mytescoma

Edizione 2 - 2017
www.tescoma.it

speciale

I FEEL food tescoma

il tour di Tescoma ti porta a spasso per l'Italia

IN VIAGGIO

INGREDIENTI
a tutta birra!

TEMPO DI
picnic estivi

DI STAGIONE
TANTE GUSTOSE **CONSERVE**
PER AVERE FRUTTA E VERDURA
DI STAGIONE... TUTTO L'ANNO!

CUCINA AL MASCHILE
La grigliata perfetta!

Pubblicazione gratuita - vietata la vendita.

myTescoma è realizzato da:
Tescoma S.p.A.
Traversa Caduti del Lavoro, 3
25046 Cazzago San Martino (BS) - Italy
Tel. +39 030 7751394
Fax +39 030 7756693
www.tescoma.it - info@tescoma.it

Immagini:
Depositphotos,
Archivio fotografico Tescoma

INFO

BISTROT STYLE

Il cestino da frittura in filo d'acciaio contiene una porzione di patatine ed è perfetto per servirle, un modo originale di accompagnare l'hamburger.

Cestino frittura
linea GrandChef
art. 428594
dimensioni: 10x8 cm
Prezzo consigliato: € 11,90

SPECIALE
STREET FOOD
non solo hamburger: trova tante ricette internazionali per un tour nel gusto!
PAGINA
40

Avete presente quella sensazione di felicità che si prova quando, dopo aver organizzato un viaggio per mesi, finalmente si comincia a pensare alle valigie? Un vacanza è sempre motivo di gioia, di morale alle stelle, in ogni suo momento, dalla pianificazione, alla prenotazione, fino alla sua realizzazione, ma è proprio la fase organizzativa a fornire la carica emotiva più immediata.
Preparare il bagaglio è forse il momento più bello perché è quello che ti fa assaporare un'anteprima di quello che vivrai.
Ecco, noi siamo esattamente in questo mood... abbiamo le valigie aperte sul pavimento, pronti a riempirle e partire per un tour di 10 tappe in giro per l'Italia dove avremo la possibilità di incontrarvi, conoscervi e farci conoscere meglio.
Questo tour l'abbiamo chiamato *I FEEL FOOD* = IO SENTO IL CIBO, traduzione letterale che centra in pieno il significato: io il cibo lo guardo, lo annuso, lo tocco, lo assaggio e imparo nuove ricette per abbinarlo, scelgo il metodo di cottura migliore per la stagione e mi faccio stupire da idee originali per servirlo… questo e molto altro troverete in ogni tappa del nostro viaggio.

Difficile definire un bagaglio perfetto: apriamo i cassetti, andiamo a scovare negli angoli e pare sia tutto indispensabile, salvo poi immancabilmente scoprire, giunti a destinazione, di aver dimenticato proprio quello che ci serve. E non è che l'esperienza sia molto d'aiuto: faccio un viaggio dietro l'altro e ancora non ho trovato un metodo, improvviso ogni volta, credo faccia parte del nostro modo di essere; se ci pensate, nella valigia alla fine ci mettiamo le nostre speranze (che il tempo sia bello?), i nostri sogni e anche molte delle nostre paure, non si spiega in altro modo quella sensazione di non potersi staccare dagli oggetti quotidiani e cercare di portarli con noi.

Anche le valigie Tescoma del tour sono state oggetto di lunghe riflessioni... ma cosa ci mettiamo dentro? Noi le abbiamo preparate così...
Nel trolley più grande: tanti sacchi di carbonella per accendere il barbecue e farci raccontare dallo chef Mattia Poggi quali sono i segreti della grigliata perfetta; trovate a centro rivista una dispensa che li raduna ma vi assicuro che vedere la performance dal vivo è tutta un'altra storia!
Nel trolley più piccolo: profumatissimo caffè in grani che il barman Matteo Beluffi userà come base per dei cappuccini che sembrano dei quadri, si chiama *Milk Art*, decorare con il latte. Io sarò in prima fila, voglio fare cuori perfetti a colazione per stupire chiunque.
Nella borsa: le piantine di menta, per non rischiare di rovinarle ovviamente, anche perché il cocktail che ci preparerà il *flair bartender* Bruno Vanzan deve uscire perfetto. Vedremo shaker volare, montagne di ghiaccio e tanto divertimento!
In mano: un paio di cuffie per ascoltare la colonna sonora del tour, un inno all'estate che sta arrivando e uno smartphone per fotografare e filmare ogni minuto della giornata e rimanere sempre connessi con voi.

Vi aspettiamo numerosissimi!

CHI È
NICOLETTA ABENI
Lavora da sempre con passione nel mondo dei casalinghi, oggi dedicandosi soprattutto al marketing e alla comunicazione a tutto tondo. Ha quattro figli e incredibilmente trova anche il tempo di cucinare, e bene! Fra le sue ricette migliori, i savoiardi fatti in casa…

INGREDIENTI
gusto inconfondibile, inaspettate proprietà benefiche e ricette originali da preparare con la birra

PAGINA 48

CHI È
FRANCESCA
CORNA PELLEGRINI
Ha conosciuto il vero Principe Azzurro da quando è diventata mamma. Ogni giorno lotta per conciliare famiglia, lavoro ed amicizie. A volte ci riesce.

CHI È
CHIARA PELATI
Grande sostenitrice del "disordine creativo", calma ed equilibrata... in questo l'aiuta il sacco da boxe. Single convinta (?) con i cavalli nel cuore e le merendine nel cassetto della scrivania.

CHI È
ROSSELLA FERRARI
Disponibile e collaborativa nella vita privata e sul lavoro; tranquilla e gentile, diventa caparbia e determinata se necessario. Adora la montagna e la sensazione che si ha quando si conquista la vetta.

CHI È
SIMONE BELLERI
Catapultato in un ufficio di sole donne, per ora è ancora sano di mente, ma merita tutta la solidarietà possibile. Appassionato di musica e sport, ci darà il punto di vista maschile che ci mancava!

In questo numero

IDENTIKIT
i nuovissimi profumatori d'ambiente, in versione con stick in rattan o card profumata
PAGINA 20

TOUR
Tescoma si rimette in viaggio con il tour "I feel food". Scopri il programma
PAGINA 6

RUBRICHE

5 **Trova ricette**
Dall'antipasto al dolce, crea il menu perfetto

6 **In agenda**
Tescoma porta la buona cucina in giro per l'Italia

9 **Come fare**
Finger food in vasetto!

15 **Tutto intorno...**
al pesce alla griglia
17 *alla carne alla griglia*

18 **Provato per voi**
Come me la cavo con l'hamburger

20 **Identikit**
Diffusori di essenze

23 **Questione di stile**
Material girl: l'importanza della scelta dei materiali in cucina

30 **Tempo di...**
Pic nic estivi!

34 **Cucina al maschile**
La grigliata perfetta!

38 **I bambini delle fate**
C'è un nuovo modo di fare Sociale

45 **Bridget chi?**
Andiamo al ristorante? No, viene lui!

INGREDIENTI

26 **Di stagione?**
Tutto l'anno, con conserve, confetture e passate da tenere sempre in dispensa

48 **Ingredienti**
A tutta birra!

BENESSERE

29 **Bellezza golosa**
I cosmetici homemade per conservarti bene

42 **Il mio stile di vita**
Street food

VIAGGI

52 **I feel food**
Il tour di Tescoma ti porta a spasso nelle 10 città italiane che lo ospiteranno

53 **Viareggio e Riccione**
54 **Palermo e Cagliari**
55 **Roma e San Benedetto del Tronto**
56 **Cagliari e Bari**
57 **Genova e Venezia**

58 **Diario di viaggio**
Ricette-souvenir dalle città del tour

SOCIAL

Cercaci sui social network, diventa fan e scopri tante iniziative, ricette, persone che come te condividono la nostra grande passione per la cucina!

tescomaspaitalia

tescoma_italia

@tescomaspa

segui anche il nostro blog e trova ogni settimana tante nuove ricette!
www.tescomaitalia.it/lapassioneincucina

TEMPO DI...

Pic nic estivi! Con la bella stagione viene voglia di pranzi all'aria aperta: scopri le ricette e gli accessori giusti!

PAGINA 30

BENESSERE

Tante ricette leggere ma gustose, senza dover rinunciare a qualche piccolo, innocente peccato di gola.

insalata di quinoa.....10
finta maionese senza uova.....10
macedonia.....13
farro primavera.....25
frittata picnic.....31
farinata di ceci.....42
carciofi gratinati.....46

BEAUTY

Le ricette bio per la tua bellezza!

shampoo per capelli grassi.....29
crema viso idratante notte.....29
bagnoschiuma nutriente.....29
scrub anticellulite al caffè.....29

GUSTO

Si dice che le cose buone della vita siano illegali, immorali o che facciano ingrassare. Sarà vero?

tiramisù.....13
panini per hamburger.....19
pere sotto grappa.....27
confettura di fragole.....27
marmellata di arance.....27
passata classica di pomodoro.....28
grigliata mista.....36
manhattan.....37
mojito allo zenzero.....37
panino col lampredotto.....42
gnocchetti di carote e fonduta.....47
bucatini all'amatriciana.....58
baccalà mantecato.....58
pandolce genovese.....58

CREATIVITÀ

Sbizzarrisciti con le ricette più originali e divertenti, o arricchisci le più tradizionali con decorazioni fantasiose.

insalata di ceci,
verdure e pompelmo.....11
pasta fredda fave e feta.....12
acqua aromatizzata.....25
formaggio marinato.....28
kebab.....43
falafel.....43
scotch eggs.....43
lonzino su crema di pistacchi.....46
petto di pollo alla birra.....50
fritto alla birra.....50
birramisù.....51
spaghetti alla siciliana.....58
tiella alla barese.....58

È TEMPO DI...

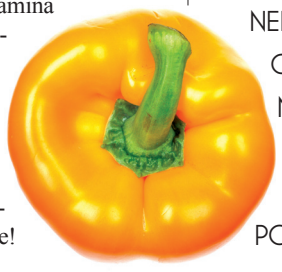
freschi a km zero

VIVIAMO IN UN PAESE CHE TUTTO L'ANNO OFFRE UNA GRANDE VARIETÀ DI MATERIE PRIME DI QUALITÀ. NOI SIAMO GRANDI FAN DEGLI INGREDIENTI FRESCHI E A **KM ZERO** E TI SUGGERIAMO QUI QUELLI DI STAGIONE, DA CUCINARE ADESSO.

Fra tutti i legumi, le **fave** sono i meno calorici, ma hanno comunque un alto potere nutritivo. Quelle più giovani sono ottime mangiate crude, mentre quelle più mature vanno conservate cotte. Contengono un amminoacido in grado di aumentare la concentrazione di dopamina nel cervello. Sono ricche di fibre e aiutano a ridurre i livelli di colesterolo cattivo. Oltre alle proprietà benefiche per il cuore, sono ricche di minerali, diuretiche e depurative.

Il **ravanello** è un ortaggio prezioso: grazie alla presenza di vitamina B e alle proprietà tranquillanti, è usato fin dall'antichità per favorire il sonno. Ha proprietà depurative e diuretiche, utilissimo in caso di infiammazioni alle vie urinarie. Ha anche un'efficacia dimostrata come calmante per la tosse. In caso di punture d'insetto, il suo succo è perfetto per lenire il dolore.

I **peperoni**, composti per la maggior parte da acqua, sono ricchi di minerali e vitamine, alfa e beta carotene e hanno spiccate proprietà antiossidanti. Sono particolarmente indicati nelle diete dimagranti perché aumentano il senso di sazietà. Ricchi di luteolina, sono utili per la memoria. Fanno anche bene alla vista: la vitamina E ed il betacarotene prevengono varie patologie dell'occhio. Sono anche ottimi alleati nella prevenzione dell'artrite!



NON PERDERE I FRESCHI DI STAGIONE DI **MAGGIO** AGLIO ASPARAGI BIETOLE CAROTE CECI CIPOLLE FAGIOLINI FAVE FINOCCHI LATTUGA LENTICCHIE PATATE PISELLI RAVANELLI **GIUGNO** AGLIO BIETOLE CAROTE CECI CETRIOLI CIPOLLA FAGIOLI FAVE LATTUGA MELANZANE PEPERONI POMODORI RAVANELLI ZUCCHINE **LUGLIO** BIETOLE CAROTE CETRIOLI LATTUGA MELANZANE PEPERONI POMODORI RAVANELLI SEDANO ZUCCHINE **AGOSTO** BIETOLE CAROTE CETRIOLI LATTUGA MELANZANE PEPERONI POMODORI RAVANELLI SEDANO ZUCCHINE

Tescoma si mette in viaggio!

13-15
MAGGIO LUGLIO
IN 10 CITTÀ ITALIANE DA SUD A NORD

AL VIA **I FEEL FOOD**, IL TOUR CHE PORTERÀ LA BUONA CUCINA DI TESCOMA IN GIRO PER L'ITALIA. OGNI WEEKEND A PARTIRE DAL 13 MAGGIO E FINO A METÀ LUGLIO, 10 LOCATION IN ALTRETTANTE CITTÀ ITALIANE DA SUD A NORD, OSPITERANNO GLI SHOW COOKING DI MATTIA POGGI E DI BRUNO VANZAN E CON SPAZI ED ATTIVITÀ DEDICATE AI PIÙ PICCOLI. CERCA LA TAPPA PIÙ VICINA ALLA TUA CITTÀ E VIENI A TROVARCI!

Cerca lo stand Tescoma: saremo nelle principali piazze delle città italiane!

ECCO UN ASSAGGIO DELLA GIORNATA-TIPO:

ore 11.30: La grigliata perfetta con lo chef Mattia Poggi

ore 15.00: Il caffè è un'arte, scoprilo e degustalo! I segreti della Milk Art con Matteo Beluffi

ore 17.00: Kid's Time "Sporcatevi le mani" - Portate i vostri bambini a divertirsi con noi

ore 19.30: Aperitivo Time - Golosi drink e finger food con il bartender Bruno Vanzan e lo chef Mattia Poggi

PORTA I TUOI BAMBINI!

Si divertiranno un mondo a manipolare, modellare e colorare in uno spazio dedicato a loro, con tante attività, animazione e anche una gustosa merenda!

Per tutti i dettagli sulle date e le tappe del tour e per sapere in quali piazze ci potrai trovare, visita la pagina sul sito: inquadra il QR code qui accanto e troverai tutte le informazioni che cerchi!

VIENI A TROVARCI

... e partecipa anche tu al **concorso**: saprai subito se hai vinto uno dei bellissimi prodotti firmati Tescoma.
In più, parteciperai all'estrazione del **superpremio finale**: un buono acquisto del valore di 300 € da spendere sul nostro sito **www.tescomaonline.com**

Verranno in tour insieme a noi

MATTIA POGGI

Formatosi all'ALMA, la prestigiosa scuola presieduta da Gualtiero Marchesi, è protagonista di trasmissioni televisive di successo in onda sui canali Arturo e Alice. Ha anche pubblicato diversi libri e tiene una rubrica fissa sul mensile Alice Cucina.

BRUNO VANZAN

Bruno Vanzan, barman 2 volte campione del mondo e conduttore di Cocktail House su Sky Uno. Vincitore nel 2016 del miglior cocktail IBA World Final a Tokyo. Con i suoi 350 mila followers sui social network è anche il barman più seguito d'Italia.

MATTEO BELUFFI

Classe 1989, ha fatto suo il motto "volere è potere". Grande appassionato di cucina e di pasticceria, è campione italiano 2016 Aeropress e campione italiano 2017 di Latte Art.

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

Barattolo
per conserve
DELLA CASA art. 895143

tescoma®

la passione in cucina.

SHOP www.tescoma.it

Numero Verde 800777546

Finger food in vasetto!

NEI BUFFET DI QUALUNQUE TIPO DI EVENTO, DALL'INFORMALE CENA CON GLI AMICI AL CATERING DI ALTO LIVELLO PER BANCHETTI NUZIALI E SERATE DI GALA, I **FINGER FOOD** NON POSSONO MANCARE.

Se anche tu vuoi prepararli in casa, non essere banale e prova a impiattarli nei barattoli e vasetti per conserve che hai in casa. Oltre che essere molto stravaganti e originali, i barattoli si prestano bene ad essere utilizzati per molteplici preparazioni dalle svariate consistenze.

Insalata di quinoa

LA RICETTA *ingredienti per 4 persone*

• 160 g di quinoa • 1 avocado maturo • 4 pomodori essiccati • 12 pomodorini datterino • 1 limone non trattato • 1 ciuffetto di basilico fresco • 1 pizzico di sale • paprika dolce q.b.

Versare la quinoa in un pentolino, unire 320 g di acqua e portare ad ebollizione. Mettere il coperchio e abbassare la fiamma al minimo. Cuocere per 10 minuti poi spegnere il fuoco e far riposare coperto per altri 5 minuti. A parte ricavare la polpa dall'avocado e ridurre a piccoli dadini. Trasferire in una ciotola ed irrorare subito con il succo di limone. Lavare il basilico, asciugarlo, tritarlo al coltello e unire all'avocado. Aggiungere la scorza di limone, i pomodori secchi ridotti a listarelle e i datterini tagliati in quattro parti. Condire con sale e paprika, mescolare e tenere da parte. Sgranare la quinoa con una forchetta e unire al condimento. Mescolare bene e servire subito.

PER I PIÙ CURIOSI

Non bisogna essere vegetariani o vegani per sperimentare nuove ricette che, a prima vista, potrebbero risultare strane o addirittura stravaganti... basta essere curiosi! Ecco allora, complice anche il caldo che inizia a farsi sentire, la nostra ricetta per la maionese alternativa.

Finta maionese senza uova

LOVEVEGGIE

Perfetta per i vegani e gli intolleranti al lattosio e alle uova.

L'IDEA IN PIÙ

Completa le tue insalate con questa delicata e saporita salsa... sarà perfetta anche come accompagnamento per secondi di pesce, di carne o verdure!

LA RICETTA

• 100 ml di olio di semi di girasole • 50 ml di latte di soia • 1 pizzico di sale • 1 cucchiaio di aceto di vino bianco

Versare in un bicchiere alto il latte di soia, l'olio di semi di girasole, unire un pizzico di sale e infine il cucchiaio di aceto. Immergere all'interno del bicchiere il frullatore ad immersione e frullare gli ingredienti a velocità media, fino a quando il composto non si sarà addensato; ci vorranno pochi secondi. Trasferire in un barattolo. La finta maionese senza uova si conserva in frigorifero per 5-7 giorni.

Mantenendo le stesse proporzioni, si può usare anche il latte intero, al posto di quello di soia, e l'olio d'oliva, al posto di quello di semi.

Barattolo per conserve
linea Della Casa - art. 895140
Data la sua piccola dimensione, sarà perfetto per conservare in frigorifero le tue salse avanzate!
capacità: 100 ml
Prezzo consigliato: € 4,40

L'IDEA IN PIÙ

Puoi sostituire le verdure indicate nella ricetta con qualsiasi altro ingrediente tu preferisca: tonno, piselli, zucchine...

Golosità a strati: ceci, verdure e pompelmo

PER CONTENERE IL QUANTITATIVO DI UNA PORZIONE

Confeziona e gusta le tue insalate nei barattoli per conserve! Questo è della dimensione giusta per impiattare una porzione e lasciarti il giusto spazio per mischiare il condimento ai vari ingredienti.

Barattolo per conserve
linea Della Casa - art. 895144
capacità: 800 ml
Prezzo consigliato: € 5,90

LA RICETTA *ingredienti per 4 persone*

• 200 g di ceci secchi • ½ cavolo rosso • 2 cetrioli • 30 pomodorini ciliegino • 2 cipollotti • il succo di 1 limone • olio extravergine di oliva q.b. • sale e pepe q.b. • 1 pompelmo rosa

Mettere i ceci in una ciotola, coprirli con 2 litri di acqua fredda e lasciarli in ammollo per 24 ore. Trascorso questo tempo eliminare i legumi rimasti a galla, scolarli, sciacquarli, travasarli in una pentola, coprirli con abbondante acqua e portare a bollore a fuoco vivace; abbassare la fiamma, salare, coprire e fare sobbollire per circa 3 ore. Scolarli quindi dall'acqua di cottura e lasciarli raffreddare. Nel frattempo lavare i pomodori, tagliarli a spicchi grossi. Lavare i cetrioli, spuntarli e tagliarli a rondelle. Mondare il cavolo rosso e ridurlo a striscette. Pulire i cipollotti e tagliarli a fettine sottili. Lavare per bene un barattolo in vetro e disporvi all'interno gli ingredienti preparati a strati: sul fondo posizionare un po' di ceci, proseguire con il cavolo rosso, i cetrioli, i pomodorini e i cipollotti. Condire con il succo del limone e un filo d'olio extravergine di oliva, regolare di sale. Ultimare con degli spicchi di pompelmo rosa.

Vasetto per conserve
linea Della Casa - art. 895114
capacità: 400 ml
Prezzo consigliato: set 3 pz. € 5,90

PER DISTINGUERE LE PREPARAZIONI

Vuoi preparare in anticipo la pasta fredda per le tue apericene? Inserisci gli alimenti nei vasetti per conserve Della Casa, richiudili con i coperchi con bordo alto, facili da aprire e riutilizzabili, e conservali in frigorifero fino a 15 minuti prima del servizio.
Questi speciali coperchi sono gli unici sul mercato ad avere l'esclusiva guarnizione senza PVC che non altera la qualità degli alimenti conservati all'interno dei barattoli, anche a lungo termine.
I coperchi del set di 3 vasetti sono realizzati in 3 differenti colorazioni, per dare un tocco di colore alla tavola e distinguere le pietanze conservate. Ti potrà essere utile se tra i tuoi ospiti avrai persone con delle intolleranze alimentari.

Pasta fredda fave e feta

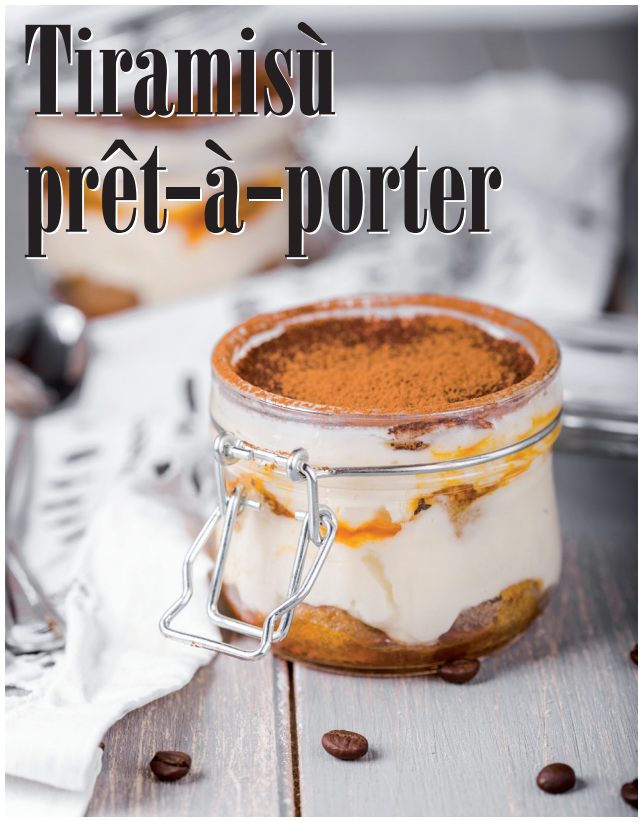
L'IDEA IN PIÙ
Se non ti piace il basilico, oppure se vuoi variare i profumi prova l'origano, la menta, l'erba cipollina o il timo limone.

LA RICETTA *ingredienti per 4 persone*

• 350 g di pasta secca tipo farfalle • 300 g di fave fresche sgranate • 150 g di piselli freschi sgusciati • 200 g di feta • 50 g di pinoli • foglie di basilico • sale e pepe nero q.b. • olio extravergine d'oliva q.b.

In una pentola con acqua bollente cuocere per 2-3 minuti le fave sgranate, scolarle e farle raffreddare sotto il getto di acqua fredda e metterle da parte. Ripetere lo stesso procedimento per i piselli portando il tempo di cottura a 3-4 minuti. Tagliare a quadretti la feta e far tostare in un padellino per alcuni minuti i pinoli. Nel frattempo cuocere al dente la pasta in abbondante acqua bollente salata. Scolarla e raffreddarla sotto l'acqua corrente per fermare la cottura. Versare alcune fave tagliate a pezzi nei vasetti, unire la pasta, i piselli, la feta, un filo d'olio, sale e pepe. Terminare l'impiattamento con i pinoli tostati e alcune foglie di basilico fresco.

Tiramisù prêt-à-porter



LA RICETTA *ingredienti per 4 persone*

per il tiramisù classico: • savoiardi • 250 g di mascarpone • 2 uova • 2 cucchiai di zucchero • cacao amaro • caffè espresso
per la salsa al caramello: • 70 g di zucchero • 1 cucchiaio di acqua • 50 ml di panna

Preparare la crema al mascarpone: montare i tuorli con lo zucchero; una volta ottenuta una cremina uniforme aggiungere il mascarpone sempre mescolando. Unire quindi gli albumi montati precedentemente a neve in un'altra ciotola. Trasferire la crema in frigorifero mentre si prepara la salsa al caramello. Scaldare la panna e tenerla da parte. In un tegame dai bordi un po' rialzati, far sciogliere sul fuoco lo zucchero con l'acqua mescolando in continuazione. Quando il caramello assumerà un colorito bruno togliere dal fuoco e aggiungere la panna un po' alla volta, stando molto attenti a non scottarsi.
Iniziare a comporre il tiramisù nei barattolini. Bagnare i savoiardi nel caffè e disporli sul fondo. Ricoprirli con una bella dose di crema al mascarpone, un filo di salsa al caramello e ancora un po' di crema mascarpone. Completare con una spolverizzata di cacao amaro. Mettere il tiramisù nel frigorifero fino al momento di assaporarlo.

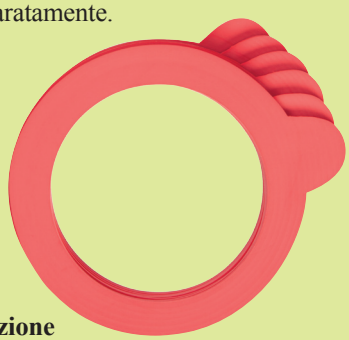
LA RICETTA *ingredienti per 4 persone*

• 2 kiwi • 2 pere Santa Maria • 1 pesca noce • 10 fragole • 1 confezione di frutti di bosco misti (mirtilli e lamponi) • 1 limone • 2 cucchiai di zucchero • 2 cucchiai di vino rosso frizzante o liquore Maraschino

Sbucciare i kiwi e tagliarli a fettine, lavare accuratamente la restante frutta e ridurla a pezzi. Lavare anche i frutti di bosco e unirli in una ciotola con l'altra frutta. Aggiungere il succo di 1 limone, lo zucchero, il vino rosso o il liquore e mescolare delicatamente. Lasciare riposare la macedonia per circa un'ora prima di servirla nei barattoli di vetro.

1.000 E PIÙ USI

I barattoli sono riutilizzabili, basta sostituire la guarnizione in silicone che viene venduta anche separatamente.



Guarnizione
per barattoli per conserve
linea Della Casa
per barattoli da 100 ml - art. 895160
Prezzo consigliato: set 6 pz. € 3,40
per barattoli da 200 e 350 ml - art. 895161
Prezzo consigliato: set 6 pz. € 3,90
per barattoli da 600 e 5000 ml - art. 895162
Prezzo consigliato: set 6 pz. € 4,90

L'IDEA IN PIÙ

Se ci sono bambini in casa, si può evitare di aggiungere il vino e magari completare la macedonia con della panna montata.

Macedonia

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare dai piatti di tutti i giorni ai menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo gli ingredienti giusti per le tue ricette.

macina peperoncino
VIRGO art. 658212

tescoma®

la passione in cucina.

SHOP www.tescoma.it

Numero Verde 800777546

Tutto intorno

...AL **PESCE ALLA GRIGLIA**! UN ALIMENTO PREZIOSO E DELIZIOSO... CON QUESTI STRUMENTI SARÀ ANCHE FACILE DA PREPARARE!

1. Coltello Santoku
linea Azza - art. 884531
Il coltello Santoku appartiene alla cucina tradizionale giapponese. Rispetto ai nostri coltelli da chef, è più compatto e versatile, utilizzato per tagliare pesce, carne e verdure.
lunghezza lama: 14 cm
Prezzo consigliato: € 20,90

2. Coltello Santoku
linea Precioso - art. 881235
lunghezza lama: 16 cm
Prezzo consigliato: € 15,90

3. Griglia ovale per pesce
linea SmartClick - art. 605076
Rivoluzionaria e salvaspazio: puoi staccare l'impugnatura riducendone l'ingombro. Sperimenta cotture diverse anche in forno!
dimensioni griglia: 35x26 cm
lunghezza totale 44,5 cm
Prezzo consigliato: € 39,90

4. Pala pesce
linea Presto - art. 420326
lunghezza: 32 cm
Prezzo consigliato: € 8,40

5. Pala flessibile
linea Presto Tone
art. 420339 - lunghezza: 34 cm
Colori disponibili:
Prezzo consigliato: € 5,90

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili ci pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo proprio tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

bistecchiera
smartCLICK
art. 605066

tescoma®

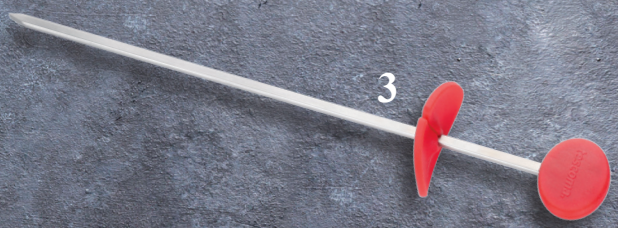
la passione in cucina.

SHOP www.tescoma.it

Numero Verde 800777546

Tutto intorno

...ALLA **CARNE ALLA GRIGLIA**! SICURAMENTE ANCHE A VOI SARÀ VENUTA L'ACQUOLINA IN BOCCA... E ALLORA COSA ASPETTATE?



1. Forchettone con termometro digitale
linea President - art. 638793
Perfetto per misurare velocemente la temperatura interna della carne o del pesce durante la cottura in forno o alla griglia.
lunghezza: 37 cm
Prezzo consigliato: € 29,90

2. Bistecchiera con manico pieghevole
linea Premium - art. 601250
dimensioni: 24x24 cm
Prezzo consigliato: € 19,90

3. Spiedino
linea Presto Tone
art. 420578
lunghezza: 20 cm
Prezzo consigliato: set 3 pz. € 8,40

4. Spiedino doppio
linea Presto Tone
art. 420581
lunghezza: 30 cm
Prezzo consigliato: set 3 pz. € 11,90

Mc Francy

IL FAST FOOD A MODO MIO...

FRANCESCA

Fatto in casa è meglio, senza perdere troppo tempo però... ecco tutti gli strumenti furbi pensati per voi.

Nell'immaginario collettivo il famoso panino con l'hamburger è sinonimo di pranzo veloce e poco salutare. Se ci penso un attimo, probabilmente l'ultimo panino che ho mangiato al fast food l'ho pagato in lire, nonostante questo, la serata "fast food" a casa mia riscuote un grandissimo successo. La sera prescelta è di solito la domenica, perché da noi la preparazione del fast food è tutt'altro che fast!
Ci vuole un intero pomeriggio per far lievitare e cuocere i panini perfetti, preparare l'hamburger di carne, fatto in casa secondo i gusti di ognuno, la maionese e le patate con la buccia come piacciono a noi: rosmarino, fior di sale e paprika.
Per quanto riguarda il formaggio mi prendo una "licenza poetica": lo so che servirebbe il cheddar ma portate pazienza, quel colore giallo/arancio che per nulla ricorda il latte m'inquieta. Preferisco sostituirlo con un taleggio cremosissimo o con un goloso brie. Il formaggio è davvero un punto cruciale, che spesso mi ha messa a dura prova: se lo mettevo sull'hamburger a cottura quasi ultimata non si scioglieva mai bene, oppure i lati colavano sulla griglia con conseguente dispersione di formaggio e la parte sopra la carne restava comunque troppo soda. Poi un giorno ho deciso di cambiare strategia e di non mettere il formaggio sopra l'hamburger ma all'interno, in questo modo la carne lo contiene evitando dispersioni.
Non inorridite...il risultato è strepitoso!
Per riuscire nel mio intento mi sono fatta aiutare da un utensile Tescoma, lo stampo per hamburger. Una volta macinata e condita la carne secondo i nostri gusti, ne ho inserito un primo cucchiaio nell'utensile per hamburger livellandola bene, ho sistemato il formaggio all'interno, messo un altro strato di carne e sigillato mooolto bene.
Da qui via sulla griglia!
Ogni morso una colata di gusto, provare per credere!!

L'IDEA IN PIÙ

Per rendere uniche le tue serate "fast food" non lasciare nulla al caso: prepara il trito per i tuoi hamburger in casa e al momento con il tritacarne multiuso, ideale anche per tritare aglio e cipolla, pan grattato, noci sgusciate, formaggi stagionati; lo puoi usare anche per passare pomodori e verdure precotte.

Tritacarne multiuso
linea Handy - art. 643586
Prezzo consigliato: € 34,90

Stampo per hamburger
linea Presto - art. 420585
dimensioni: ø 10 cm
altezza 1,5 cm
Prezzo consigliato: € 7,40

Ciotola per impasti con gel riscaldante
linea Delícia - art. 630381
Perfetta per far lievitare velocemente gli impasti. Agitando la ciotola chiusa con tutti gli ingredienti all'interno, il contenuto si amalgama alla perfezione e lievita molto più velocemente grazie al coperchio a chiusura ermetica e al gel riscaldante. Non serve controllare il tempo di lievitazione, il coperchio si gonfia visibilmente quando l'impasto è lievitato. Dimensioni: ø 26 cm
Prezzo consigliato: € 23,90

Panini per hamburger

LA RICETTA *ingredienti per 8/10 panini*

• 180 ml d'acqua calda • 30 g di burro ammorbidito • 1 uovo • 450 g di farina 0 • 50 g di zucchero • 1 cucchiaino di sale • ½ cubetto di lievito di birra fresco • latte per spennellare prima di infornare • semi di sesamo per la copertura finale

Mescolare tutti gli ingredienti per l'impasto e lavorarlo a lungo fino a quando diventa soffice e liscio. Metterlo in una ciotola leggermente unta di olio e lasciarlo lievitare in forno fino a che raddoppia di volume. Prendere l'impasto e ricavarne 8 palline (io vado a occhio e non le peso) l'importante è che abbiano una larghezza di circa 5 cm, ripiegare i bordi della pasta sul fondo della pallina in modo che durante la seconda lievitazione restino sotto. Lasciare lievitare ancora un paio di ore, nel forno spento; dipende molto dalla temperatura esterna, è importante che i panini siano belli gonfi perché risultino soffici. Accendere il forno a 190 °C. Spennellare i panini con il latte, poi cospargere con i semi di sesamo. Cuocere nel forno già caldo finché sono dorati, per circa 10/15 minuti.

Questi panini possono anche essere surgelati e usati come merenda poiché il sapore è leggermente dolciastro, quindi sono ottimi anche con la marmellata.

Profumazioni

LA LINEA DI **DIFFUSORI D'ESSENZA** PER LA CASA SI COMPONE DI 8 FRAGRANZE DALLE NOTE AROMATICHE DIFFERENTI, RICCHE DI PREGIATI ESTRATTI NATURALI, STUDIATE PER OGNI AMBIENTE DELLA TUA CASA, DALLA CUCINA AL LIVING.

PER TUTTI I GUSTI

Diffusore d'essenza
linea Fancy Home
capacità: 100 ml
Prezzo consigliato:
set flacone + 7 stick € 12,90

Verbena
art. 906514
Fragranza di pompelmo e agrumi per note frizzanti.

Orient
art. 906520
Fragranza di oud per note avvolgenti.

Come fare...

ISTRUZIONI PER L'USO

Rimuovere l'anello decorativo bianco, togliere la pellicola di plastica e il coperchio, riposizionare l'anello bianco e inserire nel flacone i bastoncini in rattan. Capovolgere periodicamente i bastoncini per ravvivare la fragranza. Il contenuto del flacone dura dalle 4 alle 5 settimane.

CONSIGLIO UTILE

Per profumare gli ambienti velocemente, immergere i bastoncini nel flacone, quindi toglierli e immergerli nuovamente nel flacone capovolti, lasciando in basso la parte non ancora immersa. Regolare l'intensità della fragranza togliendo o aggiungendo bastoncini.

IDEA REGALO

Scegli i nuovi diffusori d'ambiente come idea regalo: farai sicuramente un figurone!

Lemon grass
art. 906510
Fragranza di agrumi e zenzero per note fruttate.

Exotic spices
art. 906512
Fragranza di spezie esotiche per note calde.

Mojito
art. 906516
Fragranza di menta e lime per note irresistibili.

Argan blossoms
art. 906518
Fragranza di agrumi, vaniglia e nocciole per note golose.

Neroli
art. 906522
Fragranza di neroli, menta, gelsomino e bergamotto per note eleganti.

Provence
art. 906524
Fragranza di lavanda, magnolia e fiori di campo per note classiche.

I tuoi midollini sono rovinati e hai finito il profumo?

Nessuna paura! Trovi i bastoncini di ricambio in una comoda confezione da 14 pezzi e le ricariche di ogni fragranza!

...ma non è finita qui! Della tua fragranza preferita c'è anche la card profumata. Scoprile tutte!

Card profumata
art. 906540-42-44
-46-48-50-52-54
dimensioni 7x10 cm
Prezzo consigliato:
€ 4,90

CONSIGLIO UTILE

Le card profumate sono perfette da mettere in macchina e nell'armadio! La fragranza dura dalle 4 alle 5 settimane.

Ricarica per diffusore di essenza
art. 906570-72-74-76-78-80-82-84
capacità 500 ml
Prezzo consigliato:
€ 17,90

Bastoncini in rattan per diffusore di essenze
art. 906598
Prezzo consigliato:
set 14 pz. € 3,90

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino con le tue mani? Lascia spazio alla creatività, agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai gli accessori per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. Qui in Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

contenitori AIRSTOP

tescoma®

la passione in cucina.

SHOP www.tescoma.it

Numero Verde 800777546

Material girl

ANCHE A TE PIACE CUCINARE? ALLORA LA SCELTA DEI MATERIALI IN CUCINA È DI FONDAMENTALE IMPORTANZA... QUINDI OCCHIO AI PRODOTTI CHE ACQUISTI!

ROSSELLA

Amante della montagna, degli spazi ampi e del loro "profumo" di fresco e libertà, ho deciso (qualche anno fa) di intraprendere e conseguire una laurea nel magico mondo del design.
A tutt'oggi questo mio pallino per l'arredamento e l'oggettistica influenza le mie scelte (stilistiche) e la mia personalità. In questa mia rubrica voglio condividere qualche piccolo accorgimento che ti potrà essere utile per scegliere i prodotti da inserire nelle stanze di casa tua.

Invitare qualcuno a pranzo o a cena non significa solo dover rispondere al suo bisogno di nutrirsi, vuol anche dire incaricarsi della sua felicità e del suo benessere per il tempo che trascorrerà a casa vostra. La tavola diventa quindi luogo di condivisione dove, anche un piatto di buona cera farà sentire gradita la presenza dei vostro ospiti.
Per adempiere appieno alla funzione di perfetto padrone di casa ricordati che in cucina è importante scegliere sempre la qualità giusta! Non basta infatti controllare la salubrità degli alimenti, bisogna anche verificare la sicurezza dei prodotti in cui essi si cucinano, si mangiano e si conservano.

Prima di introdurre un qualsiasi utensile nella mia cucina leggo sempre bene la descrizione tecnica presente sulle etichette... meglio farsi degli scrupoli in più che rischiare di utilizzare articoli non più che sicuri per la nostra salute.
Scegliere le stoviglie, le pentole, le posate, le ciotole e i contenitori deve essere fatto con attenzione. Vanno scelti certamente seguendo il gusto estetico, ma anche stando attenti all'ergonomia e ai materiali con i quali sono realizzati.
Ogni funzione ha i suoi prodotti, ed ogni prodotto ha il suo materiale più indicato.

Con l'arrivo della bella stagione con i suoi mille prodotti non si ha più voglia di mettersi ai fornelli per preparare piatti elaborati, ma aumenta il desiderio di assaporare piatti dal sapore fresco e di poter conservare queste prelibatezze anche per i mesi meno fecondi che verranno...
Siccome questa rubrica nasce dall'esigenza di far un po' di luce sulle proprietà dei materiali degli articoli che utilizziamo, ritengo opportuno presentare il vetro coi suoi mille impieghi.

Scopri tutta la linea di barattoli per la conservazione su www.tescomaonline.com

In caso di utilizzo per conserve o qualora si volesse congelare il contenuto, usare l'accortezza di non riempirli fino all'orlo per evitare che il vetro si rompa.

È OK!

Per conservare sottaceti, sottoli, frutta disidratata, pasta secca e legumi.

Perché scegliere il VETRO BOROSILICATO

Innanzitutto facciamo un po' di chiarezza: in cucina oltre al vetro comune che viene utilizzato principalmente per i bicchieri, si è diffuso il vetro borosilicato la cui peculiarità sta nella composizione (una miscela di componenti simile a quella del vetro comune, ma da cui, fra le altre cose, viene escluso del tutto il piombo). Contrariamente a quello che si potrebbe credere pensando al cristallo, che contiene piombo in percentuali variabili, il vetro borosilicato non perde trasparenza né lucentezza. Semplicemente la formula è funzionale al risultato principale che si vuole ottenere da questo tipo di vetro: la resistenza al calore ed agli agenti chimici.

I vantaggi dei prodotti in vetro borosilicato:

- ✓ il vetro borosilicato resiste al calore e agli sbalzi di temperatura ed ha un basso coefficiente di dilatazione
- ✓ le doti di inerzia chimica, trasparenza e resistenza al calore del vetro borosilicato lo rendono ideale per il suo impiego come materiale per utensili da cottura. Il vetro non è però un buon conduttore termico, caratteristica che ne limita l'impiego solo nel forno tradizionale oppure in quello a microonde
- ✓ non essendo poroso, è totalmente igienico (non trattiene batteri) ed è possibile cucinarci qualunque alimento non curandosi del grado di acidità
- ✓ si pulisce facilmente, anche con detergenti neutri
- ✓ è ottimo per la conservazione dei cibi, i contenitori possono infatti passare dal freezer al microonde
- ✓ non altera il gusto degli alimenti contenuti all'interno
- ✓ essendo trasparente, consente la visione del cibo durante la cottura
- ✓ non contiene sostanze potenzialmente nocive per l'uomo essendo costituito da componenti naturali, quali silice e ossidi di sodio e calcio, che non hanno effetti negativi sulla salute
- ✓ è totalmente riutilizzabile e sterilizzabile e anche riciclabile al 100%

Infusiera
linea Teo - art. 646623.20
Per preparare tè, infusi e tisane; ha un design ultramoderno che la rende bellissima da portare in tavola per una pausa elegante. Può essere utilizzata anche direttamente sul fuoco usando uno spargifiamma.
capacità: 1,25 l
Prezzo consigliato: € 23,90

PER LA TAVOLA

Con il beccuccio versatore in silicone di colore verde, per distinguerla dall'acetiera della stessa linea che ha il beccuccio bordeaux.

Oliera
linea Vitamino - art. 642772
capacità: 250 ml
Prezzo consigliato: € 9,90

Pirofila fonda in vetro
linea Delícia Glass - art. 629081
dimensioni: 42x26 cm - h 11 cm
Prezzo consigliato: € 17,90

Perfetto per il microonde...

Con i ritmi frenetici della vita contemporanea, il tempo da dedicare a cucinare è sempre meno. Ecco che viene in nostro aiuto la cottura al microonde che, oltre a far risparmiare un sacco di tempo, permette con gli accessori giusti di cucinare pasti "veri" e leggeri: carne, pesce, verdure, minestre, uova...
I contenitori più indicati? Ovviamente quelli in vetro borosilicato!

...e per gli aperitivi con gli amici!

Ma il vetro non è solo sicuro per la salute e facile da pulire, è soprattutto esteticamente bello. La sua trasparenza è in grado di mostrare l'interezza dei piatti che vengono presentati al suo interno, i colori e le consistenze a contrasto.
Se pensiamo all'estrosità di un cocktail e ipotizzassimo di nasconderlo dentro un bicchiere non trasparente, il risultato sarebbe senz'altro sottotono. Stessa cosa avviene per le insalate, i risi freddi e anche per le lasagne. I vari strati che si alternano creano un gioco che invoglia ad assaporare e gustare ogni singolo elemento. Provare per credere!

L'IDEA PER LA PRIMAVERA

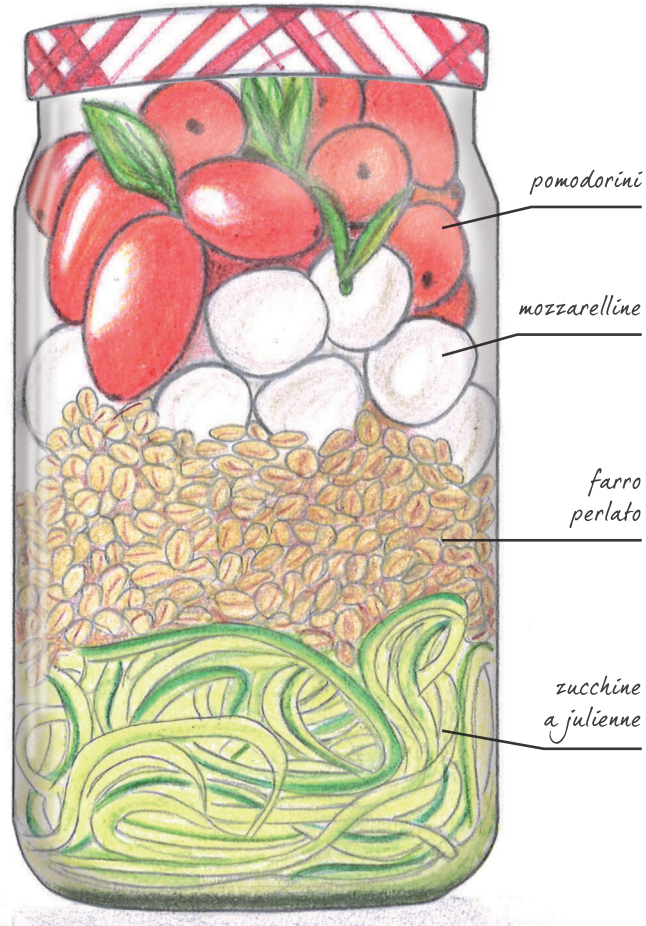
Oltre a cucinare, utilizza il vetro per impiattare e rendere originale la tua tavola!

Acqua aromatizzata

LA RICETTA *ingredienti per 4 persone*

• 1 l di acqua minerale • 60 g di fragole • 60 g di lamponi • 60 g di mirtilli • 60 g di more • foglie di mentuccia

Versare l'acqua in una brocca. Sciacquare i frutti e la mentuccia e unirli all'acqua. Coprire la brocca con della pellicola da cucina e lasciare macerare la frutta nell'acqua per un paio di ore in frigorifero.



Farro primavera

LA RICETTA *ingredienti per 4 persone*

• 240 g di farro perlato • 32 pomodorini Pachino
• 32 mozzarelline • 2 zucchine • foglioline di basilico
• olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.

Lessare il farro in acqua salata. Nel frattempo tagliare a spaghetti le zucchine precedentemente mondate e lavare i pomodorini e il basilico. Sul fondo del barattolo mettere olio, sale e pepe; unire quindi a strati le zucchine, il farro scolato, le mozzarelline, i pomodorini e le foglie di basilico. Agitare il barattolo prima di gustarlo.

di stagione? tutto l'anno!

Si sa, noi adoriamo la frutta e la verdura di stagione, ma se in una fredda giornata d'inverno ti verrà voglia di tornare con il ricordo alle calde giornate estive, potrai farlo in modo gustoso se avrai in dispensa salse, marmellate e conserve, magari fatte con i prodotti del tuo orto. Le preparazioni sono semplici e gli utensili giusti per realizzarle te li diamo noi!

UNA DISPENSA PER TUTTI I GUSTI

I sapori dell'estate da gustare tutto l'anno

Per conserve si intendono tutte le varietà di ortaggi conservati in vari modi per poter essere consumati anche fuori stagione, quando quelli freschi non sono disponibili. Preparare le conserve in casa permette di utilizzare il raccolto che non si riesce a consumare in tempi brevi, avendolo a disposizione lungo tutto il corso dell'anno, come condimento o come contorno.

Pastorizzazione e conservazione

Per prolungare la durata delle salse e delle conserve sotto vetro è bene pastorizzarle: l'operazione, anche se lunga, è molto semplice e consiste nel chiudere bene i barattoli con coperchi puliti e sterilizzati e nel porli in una pentola con acqua bollente per un certo periodo di tempo. I barattoli devono rimanere completamente immersi nell'acqua per circa 20 minuti. Per verificare che si sia creato il sottovuoto, basta controllare i coperchi: il centro si abbassa e non fa più il "clic" tipico delle confezioni che sono state aperte. Se dopo qualche tempo dalla preparazione, togli dalla dispensa un barattolo di conserva il cui coperchio fa "clic", evita di consumarlo, perché significa che l'alimento non è stato conservato sottovuoto e quindi non è sicuro.

Tutto in ordine e "sicuro"

Per avere una dispensa perfettamente ordinata e per avere la certezza di consumare prodotti sicuri e ben conservati, applica ai barattoli delle etichette con la data di preparazione e consumali preferibilmente entro un anno.

PER LA MARMELLATA

Colino passaverdura
linea GrandChef
art. 428670
Prezzo consigliato: € 29,90

VASETTI, COPERCHI & ETICHETTE

Vasetto per conserve
linea Della Casa
1. art. 895110 - capacità: 125 ml
Prezzo consigliato: 6 pz € 6,90

2. art. 895114 - capacità: 400 ml
Prezzo consigliato: 3 pz € 5,90

3. art. 895116 - capacità: 700 ml
Prezzo consigliato: 3 pz € 6,90

Coperchio per vasetti
linea Della Casa
4. art. 895120
per vasetti da 125 e 200 ml
Prezzo consigliato: 6 pz € 3,40

5. art. 895122
per vasetti da 400 e 700 ml
Prezzo consigliato: 3 pz € 2,90

Etichetta per vasetti
6. art. 895290
Prezzo consigliato: 24 pz € 3,40

Pere sotto grappa

LA RICETTA *ingredienti*

• 500 g di pere • 750 ml di grappa • 300 g di zucchero
• 1 limone • cannella, chiodi di garofano e anice stellato

Lavare e sbucciare le pere e tagliarle a spicchi. In una ciotola versare dell'acqua con il succo di limone e lasciare in immersione le pere per non farle ossidare. In un pentolino sciogliere lo zucchero con poca acqua e unire le spezie; quando lo zucchero sarà sciolto, aggiungere le pere e cuocerle fino a farle diventare quasi trasparenti. Inserire le pere nei barattoli sterilizzati e aggiungere lo sciroppo di cottura e la grappa; chiudere i barattoli e lasciare riposare per almeno 2 giorni prima di consumarle.

Confettura di fragole

LA RICETTA *ingredienti*

• 1 kg di fragole • 1 limone • 700 g di zucchero

Lavare e mondare le fragole e metterle in una pentola fonda; cuocere per circa 10 minuti insieme al succo di limone, quindi spegnere il fuoco e unire lo zucchero, mescolando bene fino a quando quest'ultimo non si sarà completamente sciolto. Riportare a bollore mantenendo la temperatura intorno ai 105 °C per 45/60 minuti. Controllare la consistenza della confettura, quindi versarla nei vasetti sterilizzati e asciutti. Chiuderli e capovolgerli per creare il sottovuoto.

Marmellata d'arance

LA RICETTA *ingredienti*

• 4 arance • 1 limone • 450 g di zucchero

Sbucciare le arance tenendo da parte circa 80 g di scorza, eliminando la parte bianca. Sbucciare anche il limone ed eliminare semi e filamenti da tutti gli agrumi, quindi mettere in un pentolino insieme allo zucchero e cuocere a fiamma bassa. Portare a ebollizione mescolando. In un altro pentolino far bollire dell'acqua con le scorze d'arancia per 5 minuti; scolarle, aggiungerle alla marmellata in cottura e cuocere mescolando per 15 minuti. Frullare il composto con il mixer, quindi controllare la consistenza della marmellata e, una volta pronta, trasferirla nei vasetti sterilizzati. Chiudere e lasciar raffreddare capovolti per creare il sottovuoto, quindi riporre in dispensa.

Passata classica di pomodoro

LA RICETTA *ingredienti*

• 5 kg di pomodori San Marzano • basilico q.b.

Lavare i pomodori, asciugarli, privarli del picciolo e tagliarli prima in quarti per eliminare i semi e poi a cubetti. Metterli in una pentola fonda e cuocerli a fuoco lento per circa 20 minuti fino a farli ammorbidire. Passare quindi i pomodori con il passaverdure e versare nei barattoli sterilizzati, aggiungendo in ogni vasetto qualche foglia di basilico fresco. Riempire i barattoli fino a circa 1 cm dal bordo, chiudere e immergere in una pentola con acqua; portare a ebollizione e far bollire ancora per 30 minuti. Lasciar raffreddare i barattoli immersi in acqua prima di toglierli dalla pentola; verificare che si sia creato il sottovuoto, quindi riporre in dispensa.

1. Passaverdure
linea Handy - art. 643578
Prezzo consigliato: € 29,90

Formaggio marinato

LA RICETTA *ingredienti*

• 250 g di Emmental • 3 cucchiai di succo di limone • 1 cucchiaio di miele • 1 cucchiaio di basilico • 2 spicchi d'aglio • 100 ml di olio d'oliva • peperoncino q.b. • rosmarino q.b. • origano q.b. • timo q.b.

In una terrina preparare la marinatura mescolando olio, limone, miele, basilico tritato, timo, origano, rosmarino, spicchi d'aglio interi e peperoncino. Tagliare il formaggio a cubetti e inserirli in un vasetto di vetro. Aggiungere la marinatura e lasciar riposare il tutto per almeno 3 ore prima di servire.

2. Mestolo riempi barattolo
linea Della Casa
art. 895272
Prezzo consigliato: € 4,90

3. Imbuto per conserve
linea Della Casa - art. 895274
Prezzo consigliato: € 4,90

4. Sterilizzatore con termometro
linea Della Casa - art. 895260
per pentole con ø 24 cm
Prezzo consigliato: € 35,90

STERILIZZA, TRAVASA E PRELEVA...

5. Pinza prendi barattolo
linea Della Casa - art. 895270
Prezzo consigliato: € 4,90

Vuoi conservarti bene?

Per una bellezza tutta al naturale, prova a preparare creme viso, trattamenti corpo e shampoo a casa tua con ingredienti semplici... e se vuoi dare alla tua stanza da bagno un fascino d'altri tempi, mettili nei barattoli di vetro per conserve!

SHAMPOO PER CAPELLI GRASSI

INGREDIENTI: 2 cucchiai di farina di ceci, 500 ml di acqua tiepida, 4 cucchiai di aceto. Inserire gli ingredienti all'interno della bottiglia (nell'ordine: farina di ceci, acqua, aceto). Agitare energicamente e utilizzare come un normale shampoo, risciacquando bene.

CREMA VISO IDRATANTE NOTTE

INGREDIENTI: 85 g di cera d'api, 560 ml di olio di mandorle, 450 ml di acqua, 1 manciata di petali di rosa. Portare a ebollizione l'acqua in un pentolino con i petali di rosa. Unire in una ciotolina l'olio di mandorle e la cera d'api grattugiata e mescolare bene, quindi riscaldare a bagnomaria portando l'acqua alla temperatura di 35-40 °C in modo da sciogliere il composto. Sempre mescolando, aggiungere l'acqua poco alla volta. Filtrare l'acqua eliminando i petali e versarla a filo nel composto appena preparato, mescolando fino ad ottenere una crema densa. Travasarla in un contenitore e conservare in un luogo fresco.

BAGNOSCHIUMA NUTRIENTE

INGREDIENTI: 500 ml di sapone di Marsiglia liquido, 120 ml di miele, 120 ml di olio di mandorle, 20 gocce di olio essenziale di arancio, 20 gocce di olio essenziale di pompelmo. Riscaldare l'olio di mandorle in un pentolino e aggiungere il miele e gli oli essenziali, amalgamando bene. Unire il sapone di Marsiglia aggiungendolo lentamente in modo da non creare schiuma. Trasferire il composto in un flacone e agitare prima dell'uso.

SCRUB ANTICELLULITE AL CAFFÈ

INGREDIENTI: il fondo di 2/3 caffè, 1 cucchiaio di zucchero di canna, 2-3 cucchiai di olio di mandorle, 1 cucchiaino di cannella. Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto denso. Applicare il prodotto sulla pelle asciutta e massaggiare energicamente. Risciacquare con acqua tiepida, sempre massaggiando. Per tonificare e migliorare la circolazione, completare con un getto d'acqua fredda.

Bottiglia quadrata con tappo meccanico
linea Della Casa - art. 895192
capacità: 500 ml
Prezzo consigliato: € 3,40

Barattoli per conserve
linea Della Casa
1. art. 895148 - capacità: 5000 ml
Prezzo consigliato: € 14,90

2. art. 895143 - capacità: 600 ml
Prezzo consigliato: € 5,40

3. art. 895141
capacità: 200 ml
Prezzo consigliato: € 4,70

BEAUTY-TIP

Prima di provare i trattamenti di bellezza fatti in casa, assicurati di non essere intollerante o allergica agli ingredienti.

Voglia di pranzi all'aria aperta!

I PRIMI RAGGI DI SOLE FANNO SBOCCIARE I FIORI E COLORANO I PAESAGGI, È IL MOMENTO PERFETTO PER ORGANIZZARE UN RILASSANTE **PICNIC** CON LA FAMIGLIA O CON GLI AMICI!

Al parco comunale, in riva al mare, al lago, in campagna, in montagna o semplicemente nel giardinetto sotto casa, tutti i posti sono buoni per fare un picnic! In fondo basta poco per creare l'atmosfera giusta: un angolo verde, una tovaglia a quadretti rossi e bianchi e l'immancabile cestino. E naturalmente i piatti tipici del pranzo en plein air: informali, facili da trasportare e da mangiare freddi.

Ricordati inoltre di scegliere solo i migliori prodotti: non è perché un picnic è un pranzo informale che dev'essere fatto alla bell'e meglio. Bisogna sempre puntare sulla qualità.
E per essere sicuri di non fare troppa confusione con la scelta del menu, stabilisci un tema e declinalo in tutti i piatti; puoi optare per insalata di riso, pasta fredda, verdure con formaggi, formaggi con salumi, pizze e focacce, frittate e torte salate.

Affetta pomodorini
linea Handy - art. 643557
dimensioni: ø 5 cm
altezza 19 cm
Prezzo consigliato: € 9,90

CAPRESE... CHE PASSIONE!

Se sei ghiotto della famosa insalata, non potrai fare a meno dell'affettatore che ti permette di ottenere fette di mozzarella e pomodoro, tutte dello stesso spessore! E se preferisci i pomodorini ecco l'utensile per tagliarli a spicchi... perfetto anche per ravanelli, scalogni, acini d'uva e fragole...

Affetta
pomodoro e mozzarella
linea Handy - art. 643561
dimensioni: 17,5x14 cm - h 9 cm
Prezzo consigliato: € 17,90

A DESTINAZIONE CON SUCCESSO

Da non sottovalutare i rischi del trasporto: il caldo e un lungo viaggio possono influire negativamente sugli alimenti. Non temere, noi abbiamo tutti gli accessori giusti per garantirti un picnic da favola: dai contenitori provvisti di chiusura ermetica che mantengono più a lungo l'aroma dei cibi e impediscono ai liquidi di fuoriuscire quando vengono trasportati, alle varie borse termiche isolanti con tavoletta refrigerante.

Contenitore rettangolare
linea Freshbox
art. 892060 - capacità: 0,5 l
Prezzo consigliato: € 4,90

Cestino termico pieghevole
linea Coolbag - art. 892350.25
dimensioni: 45x28 cm - altezza 25 cm
Prezzo consigliato: € 39,90

Borsa termica con contenitori
linea Freshbox - art. 892245.20
dimensioni: 17x23 cm - h 17 cm
2 contenitori 0,5 l - 1 contenitore 1,5 l
Prezzo consigliato: € 29,90

NON DIMENTICARE LE BEVANDE

Mangiare è importante, ma bere è fondamentale... soprattutto quando fa caldo. Prediligi acqua, infusi, succhi e alcolici molto leggeri; rigorosamente mantenuti freddi nelle borracce o borse termiche.

Caraffa termica
linea Constant - art. 318512
capacità: 1,2 l
Prezzo consigliato: € 34,90

Frittata picnic

LA RICETTA *ingredienti per 4 persone*

• 4 uova • 400 g di spinaci freschi • 60 g di Parmigiano • sale e pepe nero q.b. • olio extravergine di oliva

Lavare accuratamente gli spinaci, foglia per foglia, e asciugarli in un panno. Tagliare via tutti i gambi, tenendo solo le tenere foglie. Nel frattempo mettere a bollire abbondante acqua salata per poi lessare per circa cinque minuti gli spinaci. Scolarli per bene e tagliarli sommariamente. Mettere dunque in una padella quattro cucchiai di olio extravergine di oliva a scaldare e ripassare gli spinaci per cinque minuti. In una ciotola rompere le uova, spolverarle con del pepe nero a piacere e salarle leggermente. Grattugiare il Parmigiano e unirlo alle uova. Sbattere bene per ottenere un composto omogeneo. Per ultimo unire gli spinaci. Trasferire il composto nella girafrittata precedentemente unta con un filo d'olio e far cuocere dal primo lato a fuoco moderato per alcuni minuti. A questo punto unire le due padelle, girare la padella dall'altro lato, scoperchiare e far cuocere per altri 5 minuti. Una volta pronta la frittata lasciarla intiepidire prima di tagliarla.

Girafrittata
linea Presto - art. 594346
Unita è perfetta per preparare frittate, tortilla, omelette... ma le due padelle possono anche essere utilizzate separatamente.
dimensioni: ø 26 cm
Colori disponibili
Prezzo consigliato: € 27,90

A CIASCUNO LA SUA

Caffettiera

UNO DEI RITI ITALIANI PIÙ AMATI NEL MONDO. IL CAFFÈ NON SOLO È BUONISSIMO, MA SERVE ANCHE A DARTI LA CARICA GIUSTA PER AFFRONTARE AL MEGLIO LA GIORNATA! ECCO PERCHÉ È IMPORTANTE SCEGLIERE LA CAFFETTIERA GIUSTA... QUI TROVERAI DI SICURO QUELLA PIÙ ADATTA A TE!

Sei un tipo colorato?

Caffettiera
linea Paloma Colore - Colori disponibili: □■
Caffettiera rivisitata in versione moderna, con un tocco di colore nella base, nell'impugnatura e nel pomello. In alluminio alimentare con guarnizione in silicone.
art. 647021 - 1 tazza - altezza 13 cm
Prezzo consigliato: € 11,90
Disponibile anche nella versione da 3 e 6 tazze, scoprila sul nostro sito www.tescomaonline.com

Sei un tipo patriottico?

Caffettiera
linea Paloma Tricolore
Caffettiera rivisitata in versione patriottica, con la base rossa, la parte superiore bianca ed impugnatura e pomello verdi. In alluminio alimentare con guarnizione in silicone.
art. 647031 - 1 tazza - altezza 13 cm
Prezzo consigliato: € 11,90
Disponibile anche nella versione da 3 e 6 tazze, scoprila sul nostro sito www.tescomaonline.com

Sei un tipo tradizionale?

Caffettiera
linea Paloma
La caffettiera Paloma, con la sua linea tradizionale, racchiude in sé la passione per il gusto classico.
In alluminio alimentare con guarnizione in silicone.
art. 647001 - 1 tazza - altezza 13 cm
Prezzo consigliato: € 9,90
Disponibile anche nella versione da 2, 3, 6 e 9 tazze, scoprila sul nostro sito www.tescomaonline.com

Sei un tipo moderno?

Caffettiera
linea Montecarlo
Con la caffettiera Montecarlo, il classico diventa modernità!
È prodotta in acciaio inox di alta qualità con la guarnizione interna in silicone.
art. 647102 - 2 tazze - altezza 15 cm
Prezzo consigliato: € 23,90
Disponibile anche nella versione da 4 e 6 tazze, scoprila sul nostro sito www.tescomaonline.com

CUCINA AL MASCHILE La grigliata!

EBBENE SÌ, SONO UN UOMO (...OK, UN RAGAZZO) E MI PIACE CUCINARE. È DIFFICILE SPIEGARE COME QUESTA PASSIONE SIA NATA IN ME, MA PENSO CHE UNO DEI MOTIVI PRINCIPALI SIA LA SODDISFAZIONE NEL VEDERE LE FACCE SORRIDENTI DELLA GENTE CHE MANGIA UN MIO PIATTO ANDATO A BUON FINE. IN CUCINA ME LA CAVO, MA NON SONO CERTAMENTE UN ASSO, QUINDI, SICCOME SONO UN MASCHIO, HO CERCATO UN MODO PER CUCINARE SENZA AFFATICARE TROPPO I MIEI DUE ISOLATI E PIGRISSIMI NEURONI. ECCO A VOI I MIEI MENÙ COLLAUDATI PER LE GRANDI OCCASIONI. VI ASSICURO CHE VI FARANNO FARE UN FIGURONE!

SIMONE

Il mondo della cucina è sempre più diffuso anche nei maschi... e allora eccomi qui! Ho imparato a cucinare facendolo per la mia ragazza e ho ottenuto ottimi risultati... o almeno così dice lei! Con questa rubrica spero di dare una mano a tutti i maschi che vogliono cucinare qualcosa di buono senza faticare troppo dietro i fornelli. Buona fortuna!

"Sia chiaro... Grigliare non è un modo di cucinare, è un modo di vivere. È una filosofia."
Ma soprattutto: è una questione da uomini!

Ora.. per tutte le donne che sono saltate in piedi sulla sedia: non intendo dire che noi uomini siamo molto più bravi di voi donne a grigliare..
Anzi! Ma mettetevi nei panni di noi maschietti: cosa può esaltare di più la nostra mascolinità di una bella grigliata?
La carne sfrigolante, i coltelli affilati, la ghisa, il caldo di luglio, fuoco, fiamme e possibilmente qualche birra ghiacciata...
Un trionfo di testosterone! Scommetto che la maggior parte degli uomini che hanno provato a grigliare si sono sentiti fieri di se stessi (a prescindere dal risultato).
Effettivamente questo tipo di cottura sa dare molte soddisfazioni a chi la cucina e soprattutto a chi la mangia.
Non esiste nessun altro metodo di cottura che avvolga ed enfatizzi i sapori come la cottura alla griglia. Una bistecca non è solo una bistecca quando fa quella meravigliosa crosticina che solo il barbecue sa dare.

Quindi, uomini di tutto il mondo... scaldate le griglie e preparatevi a cucinare!

Barbecue portatile
linea Party Time - art. 707210
Da oggi puoi gustarti una bella grigliata cucinata all'aria aperta anche se non hai un giardino: questo barbecue da tavolo occupa poco spazio, basta un piccolo terrazzino! Funziona con normale carbonella, lo accendi utilizzando gel combustibile e lo puoi alimentare senza interrompere la cottura. Ha una turboventola che lo rende ad alta efficienza e pronto all'uso in soli 5 minuti dall'accensione.
larghezza con manici: 41 cm - altezza 23,5 cm
Prezzo consigliato: € 149,90

Grigliata mista

LA RICETTA *ingredienti*

• 4 salamelle • 8 costine • 2 braciole di manzo grandi • 4 fette di coppa • 1 peperone rosso • 2 zucchine • 1 melanzana

Per la marinatura: • 50 ml di olio extravergine • 30 ml di aceto di vino bianco • 3 rametti di rosmarino • pepe nero q.b.

Cominciare con la marinatura (le salamelle e la coppa non ne hanno bisogno): sminuzzare il rosmarino, mettere in una pirofila abbastanza capiente le costine e le braciole, aggiungere l'olio e l'aceto sulla carne e cospargerla con il rosmarino tritato e un pizzico di pepe nero. Massaggiare delicatamente la carne con l'olio e le spezie. Coprire la pirofila con pellicola adesiva e lasciare riposare in frigorifero per 4 ore. Dopo 3 ore aggiungere alla pirofila anche le verdure tagliate a fette di media dimensione aggiungendo ancora un filo di olio. Trascorse le 4 ore tirare fuori la carne e le verdure dal frigorifero. Accendere il barbecue con dei rametti secchi e dei fogli di giornale aggiungendo a poco a poco la carbonella. Una volta che la carbonella si sarà accesa, farla bruciare per 30 minuti, o fino a quando avrà preso una colorazione grigiastra, quindi abbassare la griglia. Prima di cominciare a cuocere, assicurarsi che le pietanze non siano ancora fredde, ma a temperatura ambiente. Mettere sulla griglia gli ingredienti in quest'ordine: verdure (si mettono per prime perchè possono essere mangiate anche fredde), costine, braciole, salamelle, coppa. Cuocere gli ingredienti fino al grado di cottura desiderato: in tutto dovrebbero impiegarci circa 30 minuti. Finito di cuocere la carne, rimetterla nella pirofila e farla riposare 5 minuti coprendola con della carta stagnola. Servire in tavola condendo con un po' di sale ed eventuali salse.

Barattoli portaspezie
linea Season
art. 657036
Prezzo consigliato: 9,90

Sminuzzatore per erbe aromatiche
linea Presto
art. 420628
Prezzo consigliato: 9,90

Profila bassa in vetro
linea Delícia glass - art. 629080
Prezzo consigliato: € 14,90

L'IDEA IN PIÙ

I migliori cocktail pre-pasto per una grigliata con stile

Manhattan

Sacchetto per cubetti di ghiaccio
linea Presto - art. 420705
22x40 cm - 28 cubetti cad.
Prezzo consigliato: set 10 pz. € 3,90

LA RICETTA *ingredienti*

• 50 ml di Canadian whiskey • 20 ml di Vermut rosso • 1 ciliegia al Maraschino • 1 goccia di Angostura • ghiaccio q.b.

Mettere qualche cubetto di ghiaccio in un mixing glass, aggiungere una goccia di Angostura, versare il Canadian whiskey e poi il Vermut rosso. Mescolare delicatamente finché il mixing glass non sarà gelido. Mettere una ciliegia al Maraschino nella coppetta da cocktail e infine versare il contenuto del mixing glass filtrando il ghiaccio.

Mojito allo zenzero

Pestello cocktail con cucchiaio
linea myDrink
Colori disponibili
art. 308837 - lunghezza 32 cm
Prezzo consigliato: € 11,90

LA RICETTA *ingredienti*

• 60 ml di rum • 30 ml di succo di lime • 8 foglie di menta • ½ radice di zenzero • 5 cubetti di ghiaccio • 2 cucchiai di zucchero di canna • acqua frizzante q.b.

Pelare lo zenzero e frullarlo con un goccio d'acqua. Mettere due cucchiai di zucchero di canna in un bicchiere alto, aggiungere la menta e pestarla delicatamente sul fondo. Tritare i cubetti di ghiaccio e metterli nel bicchiere con la menta e lo zucchero, poi aggiungere anche il succo di lime, il rum, l'acqua frizzante e lo zenzero frullato. Mescolare e guarnire con foglioline di menta.

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili ci pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.000 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

imbuto per cocktail stratificati myDRINK
art. 308852

tescoma®

la passione in cucina.

SHOP www.tescoma.it

Numero Verde 800777546

C'è un nuovo modo di fare il sociale

I Bambini delle Fate

CHI SONO

Sono una organizzazione senza scopo di lucro che sostiene progetti sociali, gestiti da associazioni di genitori, enti o strutture ospedaliere, rivolti a bambini e ragazzi con autismo e disabilità. Realizzano questo obiettivo coinvolgendo le imprese del territorio attraverso la Fondazione "I Bambini delle Fate", ma perseguono lo stesso obiettivo coinvolgendo i privati attraverso l'Associazione "I Bambini delle Fate" Onlus.

COSA FANNO

Si occupano esclusivamente di sostenere progetti di associazioni, enti ed ospedali, i cui beneficiari sono bambini e ragazzi con autismo e disabilità e le loro famiglie. I progetti finanziati, gestiti dalle strutture a loro associate realizzano interventi riabilitativi e di inclusione sociale che migliorano la vita di chi è affetto da autismo e disabilità e assicurano sollievo alle famiglie.

COME LO FANNO

Una volta individuata l'associazione, ente o struttura ospedaliera con un progetto importante e condiviso, formano gruppi di 30/40 aziende (o 100 privati) di quel territorio. Ogni sostenitore, sia esso azienda o privato, versa una piccola quota mensile con costanza e continuità.

L'unione di questi contributi permette di sostenere progetti che non troverebbero fondi in altro modo.

Informano i loro sostenitori tutti i mesi mediante i più prestigiosi quotidiani italiani (Sole 24 Ore, Corriere della Sera, stampa locale) con articoli che informano sull'importo dei fondi raccolti sul loro uso e destinazione, sullo stato del progetto, con i nomi ed i cellulari dei responsabili.

In particolar modo, gli articoli mensili pubblicati sui quotidiani a cura de "I Bambini delle Fate" mettono sempre in evidenza i marchi delle Aziende sostenitrici, sottolineando il ruolo di responsabilità sociale degli imprenditori. Grazie al coinvolgimento di oltre 600 Aziende e oltre 2000 privati, sono stati attivati 44 progetti distribuiti in 12 regioni italiane..

COSA NON FANNO

- Non accettano, in alcuna forma, donazioni occasionali e una tantum
- Non operano né sono legati ad alcuna istituzione politica o pubblica
- Non aderiscono, per precisa scelta, all'iniziativa 5 per mille

PROGETTO

Un ponte verso il mondo

SPEDALI CIVILI di BRESCIA
AZIENDA OSPEDALIERA

"I Bambini delle Fate" a sostegno di un progetto nel reparto di Neuropsichiatria dell'infanzia e dell'adolescenza degli Spedali Civili di Brescia.

Il progetto **"Un ponte verso il mondo"** ha come obiettivo il miglioramento delle abilità socio-comunicative dei bambini affetti da autismo. Un ponte fa incontrare persone, incrociare destini, segnare vite. Nome giusto, dunque, quel "Un ponte ver- so il mondo", scelto per un importante progetto che punta a migliorare l'abilità socio-comunicativa nei bambini affetti da autismo. Quel "Ponte" è attraversato ogni giorno nel reparto di Neuropsichiatria dell'Infanzia e dell'Adolescenza degli Spedali Civili di Brescia da professionisti preparati, da volontari generosi e da genitori premurosi, tutti protesi verso un unico obiettivo: tendere una mano, scaldare un cuore, scalfire quel muro impalpabile che divide un bambino autistico dal mondo che lo circonda. Una simile iniziativa d'"eccellenza", di cui la sanità lombarda va giustamente fiera, non poteva non attirare l'attenzione e l'impegno de "I Bambini delle Fate".

"Quando ce ne hanno parlato - ricorda Franco Antonello, presidente - non ho avuto dubbi: "I Bambini delle Fate" abitavano anche lì, e noi non potevamo restare indifferenti. Le caratteristiche del progetto, la sua efficacia sociale, le conseguenti ricadute sul territorio, ci hanno subito spinti ad un deciso e convinto sostegno al progetto "Un ponte verso il mondo". Il resto è cronaca. La cronaca che "I Bambini delle Fate" hanno già letto e conosciuto in tante iniziative, costruite con la generosità di tanti imprenditori e gestite con trasparenza e professionalità dalla Fondazione di Castelfranco Veneto. Ora quel "Ponte" a Brescia sta raggiungendo una trentina di bambini dai due ai sei anni per un intervento precoce e intensivo, e sosterrà venticinque bambini con autismo ad alto funzionamento. Un impegno forte e concreto, ma che ha bisogno di continuità. Alla Fondazione ne sono certi: "gli imprenditori bresciani risponderanno al nostro appello con rinnovata e ancor più generosa disponibilità."

Un ottimismo suffragato dai numeri. Solo nel Veneto sono tredici i progetti sociali sostenuti da " I Bambini delle Fate" e dal contributo degli imprenditori presenti nei singoli territori. Un "circolo virtuoso" che si alimenta dal 2005; esattamente da quando la Fondazione di Castelfranco Veneto lanciò la sua originale ed efficace formula a favore del mondo dell'associazionismo. Ma non bisogna accontentarsi. Soprattutto non ci si può rassegnare alle tante segnalazioni e richieste di aiuto che quotidianamente vengono lanciate. Per questo "I Bambini delle Fate" continueranno a metterci il cuore e ogni energia per dare una risposta a tutti, e sicuramente potranno contare sul sostegno di tanti "Capitani coraggiosi", di imprenditori capaci di vivere con uguale intensità il successo della propria azienda e lo sviluppo economico e sociale della comunità in cui vivono.

CHI SONO FRANCO E ANDREA?

Franco Antonello è un papà dalle mille risorse che non si è mai arreso di fronte all'autismo che ha colpito suo figlio Andrea, un sorridentissimo ragazzo riccioluto. La loro storia l'ha già raccontata, dopo un viaggio in moto per il Sudamerica, nel 2012 nel libro "Se ti abbraccio non avere paura". I Bambini delle Fate viene fondata nel 2005, e si occupa di sostenere progetti i cui beneficiari sono bambini e ragazzi con autismo e disabilità e le loro famiglie. Il loro nuovo modo di Fare Sociale è costante e continuativo, per questo chiedono alle aziende che vogliono sostenerli una quota mensile senza la quale le associazioni non potrebbero portare avanti i loro progetti d'inclusione sociale.

Tescoma sostiene il progetto "Un ponte verso il mondo" dal 2013.

FOOD TRUCK FEST

Street food

AMO VIAGGIARE, HO UNO SPIRITO NOMADE E... MI PIACE IL CIBO: DALLA CUCINA LOCALE A QUELLA ETNICA, MANGIARE È UNO DEI PIACERI DELLA (MIA) VITA E ANCHE QUANDO SONO A CASA, MI PIACE GUSTARE CIBI CHE MI RIPORTINO AI MIEI VAGABONDAGGI FACENDOMI SENTIRE **ON THE ROAD**.

Sapete quando dicono che si può fare il giro del mondo stando seduti a tavola? Niente di più vero: io viaggio tutte le volte che posso, ma quando il lavoro, il tempo o le finanze non me lo permettono, cerco di ritrovare un po' delle atmosfere che ho respirato durante i miei viaggi, proprio attraverso il cibo. Ho la fortuna di non avere particolari esigenze alimentari né intolleranze, e di avere una grande curiosità per le culture locali, quindi da ogni viaggio, oltre a fotografie e souvenir, mi sono sempre portato a casa anche il ricordo di sapori lontani (e quando posso, non soltanto il ricordo: spezie e prodotti tipici, se entrano in valigia, sono sempre un bottino prezioso!). In viaggio, difficilmente cerco ristoranti tipici, sono più il tipo "zaino in spalla", quindi quando sento quel languorino, mi lascio guidare dall'olfatto alla ricerca del primo chiosco e assaggio quel ha da offrire.

Dall'Italia al Nord Europa, dagli Stati Uniti all'India, quando sento nominare un luogo, uno dei miei primi pensieri va alle specialità (o alle stranezze) che vi ho assaporato. Per me è sempre stato così, fin dal primo viaggio, ma pare che adesso questo fenomeno sia diventato di moda: *street food* lo chiamano, cibo da strada, ovvero uno dei modi più semplici per conoscere un territorio e i suoi prodotti tipici. Questo fenomeno, non posso negarlo, è stato una gran bella scoperta per me: quando vedo un *food truck* mi si illuminano gli occhi, oltretutto ultimamente ci sono anche dei festival itineranti proprio di street food, e anche le fiere e i mercatini vintage abbinano spesso i food truck alle bancarelle, cavalcando questa tendenza che sempre più sta prendendo piede. Per avere un'idea di quanto il fenomeno sia in espansione, basti pensare che anche il sito *trip advisor* ha inserito diversi food truck fra i "locali" recensiti. Chi associa al termine food truck quei furgoni squadrati che si trovano nei mercati settimanali e che vendono formaggi o pesce fritto in olio riciclato dovrebbe ricredersi: ormai questi veicoli offrono prodotti di altissima qualità, con un occhio di riguardo all'immagine. Camioncini rétro e motocarri Ape studiati fin nei minimi dettagli da aziende specializzate, danno quella marcia in più al pasto o allo spuntino, perché anche l'occhio vuole la sua parte.

SPECIALITÀ NAPOLETANE

... on the road: un food truck dal fascino vintage offre specialità napoletane come la pizza fritta

MINIVAN PER GOURMET

Birre artigianali e panini gourmet preparati con ingredienti semplici ma sofisticati... deliziosi!

Di recente sono stato ad una manifestazione, un mercatino molto affascinante che ogni anno viene ospitato nelle stanze di un castello e nel bellissimo parco annesso. Quest'anno il mercatino ospitava anche diversi food truck, un motivo in più per andarci (per due giorni consecutivi!). Le specialità proposte erano tutte italiane, da nord a sud si potevano assaggiare prodotti tipici regionali e non mi sono fatto mancare tigelle, pizza fritta e panini gourmet: quello alla crema di gorgonzola e cipolle caramellate era qualcosa di spettacolare!

Ma lo street food non è solo pizza o panini: dalle birre artigianali alle specialità etniche, è bello e interessante provare anche ricette internazionali. Per chi non ha la possibilità di viaggiare, c'è un festival itinerante in programma ogni anno per tutta la primavera. Si chiama *Streeat Food Truck Festival* e, dal 14 aprile al 4 giugno, toccherà otto città italiane (si parte da Rimini per poi passare a Udine, Mantova, Milano, Bassano del Grappa, Pordenone, Milano e Bergamo). E per chi ama sperimentare, lascio alcune delle mie ricette preferite da sperimentare a casa!

Street food: DA NECESSITÀ A FENOMENO DI COSTUME

Lo street food non è un fenomeno nuovo, è sempre esistito, addirittura fin dall'antichità: sono state rinvenute testimonianze di cibo preparato e cucinato per strada fin dai tempi degli antichi egizi che erano soliti friggere il pesce e venderlo per strada. Anche negli scavi di Pompei ed Ercolano sono stati ritrovati i resti degli antesignani degli odierni "baracchini" che vendevano cibi cotti: le abitazioni in genere erano prive di cucina e il popolo si nutriva per strada. I minatori, gli operai inglesi ai tempi della rivoluzione industriale, si portavano sul posto di lavoro le "pies", involucri simili alla piadina ripieni di interiora stufate. Il cibo di strada nasce insomma dall'esigenza di nutrirsi a poco costo, per questo è stato spesso considerato di basso livello... fino all'inversione di tendenza dei tempi più recenti, quando perfino gli chef di grido hanno scorto il potenziale di questo tipo di cucina, che identifica e contraddistingue il territorio e le sue tradizioni, riscoprendolo in chiave sofisticata. Si può dire che finalmente il cibo di strada si sia liberato dai pregiudizi, per diventare una vera espressione della cultura gastronomica e il testimone dell'identità di un popolo e del suo territorio.

A SPASSO NEL GUSTO

STREEAT - Food Truck Festival
Oltre 100 tra i migliori food truck e 20 birrifici artigianali selezionati saranno in giro per l'Italia, da aprile a giugno, per un festival itinerante che ti farà gustare il meglio dello street food. Tantissimi cibi di strada provenienti da tutto il Bel Paese e proposti da ape car, carretti, furgoncini, biciclette, roulotte, moto e rimorchi allestiti con piastre, forni, friggitrici, bollitori e griglie. Gustosi, freschi, genuini e al giusto prezzo, e accompagnati da birre artigianali, vini, cocktail e centrifughe. Ecco le date:

>> RIMINI
PARCO FEDERICO FELLINI
14-15-16-17 APRILE

>> UDINE
PIAZZA PRIMO MAGGIO
21-22-23 APRILE

>> MANTOVA
PIAZZA VIRGILIANA
28-29-30 APRILE 01 MAGGIO

>> MILANO
PIAZZA LEONARDO DA VINCI
5-6-7 Maggio

>> BASSANO DEL GRAPPA
PARCO SANTA CATERINA
12-13-14 MAGGIO

>> PORDENONE
PARCO GALVANI
19-20-21 MAGGIO

>> SESTO SAN GIOVANNI
CARROPONTE
26-27-28 MAGGIO

>> BERGAMO
PIAZZALE DEGLI ALPINI
2-3-4 GIUGNO

PER INFORMAZIONI:
www.streeatfoodtruckfestival.com

Food truck FESTIVAL

Panino col lampredotto

TOSCANA

LA RICETTA *ingredienti per 2 persone*

• 500 g di lampredotto già pulito • 2 panini • sale, pepe e peperoncino q.b.
per il brodo: • 1 cipolla piccola • 2 carote • 1 mazzetto di prezzemolo • 1 gambo di sedano • 2 pomodori
per la salsa verde: • 1 mazzetto di prezzemolo • olio extra vergine di oliva q.b. • 1 fetta di pane • 1 uovo • 1 spicchio d'aglio • 1 limone • sale q.b.

Preparare il brodo e, dopo una decina di minuti da quando giunge a ebollizione, aggiungere il lampredotto, tenendo la parte magra rivolta verso il basso; far bollire per almeno un'ora. Terminata la cottura, scolare, tagliarlo a pezzi sottili e tenere da parte il brodo. Preparare la salsa verde: in un mixer, frullare il prezzemolo con un paio di cucchiai di olio extravergine di oliva toscano, il pane ammollato in acqua e strizzato, qualche scorzetta di limone e un po' del suo succo, l'uovo sodo e l'aglio, frullando fino ad ottenere un composto omogeneo. Tagliare a metà i panini e immergerli nel brodo dal lato della mollica. Farcire con il lampredotto, aggiungere sale, pepe e peperoncino e completare con un po' di salsa verde.

Tagliere antibatterico
linea Vitamino - art. 642728
Colori disponibili
Prezzo consigliato: € 23,90

Farinata di ceci

LIGURIA

LA RICETTA *ingredienti*

• 300 g di farina di ceci • 1 litro d'acqua • 1 bicchiere d'olio • sale e pepe q.b.

Unire la farina all'acqua tiepida in una ciotola e stemperarla con una frusta per eliminare i grumi, quindi lasciar riposare il composto per 4-5 ore. Trascorso il tempo, controllare che non si sia formata della schiuma ed eventualmente eliminarla; versare un bicchiere d'olio in una teglia (meglio se di rame) e trasferirvi l'impasto, livellandolo bene. Cuocere la farinata in forno preriscaldato a 200 °C per circa 10-15 minuti, fino a quando diventerà dorata e croccante. La farinata va servita tiepida, accompagnata da una macinata di pepe nero.

Macina pepe elettrico
linea Vitamino - art. 642778
Prezzo consigliato: € 23,90

Kebab
TURCHIA

LA RICETTA

ingredienti per 5 persone

• 5 pite (panini arabi) • 500 g di pollo o di agnello • 1 cucchiaino di cumino • ½ cucchiaino di coriandolo • 3 bacche di cardamomo • noce moscata q.b. • ¼ bicchiere di aceto bianco • ½ bicchiere di vino bianco • ½ pomodoro • ½ peperone rosso • 2 cipolle • sale e pepe q.b. • salsa tahin q.b. • 4 foglie di insalata • 4 fette di pomodoro fresco

Tagliare la carne in piccoli pezzi e lasciarla per almeno due ore nella marinatura preparata con spezie, aceto e vino. Preriscaldare il forno a 200 °C. Tagliare il pomodoro, il peperone e le cipolle a cubetti; scolare la carne dalla marinatura, unirla alle verdure in un cartoccio di alluminio e cuocere per mezz'ora. Togliere gli ingredienti dall'alluminio, trasferirli in una teglia e cuocere per altri 20 minuti in modalità grill. Assemblare il kebab: guarnire ogni pita con una foglia di insalata, una fetta di pomodoro fresco, aggiungere la carne e le verdure cotte e condire con la salsa tahin.

PERFETTO PER MARINARE LA CARNE

Sacchetto per alimenti
linea 4Food - art. 897028
dimensioni: 27x23 cm
Prezzo consigliato: set 15 pz. € 3,90

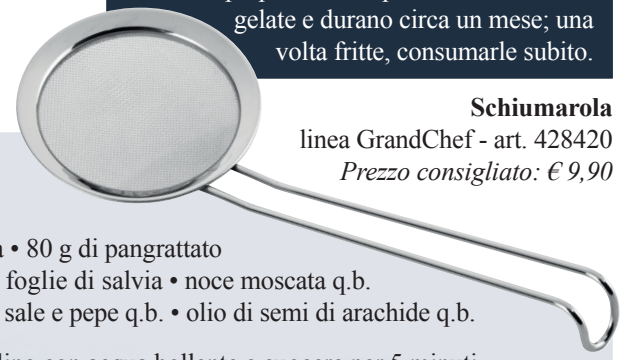
Falafel
MEDIO ORIENTE

LA RICETTA

ingredienti per 4 persone

• 500 g di ceci secchi • 3 spicchi di aglio • 2 cipolle • 50 g di prezzemolo fresco • 1 cucchiaino di cumino in polvere • ½ cucchiaino di bicarbonato di sodio • sale q.b. • olio per friggere q.b.

Ammollare i ceci in acqua per almeno 24 ore, quindi scolarli e frullarli insieme alla cipolla, all'aglio e al prezzemolo, fino ad ottenere un composto morbido. Aggiungere all'impasto ottenuto il cumino in polvere, il bicarbonato e un pizzico di sale e mescolare bene, quindi mettere in frigorifero e lasciar riposare per qualche ora. Preparare delle polpette della grandezza di circa 5 cm e friggerle in olio bollente. Le polpette crude possono essere congelate e durano circa un mese; una volta fritte, consumarle subito.



Schiumarola
linea GrandChef - art. 428420
Prezzo consigliato: € 9,90

Scotch eggs
REGNO UNITO

LA RICETTA

ingredienti per 4 persone

• 4 uova • 400 g di salsiccia • 80 g di pangrattato • 1 rametto di rosmarino • 4 foglie di salvia • noce moscata q.b. • salsa Worcestershire q.b. • sale e pepe q.b. • olio di semi di arachide q.b.

Mettere le uova in un pentolino con acqua bollente e cuocere per 5 minuti, quindi togliere dal fuoco e bloccare la cottura sotto acqua corrente fredda. Sgusciare e tenere da parte. Sbriciolare la salsiccia in una ciotola e insaporire con un trito di salvia e rosmarino, noce moscata, salsa Worcestershire, sale e pepe; amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi prelevarne un quarto e stenderlo su un pezzo di carta da forno, formando uno strato uniforme. Al centro, disporre un uovo e ricoprirlo con il quadrato di carne. Ripetere l'operazione con la restante carne e le altre uova; passare le uova nel pangrattato e friggerle nell'olio bollente. Scolare e servire tiepide o fredde.

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero.
E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino con le tue mani? Lascia spazio alla creatività, agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai gli accessori per preparare dai piatti di tutti i giorni ai menu per le grandi occasioni. Tescoma ha gli ingredienti giusti per le tue ricette.

batteria
ULTIMA
art. 780610

tescoma®

la passione in cucina.

SHOP www.tescoma.it

Numero Verde 800777546

Andiamo al ristorante? ... No, viene lui!

FRA ANGELI DEL FOCOLARE ED ENTUSIASTE DEL "FATTO IN CASA", ECCO COME ANCHE L'AMICA NEGATA PER LA CUCINA PUÒ FARE UN FIGURONE INVENTANDOSI UN INVITO A CENA... CON SORPRESA!

CHIARA

Ero un po' titubante all'idea di scrivere un "diario non proprio segreto" del magico mondo (o lo definirei piuttosto giungla) dei single di oggi, ma per le lettrici che non sono proprio lo stereotipo della casalinga perfetta, ecco che va in scena la mia vita di "zitella 2.0", il mio diario anti-Bridget Jones – non così imbranata, non così alcolizzata, non così in lotta con la bilancia... inutile dire che ogni riferimento a persone o fatti realmente accaduti è puramente casuale!

In un periodo in cui non mi capita quasi più di cenare a casa - sempre al ristorante, in pizzeria, sotto il gazebo del maneggio, in qualche trattoria o cantina per un panino veloce - qualche tempo fa sono stata invitata, insieme ad altre tre amiche storiche, a casa della mia amica Giulia che, dopo i lavori di ristrutturazione del suo appartamento, ha deciso di prepararci una cenetta inaugurale. Lo ammetto, penso fossimo tutte un po' scettiche all'idea di una cena di tre portate preparata da lei, la cui inclinazione per la cucina è inversamente proporzionale alla grandezza della sua cabina armadio. Il menu? Non ci ha anticipato nulla, se non che ci sarebbe stata una sorpresa. Io e lei non abbiamo segreti, quindi, anche se al momento ho pensato che ci dovesse presentare un nuovo fidanzato, ho subito scartato l'idea. Mi chiedevo invece se la sorpresa potesse riguardare un inaspettato talento culinario, visto che ultimamente si è appassionata a MasterChef e non se ne perde una puntata. Incaricate di portare il dolce, ci avviamo verso casa sua, ognuna percorrendo una strada diversa, ma tenendoci in contatto con i messaggi nel gruppo whatsapp durante il viaggio. Ero partita da poco, quando arriva un vocale da Giulia: "Ragazze dove siete? Che io qui ho già buttato la pasta!" Non ho potuto fare a meno di pensare che anche questa volta non si fosse smentita e ho borbottato tra me e me "Ma che furba, butti la pasta prima che arrivino gli ospiti, così la mangeremo scotta e tutta incollata… bene, bella cena mi si prospetta…". Arrivo sotto casa sua e trovo Laura, saliamo senza aspettare Angela e Francesca che sono in ritardo e Giulia ci accoglie elegantissima… un po' strano visto che poco prima ci aveva annunciato di avere cucinato tutto il pomeriggio e di essere ancora indaffarata ai fornelli. La porta della cucina è chiusa e lei ci conduce nella parte nuova dell'appartamento per mostrarci le novità. La casa è ordinatissima come sempre (quell'ordine con me non durerebbe cinque minuti), ma quella porta chiusa mi insospettisce, penso subito che ci sia qualcosa di strano. Torno a pensare che abbia un fidanzato a sorpresa che ci sta cucinando la cena e i miei sospetti diventano più fondati quando sento dei rumori provenire da dietro la porta. Giulia finisce il tour, la apre e… fuochino, c'ero andata vicina: ai fornelli non c'è un fidanzato, ma uno chef a domicilio, con tanto di

toque blanche in testa. Dopo un attimo di sorpresa, non posso che esclamare "GENIO!" Lo chef, Raffaele, ci accoglie con un calice di brut rosé che ci accompagnerà per tutta la durata della cena, ci presenta i piatti che servirà e si mette all'opera. Dato che è un amico di Giulia, l'atmosfera non è formale come ci si aspetterebbe e scambiamo due chiacchiere con lui, scoprendo che aveva un ristorante, ma che si era stancato dei ritmi frenetici della cucina professionale ed ha così optato per un lavoro più "normale", da commerciale, e che cucina a domicilio solo ogni tanto, avendo così più tempo libero per stare con suo figlio. La cena prevede soltanto due portate, un ricco piatto di antipasti e due primi. Riporterò qui alcune delle ricette che ho trovato deliziose (e ringrazio tanto Giulia per avere vietato categoricamente al cuoco di usare l'aglio, sa che io non lo digerisco!). In genere mangio come un uccellino e per me una portata è più che sufficiente, ma era tutto talmente buono, preparato apposta per noi, che non potevo far altro che sforzarmi e almeno assaggiare tutte quelle specialità:

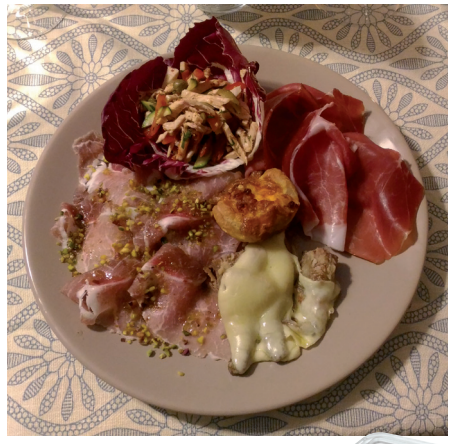
Carciofi gratinati

LA RICETTA *ingredienti per 4 persone*

• 2 carciofi • 200 ml di besciamella • 30 g di Parmigiano grattugiato • 100 g di Emmental • succo di limone • sale q.b.

Pulire i carciofi, tagliarli per il lungo a fette spesse circa mezzo centimetro e metterli in acqua e limone per non farli ossidare. In una pirofila, versare un mestolo di besciamella e adagiarvi le fette di carciofo. Coprire con uno strato di besciamella, Parmigiano grattugiato ed Emmental. Cuocere fino a doratura in forno preriscaldato a 200 °C, sfornare e servire ancora caldi.

Lonzino su crema di pistacchi



LA RICETTA *ingredienti*

• 600 g di lonza di maiale • 250 g di sale fino • 350 g di zucchero semolato • 1 cucchiaino per ogni erba essiccata: salvia, origano, timo, basilico • ½ cucchiaino per ogni spezia essiccata: semi di anice, prezzemolo, sommacco, zenzero in polvere • ½ cucchiaino di pepe • 3 bacche di ginepro • ¼ di cucchiaino di noce moscata grattugiata • 1 pizzico di peperoncino • 4 cucchiai di pesto di pistacchi • 1 manciata di pistacchi

Eliminare dalla lonza i filamenti grassi, inserirla in un contenitore e coprirla con una miscela di zucchero e sale, chiudere e lasciar riposare nella parte bassa del frigo per 3-4 giorni. Risciacquare la lonza sotto acqua corrente, tamponarla e massaggiarla su tutti i lati con le erbe e gli aromi. Avvolgere la lonza in carta da cucina e lasciarla riposare in frigo per una settimana circa per farla aromatizzare. Al momento di impiattare, tagliare a fettine come un salume, disporle su un letto di crema di pistacchi e cospargere con della granella di pistacchi.

Grattugia per noce moscata
linea President - art. 638756
Prezzo consigliato: € 9,90

chef@home

Ma come trovare un cuoco a domicilio, come funziona, e quanto costa? Esistono molti siti che propongono chef e menu di vario tipo, dalla cucina regionale a quella etnica, con fasce di prezzo molto diverse. Normalmente bisogna indicare il numero di commensali, il genere di cucina che si desidera e il tipo di attrezzatura di cui si dispone, dopodiché si potrà consultare un elenco di chef disponibili nella propria zona. Lo chef scelto cucinerà nella casa del cliente, occupandosi di ogni aspetto dell'organizzazione, dalla spesa, alla scelta dei vini, all'allestimento della tavola, al servizio in tavola e alla pulizia finale. Questo tipo di servizio a domicilio non va confuso con il catering, perché a differenza di quest'ultimo, le pietanze sono cucinate sul posto, al momento. La cifra destinata alla spesa è inclusa nel costo totale del servizio richiesto dallo chef e così pure la pulizia finale. Inoltre, se necessario, il cuoco provvederà anche a portare tutta l'attrezzatura necessaria, comprese le stoviglie. Il costo? Varia naturalmente a seconda del menu scelto, ma può partire da cifre molto contenute, 20-25 € a testa, per arrivare anche molto oltre i 100 €. La cosa impagabile però, è non dover pensare a nulla e godersi la cena insieme ai propri ospiti invece che stare tutto il tempo ai fornelli!

alcune locali, come i cansoncelli al bagòss, altre più ricercate, come il lonzino alla crema di pistacchi. Tutto squisito e - nonostante fossero porzioni abbondanti - molto leggero.
Normalmente so che in queste occasioni, lo chef dovrebbe essere molto discreto, quasi invisibile, ma una volta servita l'ultima portata, Giulia propone a Raffaele di sedersi con noi per mangiare qualcosa e rilassarsi. Lui mangia un primo e il dolce insieme a noi, scambiamo ancora due chiacchiere, poi si rimette al lavoro... sì, perché il servizio, oltre alla spesa, alla preparazione del menu e alla scelta dei vini, prevede anche il riordino e la pulizia della cucina! Il tutto per una cifra, a detta di Giulia, veramente ragionevole.
In pochi minuti la cucina è perfettamente pulita e ordinata, tutti i piatti e le pentole sono nella lavastoviglie e non resta che avviarla. Giulia si alza, mette il detersivo e dopo averla studiata per qualche istante chiama *"Raffaeeeeleeeee come si fa ad accenderlaaaa???"*... bene, ecco la nostra Giulia, adesso sì che la riconosciamo!
Lui la guarda con condiscendenza, preme il pulsante di avvio e poi ci saluta e se ne va, lasciandoci alle nostre chiacchiere e ai pettegolezzi... che sono andati avanti fino a notte inoltrata, nonostante il giorno dopo dovessimo tutte andare a lavorare.
Che dire, è stata una serata perfettamente riuscita: quando la padrona di casa non deve preoccuparsi di nulla e può sedersi a tavola e godersi la cena insieme ai suoi ospiti, è ancora meglio che andare al ristorante!

Rigagnocchi
e forma garganelli
linea Delícia - art. 630109
Prezzo consigliato: € 6,90

Flûte Champagne
linea Sommelier
art. 695850
Prezzo consigliato:
set 6 pz. € 29,90

Gnocchetti di carote e fonduta

LA RICETTA *ingredienti per 4 persone*

per gli gnocchi: • 2 uova medie • 200 g di farina 00 • 400 g di carote • 40 g di pecorino • sale fino q.b. • noce moscata q.b.

per la fonduta: • 80 g di Parmigiano grattugiato • 300 ml di latte • 15 g di burro • 15 g di farina • noce moscata q.b. • sale e pepe q.b. • una manciata di pomodorini datterini

Preparare l'impasto: pelare le carote, tagliarle a rondelle e farle bollire in acqua salata per circa 15 minuti fino a farle ammorbidire, quindi scolarle e lasciarle raffreddare prima di frullarle con il mixer a immersione. Rompere le uova e sbatterle leggermente con una forchetta, quindi aggiungerle alle carote, mescolare e unire il pecorino grattugiato, la noce moscata e la farina setacciata. Amalgamare il composto, coprirlo con la pellicola e lasciarlo in frigorifero almeno mezz'ora. Passato il tempo, riprendere l'impasto e dividerlo, creando dei filoncini da cui tagliare gli gnocchetti. Disporli su un vassoio leggeremente infarinato e tenerli da parte mentre si prepara il sugo. Lavare i pomodorini, tagliarli a rondelle, salarli leggermente e lasciarli in un piatto per eliminare l'acqua in eccesso. In una padella fonda, sciogliere il burro, aggiungere la farina e mescolare bene per ottenere un roux chiaro e morbido. Aggiungere poco latte, mescolare, quindi aggiungere il resto del latte ed insaporire con pepe e noce moscata, continuando a mescolare fino ad ottenere una crema densa e vellutata; regolare di sale, quindi aggiungere il Parmigiano grattugiato, mescolare fino a farlo fondere, poi togliere dal fuoco, coprire e mettere in caldo. Saltare leggermente i pomodorini in un pentolino e unirli alla fonduta di Parmigiano. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata finché non salgono in superficie; scolarli con una schiumarola e versarli nella padella con la fonduta, saltare brevemente e servire caldi.

GLI USI SORPRENDENTI DELLA Birra

LA BIRRA... UNA DELLE BEVANDE ALCOLICHE PIÙ DIFFUSE E PIÙ ANTICHE AL MONDO. IL SUO GUSTO INCONFONDIBILE SI OTTIENE CON POCHI INGREDIENTI: ACQUA, FERMENTAZIONE DI MOSTO A BASE DI MALTO D'ORZO E LUPPOLO PER AROMATIZZARE. VARIANDO LA GRADAZIONE ALCOLICA, UTILIZZANDO MATERIE PRIME DIVERSE E INGREDIENTI AROMATIZZANTI, È POSSIBILE CREARE UN'INFINITÀ DI BIRRE DIVERSE FRA LORO. QUESTO È UNO DEI TANTI MOTIVI PER CUI QUESTA BEVANDA È COSÌ AMATA. QUI POTRAI TROVARLA COME INGREDIENTE DI ALCUNE RICETTE DELIZIOSE!

PROPRIETÀ BENEFICHE

Può sembrare strano, ma la birra, bevuta in modo moderato, indurrebbe una serie di effetti alquanto benefici per l'organismo.

Ossa più forti: grazie agli alti livelli di silicio, la birra fortifica le ossa.

Cuore più sano: poca birra al giorno alza i livelli del colesterolo buono, che aiuta a pulire le arterie.

Azione diuretica: contenendo magnesio e potassio e avendo un basso contenuto di sodio, aiuta la normale formazione di urine, favorendo il giusto funzionamento dei reni.

Pressione più bassa: chi beve birra moderatamente ha una minor probabilità di soffrire di problemi di pressione arteriosa alta.

VARIETÀ PIÙ DIFFUSE

Prima di spiegare le qualità più diffuse è importante sapere che le birre **bionde, rosse e scure,** si differenziano per la tostatura dell'orzo maltizzato. Vi sono poi 3 macrocategorie in cui si possono dividere le birre:

Ale: prodotta con i lieviti della specie **Saccharomyces cerevisiae**, ha un processo ad "alta fermentazione", con temperature tra i 18 e i 24 °C. Si sviluppa nella parte alta del fermentatore. Birra tipica della cultura angolassone e fiamminga.

Lager: prodotta con i lieviti della specie **Saccharomyces carlsbergensis**, ha un processo a "fermentazione bassa", con temperature tra gli 8 e i 12 °C. Si sviluppa nella parte bassa del fermentatore. È la birra più diffusa nel mercato.

Lambic: prodotta esclusivamente in una regione del Belgio meridionale, il mosto è esposto a lieviti selvatici, naturalmente presenti nell'ambiente, come il **Brettanomyces bruxellensis**; il processo si sviluppa seguendo una "fermentazione spontanea", che conferisce a questa birra caratteristiche uniche al mondo. Predomina infatti il gusto secco, acidulo e leggermente vinoso.

CALORIE

Chi l'ha detto che la birra fa ingrassare? In realtà la birra comune, ovvero quella più consumata, contiene appena 43 calorie ogni 100 g. Attenzione alla gradazione alcolica: più sale e più salgono anche le calorie.

CURIOSITÀ

La birra eccita il cervello maschile. Una ricerca afferma che stimolerebbe nel cervello maschile la produzione di dopamina, un neurotrasmettitore rilasciato in concomitanza di stimoli legati al piacere e alla ricompensa.

Caraffa birra
linea myDrink - art. 308810
In vetro borosilicato con coperchio a chiusura ermetica con guarnizione in silicone. Quando la trasporti, la birra non fuoriesce e la schiuma si conserva perfetta a lungo. Contiene l'equivalente di 5 birre medie.
capacità: 2,5 l - altezza 22 cm
Prezzo consigliato: € 19,90

IN PADELLA

Petto di pollo alla birra

Macina pepe o sale elettrico
linea President - art. 659560
ø 6 cm - h 20 cm
Prezzo consigliato: € 23,90

LA RICETTA *ingredienti per 2 persone*

• 4 fette medie di petto di pollo • ½ spicchio d'aglio • 25 g di burro • 150 ml di birra chiara • 1 rametto di rosmarino • farina q.b. • sale q.b. • pepe q.b.

Passare le fette di petto di pollo nella farina eliminando quella in eccesso. Sciogliere il burro in una padella con il rametto di rosmarino e lo spicchio d'aglio e passare le fette di petto di pollo per due minuti girandole dopo metà del tempo. Sfumare con la birra, lasciare evaporare e cuocere a fuoco lento per 10 minuti. Regolare di sale e pepe e servire con un contorno a piacere.

FRITTO

Fritto alla birra

Forbici per gamberi
linea Presto Seafood
art. 421082
dimensioni: 15x7,5 cm
Prezzo consigliato: € 5,90

LA RICETTA *ingredienti*

• 40 g di gamberi • 1 carota • 1 zucchina • 1 patata • 200 g di farina • 70 g di maizena • ½ l di birra rossa • 1 uovo • 1 cucchiaino di pepe bianco

Pulire i gamberi rimuovendo il guscio ad esclusione della codina ed eliminare il budellino nero. Preparare anche le verdure tagliandole a bastoncini sottili di circa ½ cm. In una ciotola mescolare farina, maizena e 1 cucchiaino di pepe bianco; in un'altra ciotola miscelare l'uovo leggermente sbattuto con la birra molto fredda. Unire le farine alla birra e all'uovo. Porre la ciotola con la pastella all'interno di una ciotola colma di acqua ghiacciata in modo da mantenerla fredda. Passare i gamberi e le verdure prima nella farina, poi nella pastella ed infine friggere fino a doratura. Prelevare i fritti dall'olio e porli su carta assorbente. Servire accompagnando con la stessa birra utilizzata per la pastella.

IN PENTOLA

Birramisù

Contenitore rettangolare in vetro
linea Freshbox Glass - art. 892173
capacità: 1,5 l - 23x17 cm - h 7,5 cm
Prezzo consigliato: € 17,90

Stampo per savoiardi
linea Della casa - art. 629528
dimensioni: 21,5x34,5 cm
Prezzo consigliato: € 14,90

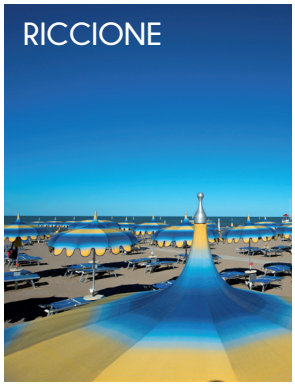
LA RICETTA *ingredienti per 8 persone*

per la bagna:
• 180 ml di birra scura • 180 ml di caffè • 2 cucchiai di zucchero
per la crema al mascarpone:
• 5 tuorli • 5 cucchiaini di zucchero • 70 ml di birra scura • 320 g di mascarpone • 200 ml di panna • 300 g di savoiardi • cacao amaro q.b.

Preparare lo zabaione: in una ciotola montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la birra e mescolare. Cuocere il composto in un pentolino portando a bollore, quindi spegnere la fiamma e lasciar raffreddare. Montare la panna fredda, unire il mascarpone e mescolare. Aggiungere anche lo zabaione alla birra e mescolare delicatamente. Infine mettere in frigorifero. Preparare la bagna: scaldare la birra sul fuoco in modo da far evaporare l'alcool poi unire lo zucchero e farlo sciogliere, aggiungere il caffè, mescolare e spegnere il fuoco. Inzuppare i savoiardi nella bagna di birra e caffè. Stendere il primo strato di savoiardi, versare uno strato di crema e spolverizzare con il cacao. Continuare a comporre il tiramisù fino a quando non saranno finiti gli ingredienti (l'ultimo strato deve essere di crema), quindi mettere in frigo per 3 ore. Prima di servire spolverare l'ultimo strato di crema con il cacao amaro.

I TOUR Feel Food

10 APPUNTAMENTI IN 10 CITTÀ DIVERSE, UN TOUR CHE ATTRAVERSERÀ TUTTA LA NOSTRA SPLENDIDA ITALIA DA SUD A NORD. FRA SHOW COOKING E CONCORSI, AVRETE L'OCCASIONE DI PERDERVI IN QUESTE STUPENDE LOCATION. QUI TROVERETE UNA CARRELLATA SULLE 10 CITTÀ IN CUI SI SVOLGERÀ IL TOUR E QUALCHE UTILE CONSIGLIO SU OGNUNA DI ESSE!



Viareggio

Incastonata fra il Mar Ligure e le Alpi Apuane, Viareggio si trova nel cuore della Versilia. Famosa come località balneare (il primo stabilimento risale al 1828, dopo che Paolina Borghese, sorella di Napoleone, l'aveva scelta per soggiornarvi) e per lo storico Carnevale, è anche una perla dal punto di vista architettonico: percorrendo la Passeggiata si possono ammirare palazzi in stile Liberty e Art Déco.

DA PROVARE

RISTORANTE ROMANO

Via Mazzini, 120
55049 Viareggio (LU)

Nel cuore di Viareggio, a due passi dal mare, fin dagli anni '60 propone aromi e sapori tipici della Versilia, piatti della tradizione e rivisitazioni, in un ambiente accogliente.

Riccione

Chi ama il divertimento, ama Riccione. Perfetta per giovani e adulti. Da anni è una delle mete più gettonate dai vacanzieri di tutta Italia. Il suo segreto probabilmente sta nell'ospitalità dei luoghi, nella simpatia degli abitanti e, ovviamente, nelle numerose e bellissime spiagge che l'Emilia Romagna ci offre.

DA VEDERE

SPIAGGIA 61

Lungomare Repubblica,
47838 Riccione (RN)

Spiaggia mantenuta bene e pulita, bar e ristoranti nelle vicinanze, area per cani spaziosa e ben curata e spazi vivibili tra gli ombrelloni. Un'oasi di relax!

Palermo

Stupenda città situata all'esatto centro del Mediterraneo, è il capoluogo della Sicilia. Le origini di questa città sono molto antiche e a testimoniarlo è il ritrovamento di alcune incisioni rupestri che probabilmente risalgono all'età paleolitica. Ha una provincia molto vasta e come sappiamo tutti, può vantare delle spiagge meravigliose.

DA VISITARE

CATTEDRALE DI PALERMO

Uno dei simboli della città. Maestosa all'esterno, bellissima all'interno. Le grandi colonne, i colori, le tombe degli imperatori e molto altro, la rendono una meta da non perdere nel caso si visitasse Palermo.

Cagliari

Capoluogo della Sardegna. Bellissima città dal fascino vagamente orientale, ricchissima dal punto di vista architettonico, grazie alle molteplici civiltà che vi hanno vissuto, ma anche da quello naturalistico, grazie alle spiagge bellissime, ai porti e alla più grande colonia europea di fenicotteri rosa.

DA PROVARE

RISTORANTE MARTINELLI'S

Via Principe Amedeo, 18
09124 Cagliari (CA)
www.martinellis.it

Locale piccolo, ma molto accogliente. Roberto Raccis, chef e proprietario del ristorante, vi stupirà con piatti dagli ingredienti ricercati e accostamenti raffinati.

Roma

La nostra capitale. La città eterna. Che dire di Roma? È considerata una delle città più belle del mondo e trasuda storia da ogni suo poro, infatti, ha la più alta concentrazione di beni storici e architettonici, testimonianza di quasi tre millenni di storia. Qui potrete visitare le tombe etrusche, i fori repubblicani, i templi imperiali, le basiliche paleocristiane, i campanili medievali, i palazzi rinascimentali e le chiese barocche... e molto altro!
La sua bellezza, la storia e il fascino la rendono una città da visitare obbligatoriamente almeno una volta nella vita, e poi si sa, *tutte le strade portano a Roma!*
Quindi che aspettate?

San Benedetto del Tronto

Nella riviera marchigiana potete trovare questo attivissimo centro peschereccio dal fascino irresistibile. San Benedetto del Tronto è famosa per una vegetazione particolarmente ricca di palme, che crescono anche sulla spiaggia. Per questa sua peculiarità, viene anche chiamata: "Riviera delle palme".

DA PROVARE

IL GAMBERO DA TATO

Via Balilla, 44 - 63074
San Benedetto del Tronto (AP)
www.ilgamberodatato.it

Raffinato ristorante di Pesce nel pieno centro di San Benedetto del Tronto. Pesce freschissimo e cucinato perfettamente. Da provare assolutamente!

Caserta

Caserta è un territorio ricco di cultura, di archeologia, di arte e di bellezze naturale. Inolre, dato il suo impianto moderno, con strade larghe, Caserta è una delle località più urbanisticamente vivibili della Campania.

DA VISITARE

REGGIA DI CASERTA

Viale Douhet, 2/a,
81100 Caserta (CE)

Simbolo incontrastato della città, nonché Patrimonio dell'Unesco. La Reggia di Caserta è un monumentale palazzo reale (il più grande del mondo) con un parco immenso e meraviglioso. Storicamente i primi proprietari furono i Borbone di Napoli. Se non l'avete mai visitata è difficile comprenderne la belleza... provare per credere!

Bari

Antico crocevia del Mediterraneo, è il capoluogo della Puglia. Ricca di spazi verdi e di spiagge fantastiche, vi stupirete dell'allegria di questa città e dei suoi caratteristici paesi di provincia. Nella piccola area di Bari vecchia, potrete trovare 40 chiese e più di 120 templi. Uno dei motivi per cui si dovrebbe visitare Bari, è certamente la sua cultura gastronomica: panzerotti, orecchiette con le cime di rapa... Lasciatevi rapire da questi gustosi piatti!

Genova

Visitare Genova in un solo giorno è quasi impossibile. Una città affascinante dove traffico e caos sembrano diversi con il mare così vicino e così presente. Oltre ad essere il capoluogo della Liguria, è la sesta città più grande d'Italia. Intrigante e piena di storia, ha anche una grande tradizione culinaria. Assolutamente da assaggiare le tipiche focacce genovesi.

DA VISITARE

CARUGGI

Questi caruggi sono piccole e strette viuzze che portano al mare. Perdersi (e ritrovarsi) nei vicoli di Genova è veramente affascinante, un'esperienza quasi spirituale.

Venezia

La città galleggiante. Meravigliosa, stupenda, gli aggettivi positivi per descriverla non sono mai abbastanza. Qui non ci sono strade e macchine. L'unico modo di muoversi a Venezia è a piedi o andando in gondola. Ogni angolo di questa città ha un fascino unico.

DA VISITARE

PONTE DI RIALTO

Sestiere San Polo, 30125 Venezia (VE)

Il Ponte di Rialto è il ponte più antico e sicuramente il più famoso e apprezzato di Venezia. Attraversa il canal Grande ed è fatto interamente in pietra. Ai suoi lati potrete trovare dei negozi tipici di Venezia.

Baccalà mantecato

VENEZIA

LA RICETTA *ingredienti per 2 persone*

• 400 g di baccalà • 110 ml di olio extravergine d'oliva • 100 ml di latte • ½ spicchio d'aglio • prezzemolo q.b. • sale e pepe q.b.

Ammollare il baccalà per 24 ore in acqua, poi tagliarlo a pezzi, metterlo in una pentola, coprirlo con acqua e ¾ del latte e portare a ebollizione. Salare leggermente. Cuocere per 20 minuti eliminando la schiuma che si formerà con una schiumarola. Scolare il baccalà e pulirlo rimuovendo la pelle e le lische con minuzia. Tagliarlo a pezzetti e metterlo in una ciotola, poi mescolarlo energicamente con un cucchiaio di legno. Tritatare il prezzemolo e l'aglio e aggiungere alla ciotola. Mentre si mescola, aggiungere a mano a mano l'olio. Condire con un pizzico di sale e pepe.

Pandolce genovese

GENOVA

LA RICETTA *ingredienti*

• 250 g di farina • 15 g di lievito di birra • 70 g di zucchero • 25 g di burro • 15 g di uva passa • 15 g di pinoli • 10 g di arancia candita • ½ cucchiaino di sale

Sciogliere il lievito in poca acqua tiepida e un cucchiaino di zucchero. Aggiungere 25 grammi di farina, mescolare, coprire e lasciare fermentare per 25 minuti. Mescolare la restante farina con il sale, lo zucchero avanzato, il burro leggermente riscaldato e tagliato a pezzetti e il composto col lievito precedentemente preparato. Lavorare l'impasto con acqua tiepida. Aggiungere l'uvetta lavata e asciugata, l'arancia candita a pezzi piccoli e i pinoli. Mettere l'impasto in una ciotola imburrata, coprire e lasciare lievitare per 3 ore. Foderare una teglia con carta da forno e adagiarvi sopra la pasta a cui avrete dato una forma rotonda. Coprirla con un telo e lasciarla lievitare ancora 2 ore, poi infornare in forno caldo a 180 °C per 1 ora. Prima di servire, lasciare raffreddare.

Tiella barese

BARI

LA RICETTA *ingredienti*

• 300 g di riso • 1,5 kg cozze • 5 patate medie • 400 g di pomodori rossi maturi • 20 g di Parmigiano • 20 g di pecorino • 2 cipolle • 2 spicchi d'aglio • olio extravergine di oliva • prezzemolo • sale e pepe

Preparare gli ingredienti: aprire le cozze e conservare la loro acqua filtrata, tagliare a fette sottili le patate e lasciarle qualche minuto in ammollo nell'acqua, affettare i pomodori, grattugiare i formaggi, tagliare a rondelle le cipolle e tritare l'aglio e il prezzemolo. Ungere con l'olio una pirofila tonda e aggiungere un po' di cipolle, poi creare uno strato di patate. Aggiungere qualche fetta di pomodoro, ancora un po' di cipolle, l'aglio, il mix di formaggi e condire con olio sale, pepe e prezzemolo. Sistemare uno strato di cozze a raggiera, condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo, poi aggiungere uno strato di riso crudo coprendo tutto. Ripetere lo stesso procedimento con tutti gli ingredienti e infine mettere uno strato di patate condite con olio, sale, pepe e le fette di pomodoro rimaste. Dalla parte del bordo aggiungere l'acqua fino ad arrivare all'ultimo strato di riso, poi aggiungere un goccio di acqua filtrata delle cozze. Infornare a 180 °C per un'ora.

Spaghetti alla siciliana

PALERMO

LA RICETTA *ingredienti per 2 persone*

• 180 g di spaghetti • 15 g di burro • 1 limone • 120 g di panna • 1 cipollina • 2 cucchiai da cucina di Marsala • formaggio grattugiato q.b. • sale e pepe q.b. • maggiorana q.b.

Iniziare a cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. Scaldare il burro in una padella e rosolare la cipollina, poi aggiungere un po' di scorza di limone, Marsala e panna. Regolare di sale e pepe e aggiungere un cucchiaino di succo di limone. Mescolare e cuocere per circa 5 minuti. Quando gli spaghetti avranno raggiunto il grado di cottura desiderato, farli saltare nella salsa, aggiungere un po' di maggiorana, cospargere di formaggio e servire.

Bucatini all'amatriciana

ROMA

LA RICETTA *ingredienti per 2 persone*

• 200 g di bucatini • 200 g di pomodori pelati • 80 g di guanciale • 55 g di cipolle • pecorino romano q.b. • pepe q.b. • sale q.b.

Tagliare il guanciale a strisce e la cipolla a fette. In una padella soffriggere per 5 minuti il guanciale con un filo d'olio. Aggiungere le cipolle e cuocere per altri 5 minuti, poi inserire i pomodori pelati togliendo il picciolo e spezzettandoli e continuare per altri 12 minuti. Scolare al dente i bucatini cotti in acqua bollente salata e versarli nella padella con il sugo mescolando. Condire con abbondante pecorino, un pizzico di pepe e servire.

HOME MADE WITH LOVE

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

tazza maxi jumbo
CREMA 2TONE
art. 387214.30

tazza jumbo
CREMA 2TONE
art. 387212.30

tazza mug
CREMA 2TONE
art. 387210.30

tescoma®

la passione in cucina.

SHOP www.tescoma.it

Numero Verde 800777546

HOME MADE WITH LOVE

NON PERDERE IL NUOVO TOUR TESCOMA
resta aggiornato su www.tescoma.it

I FEEL food tescoma.

In Tescoma siamo grandi fan del "fatto in casa", con ingredienti freschi di stagione e a km zero. E tu sai resistere alla tentazione di preparare un piatto genuino, fatto con le tue mani? Basta aprire la dispensa e lasciare spazio alla creatività. Agli utensili pensiamo noi: nel nostro assortimento di oltre 2.500 prodotti troverai un'infinità di accessori di cui non potrai più fare a meno per preparare i piatti di tutti i giorni e i menu per le grandi occasioni. In Tescoma abbiamo tutti gli ingredienti giusti per le tue ricette.

barbecue portatile
PARTY TIME art. 707210

tescoma®

la passione in cucina.

SHOP www.tescoma.it

Numero Verde 800777546