per eccellenza della tradizione veronese nella Cucina del Senza®. Sono stati presentati nell'ambito di Gusto in Scena, i "Za'eti". Sono prodotti dal Panificio Stella di Verona. La Cucina del Senza® non è un nuovo modo di vivere, dove i pasticci si incontrano finalmente anche quelli della tradizione lanciata nelle ultime edizioni del Gusto in Scena. In seguito all'evento, i chef stellati hanno inserito nei loro menu i dolci senza grassi o senza sale e dessert senza zuccheri. La Cucina del Senza® è alla sua prova per entrare nelle case dei consumatori e promuovere lo stile di alimentazione. Ingredienti: Farina di grano duro gr. 250, Farina di frumento tipo 00 gr. 250, Uova 4, Uvetta prugna q.b., Scorza grattugiata di un limone, Baci Profumate, Latte se gradito, un pizzico di

na al cioccolato e bevande, al prezzo di 28 euro. Il 30 aprile la rassegna chiude all'Osteria della Campana con un menu a tema "Carciofo in veste locale".

L'antipasto è a base di tortino di carciofi in salsa di panna e parmigiano, il primo di lavagnette ai carciofi e cotto di Praga, il secondo porta in tavola arrotolato di coniglio ai carciofi con contorno di patate, per lasciar spazio al dessert. Il tutto accompagnato da vini bianco e rosso. Il prezzo è di 20 euro a persona.

Si può prenotare contattando telefonicamente i singoli ristoranti oppure online sul sito del consorzio www.visitferrara.eu



NEL NOME DI ASPARAGO E FRUTTI ANTICHI

Nasce il primo "Festival Internazionale dell'Asparago" a Pontenure (PC). A pensare e coordinare è il Consorzio dell'Asparago Piacentino che organizza questo nuovo grande appuntamento nel Comune di Pontenure. Le corti, il giardino e le mura del maniero ospitano una onata kermesse sabato 9 e domenica 10 aprile in comitanza con la prima edizione prima "Festival dei Frutti Antichi": la fortunata e conosciutissima "Cucina del Senza" svolge tutti gli anni il primo weekend di "Gusto in Scena". Una "due giorni" nel nome della natura e della tradizione, con prodotti di maggiore qualità che riesce a portare in tavola i maggiori consorzi di produttori del Nord Italia e pure dall'estero e circa 100 vivaisti provenienti da tutte le regioni d'Italia. Ingresso 7 euro, gratis per i bambini fino a 12 anni. Chi si iscrive al FAI in occasione dell'evento