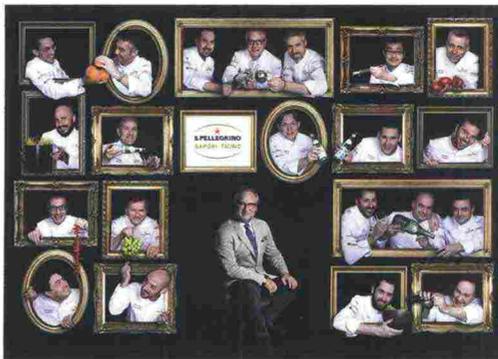


A NEWS



ALL AROUND THE WORLD
CANTON TICINO

Le cucine del mondo sono il tema dell'edizione 2018 di **Sapori Ticino**, promossa dalla S.Pellegrino, che ne ha fatto una manifestazione di richiamo per il turismo enogastronomico. Taglio gourmet, giacché la moltitudine di chef coinvolti brillano di stelle internazionali. **Dal 5 maggio al 12 giugno**, tra Lugano, Melano e Ascona, Morcote, Locarno e Campione d'Italia, prelibatezze slovene e maldiviane, giapponesi e spagnole, indiane, francesi e tedesche... per un giro del mondo in punta di forchetta. www.saporiticino.ch

it's a
WONDERFOOD
WORLD

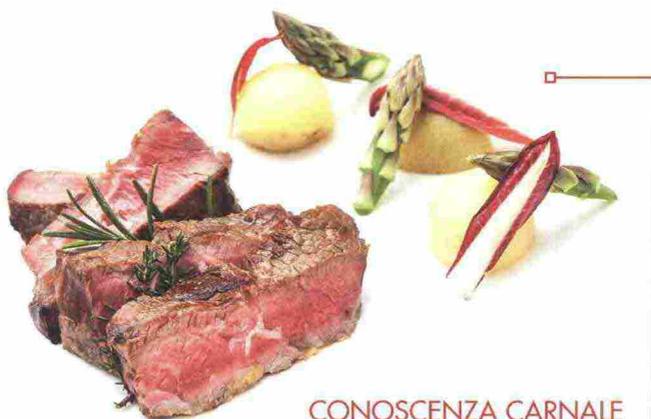
NOVITÀ, NEW OPENING,
ATTUALITÀ DAL MAGICO MONDO
DELL'ENOGASTRONOMIA

DI GIULIA MACRÌ



MANTECARE È UN'ARTE
ROMA

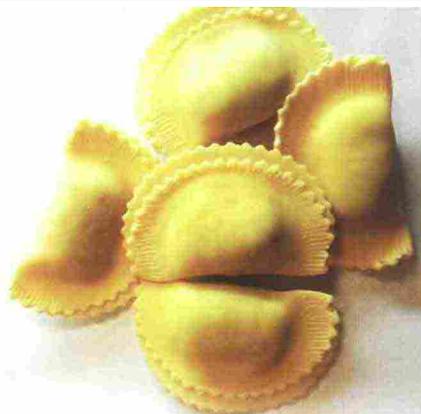
Metti una sera a cena da **Alfredo alla Scrofa**, nel cuore di **Roma**: tra le celebrities immortalate nella straordinaria galleria di ritratti fotografici del locale (che mantiene intatta la sua tipicità) – da Marilyn Monroe a Jimi Hendrix – la vera star sono le *fettuccine Alfredo*, che, negli USA, esportate nei primi del Novecento dai vip dell'epoca, si sono guadagnate persino un "National Fettuccine Alfredo Day" in calendario (il 7 febbraio, per la precisione). E a gustarle si capisce perché: pasta all'uovo sopraffina (di Campofilone), burro prelibato e parmigiano setacciato. Ma è nella mantecatura al piatto, eseguita in sala con destrezza, il segreto di bontà. Un avvertimento: il cremoso, sostanzioso ma incredibilmente lieve condimento può far perdere i sensi. Riprendetevi con un eccellente carciofo alla giudia e un goloso dessert, per farvi intrattenere dai padroni di casa, Mario Mozzetti e Veronica Salvatori (pronipoti dei proprietari che lo rilevarono direttamente da Alfredo): ospitalità e simpatia sono l'altro piatto forte.



CONOSCENZA CARNALE
BERGAMO

Dopo la scoperta (occidentale) del pregiatissimo manzo di Kobe giapponese, la nuova frontiera delle prelibatezze carnivore sembra essere stata conquistata dalla **Dry Aged Beef**, trattata con i metodi di frollatura antichi, prolungati e in sospensione a gancio, in condizioni climatiche ottimali, che garantiscono, pare, una maturazione ideale per intensità di gusto e tenerezza delle carni. Reperibile solo in macellerie selezionatissime, oppure dal giovane personal chef bergamasco Alberto Liguori, che l'ha resa protagonista del suo progetto Exodus Cucina Itinerante, un servizio a domicilio per cene, grigliate e BBQ privati, con base sulle colline di **Carobbio degli Angeli** (BG).

A NEWS



BUTTA LA PASTA

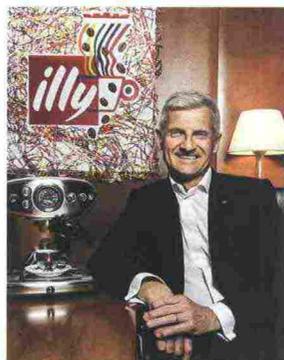
ROMA

La pasta fresca all'uovo è una religione per gli italiani, in tutte le sue declinazioni regionali e locali. Nella Capitale, il suo tempio è l'**Antico Pastificio Marini**. Conduzione familiare dal 1930, è una delle botteghe storiche di **Roma**, rinomata, oggi come allora, per la sfoglia all'uovo sottile di ravioli e tortellini, fettuccine e tagliolini. L'offerta attuale, rinnovata dalle nuove generazioni, ha affiancato ai formati classici nuovi impasti e ripieni prelibati. Il segreto? Per scoprirlo, bisogna mettersi in fila! www.pastamarini.it



900 ANNI IN VIGNA
SCORRANO (LE)

Un motivo in più per visitare il bel Salento: le storiche cantine **Duca Carlo Guarini**, in quel di **Scorrano**, nel leccese, dove si allestiscono anche le più fantasmagoriche luminarie (per la festa di Santa Domenica, a luglio). Viticoltori di nobile e antico lignaggio, i Guarini ne fanno ancor oggi di tutti i colori... con il Negramaro: Nativio Biologico IGT Salento rosso; Campo di Mare Biologico IGT Salento rosato; Taersia IGT Salento bianco; e poi il Piccole Bolle, primo spumante da Negramaro, metodo Martinotti, adesso anche rosato. Per degustarli, lasciatevi accogliere "in villa", davanti al camino o sotto al pergolato delle tenute Guarini, e fatevi accompagnare a visitare anche l'antica barriaca all'interno di un frantoio ipogeo del '500. E godetevela in delizia!



ANDAMENTO LENTO
VADÒ (TO)

L'alta cucina ci ha fatto riscoprire i benefici delle cotture lunghe, a temperatura bassa e costante (già conosciute nella cucina tradizionale, ma oggi applicate con maggiore cognizione tecnico-scientifica), che mantengono intatti aromi e proprietà nutrizionali delle pietanze. E per assimilarle nei ritmi frenetici della nostra vita quotidiana, ecco le pentole "slow cooker", programmate per far tutto da sole, o quasi. Timer con display per controllare i tempi di cottura; funzioni per cuocere low e high, e warm per mantenere in caldo; capienza di 4,7 litri, cioè fino a 5 persone. Si chiamano **Crock-Pot**, della linea **Slow Cooker** della torinese **Nital**: 99,90 euro per un piccolo investimento a favore del tempo... perduto. www.nital.it



PASTA D'UOMO
NOLA (NA)

Perché mangi un piatto di pasta in Campania e ti sembra il più buono di sempre? Probabilmente perché lo è. Qui, fare paccheri e ziti, mafaldelle e occhi di lupo, lumaconi e calamarata, è un'arte. Solo queste paste, infatti, che raccolgono i condimenti come nessun altro, rendendoli più sontuosi, sono impiegate dai grandi chef della costiera e della penisola sorrentina. Ma le trovate anche al **Pastabar Leonessa** (nell'Interporto di Nola), cucinate dallo chef **Alfonso Porpora**: originario di Gragnano (la patria della pasta in Campania!), con un eccezionale percorso nei più prestigiosi ristoranti italiani. Una sfida per il giovane cuoco e lo storico pastificio napoletano, una certezza per chi gusta questi piatti. www.pastaleonessa.it



POP ART AL CAFFÈ
UDINE

Fino al 17 giugno, a Casa Cavazzini (**Udine**), una personale dedicata alle opere su carta di **James Rosenquist**, esponente della Pop-Art americana. La mostra è stata realizzata in partnership con **illycaffè**, l'azienda triestina che delle collaborazioni con i grandi maestri dell'arte contemporanea ha fatto un tratto distintivo. Con l'artista americano ebbe un rapporto speciale: Rosenquist infatti realizzò un dipinto – esposto in mostra – in omaggio a illycaffè, da cui poi fu tratto il logo oggi noto in tutto il mondo www.civicimuseiudine.it