

I Prodotti e le Ricette più Autentici e Tradizionali

# Sapori d'Italia

**27** Dicembre 2011/Gennaio 2012  
**BIMESTRALE**

EDIZIONI E5T Srl - ANNO IV - N° 27  
Taxe Perçue - Pubblicazione periodica Registrata Trib. Milano n° 687

*Quello che il mondo ci invidia!*

**GUSTO  
SPECIALE**

**Cappone e polli**

**LAZIO**

**Rieti e Sabina**

**VENETO**

**Asiago di Montagna**

**LIGURIA**

**Focaccia di Recco**

**CALABRIA**

**Ricette per un  
Natale piccante**



**ETICHETTE**

**I panettoni sono  
tutti fuori legge?**

**16 RICETTE**

**nuove e della tradizione**

**ACCADEMIA  
DELLE 5T**

**Concorso  
"Antipasto  
all'Italiana"**

**REGALA  
L'ABBONAMENTO  
CON PRODOTTO!**



Euro 4,90

ISSN 1973 - 3089

10027



9 1771973 308004

## Capodanno gustoso con La Sfoglia



Come vuole la tradizione, per un menù di Capodanno che si rispetti, non possono mancare sulle nostre tavole le lenticchie e il cotichino. Corrado Zamboni, titolare del laboratorio di pasta fresca La Sfoglia di Reggio Emilia, ci stupisce con una nuova creazione culinaria dedicata alle feste Natalizie e in particolare alla notte di Capodanno: tortelli di cotichino e purè. Una ricetta che rispecchia l'antica tradizione popolare delle lenticchie portafortuna per l'anno nuovo, rielaborata con la creatività tipica dei prodotti La Sfoglia. E con la consueta, attenta selezione a utilizzare solo materie prime genuine e di qualità: il ripieno dei tortelli è preparato con cotichino stagionato, patate, formaggio Parmigiano-Reggiano, latte, burro, olio extra vergine di oliva, scalogno, vino Lambrusco, sale, pepe e noce moscata. Per un piatto davvero all'insegna della tradizione, Corrado Zamboni ci consiglia di servire i tortelli accompagnati da una crema di lenticchie, preparata soffriggendo le lenticchie precedentemente ammolate in olio extra vergine d'oliva con un fondo di scalogno tritato, sfumando con del vino e portando lentamente a cottura. Le lenticchie, una volta frullate e ridotte in crema, saranno il condimento ideale per i tortelli di cotichino e purè. La confezione da 1 kg costa 20,00 Euro.

**Per informazioni:** Tel. 0522 280671  
www.lasfoggia.net

Socio  Accademia delle 5T

## Lazzaris parla in braille

La storica azienda veneta Lazzaris, produttore storico di mostarde, confetture biologiche, marmellate e salse che compie quest'anno 110 anni di attività, lancia sul mercato le nuove confetture zero pectina BIO con etichette braille, in confezioni da 120 e 350 g.

Con questa iniziativa Lazzaris migliora la vita di migliaia di italiani non vedenti proponendo nuove confetture biologiche in 9 differenti varianti: pere, arance, pesche, albicocche, mirtili, prugne, frutti di bosco, fragole e ciliegie, disponibili con etichetta braille: un adesivo posto sulla chiusura avverte a chi acquista sulla particolarità della confezione. «Il nostro obiettivo - afferma Alessandro Fumo, direttore commerciale dell'azienda - è di estendere l'etichetta braille al maggior numero di prodotti, al fine di essere identificati come azienda attenta non solo alla qualità ma anche al benessere delle persone». Preparate con sola frutta bio rigorosamente selezionata, certificata da BIO AGRICERT Srl, senza aggiunta di pectina e dolcificate con zucchero di canna, le nuove confetture BIO Lazzaris sono ottime spalmate sul pane a colazione e utilizzate come guarnizione di crostate e dessert, o abbinare a formaggi freschi e stagionati. La frutta proviene dalla filiera di produzione biologica ed è sottoposta a numerosi test di qualità, che ne analizzano l'ottimale stato di conservazione, il colore e i profumi e certificano l'assenza di pesticidi e fitofarmaci. L'alto contenuto di frutta, 80 g per 100 g di prodotto, le rendono particolarmente appetibili in una dieta equilibrata per l'utilizzo quotidiano. Il prezzo delle confezioni da 350 g è a partire da 4 Euro.

**Per informazioni:** [www.lazzaris.it](http://www.lazzaris.it)



## A Natale, regaliamo(c) una vite!

Un'idea insolita, appassionante e appagante per un regalo di Natale? Ci ha pensato, per noi, Mie Vigne: regaliamo, o regaliamoci, l'opportunità di diventare viticoltori per un'annata, produrre vino etichettandolo con il nostro nome, scopriamo



un'azienda e un territorio con uno o più week-end enoturistici.

Mie vigna funziona così: il destinatario del regalo-viticolto riceve il suo pacchetto di benvenuto dove scopre che, per l'annata 2012, è diventato proprietario di alcune viti di un'azienda vitivinicola. Segue tutto l'anno l'evoluzione delle sue vigne e l'elaborazione del suo vino tramite lo Spazio Cliente e gli aggiornamenti che gli vengono inviati regolarmente. Viene invitato in azienda 1 o 2 volte all'anno per partecipare alla produzione del suo vino: dal momento della vendemmia-vinificazione al momento dell'assemblaggio.

Riceve, al momento dell'imbottigliamento, la sua Selezione Speciale Mie Vigne: 12, 24 o 36 bottiglie del suo vino, etichettate a suo nome.

Ogni nuovo web-viticolto riceve, come benvenuto, un pacchetto che contiene tutte le informazioni riguardanti il suo vino, il calendario dei mesi passati insieme e le informazioni tecniche; il suo o i suoi inviti agli stages di iniziazione alla vendemmia-vinificazione ed enologia; il suo Certificato di Viticolto con la numerazione dei ceppi di vite che gli sono stati attribuiti; un campione di terra delle sue vigne; un ceppo di vite da piantare a casa propria.

**Per informazioni:** [www.mievigne.it](http://www.mievigne.it)

## Molino Dallagiovanna: corsi, sponsorizzazioni ed eventi per promuovere la panificazione qualità

Autunno di grandi attività, al Molino Dallagiovanna. Un grande corso sui lieviti, fra tradizione e nuovi sapori, tenuto da Achille Zoia, che verteva sulla preparazione dei piccoli lieviti da colazione e dei grandi lieviti da ricorrenza. Il programma ha spaziato su differenti varietà di dolci, alcuni tradizionali, come il Pandoro, i croissant alla francese, le veneziane ripiene; altri più innovativi, come il panettone con prugne secche e massa al pistacchio oppure le torte eseguite con paste per croissant francesi, entrambe frutto dell'arte e del mestiere di Zoia.

Non sono mancate le preparazioni di base, come la pasta frolla, la crema frangipane e quella da forno e la pasta brisée alle mandorle. Denominatore comune, le farine "dolcissime" Dallagiovanna, in particolar modo la Panettone Z e la Brioche SOFT, nate dalla collaborazione del Maestro Zoia con il Molino, nell'ottica di migliorare la qualità -



già rinomata - delle miscele classiche per dolci. La farina "Frolla" Dallagiovanna è stata sponsor dell'Award del Pasticciere, all'interno di HOST 2011. La Frolla Dallagiovanna - o, meglio, le sue due varianti - è studiata appositamente per mantenere il tenore proteico necessario a regalare gusto e leggerezza e al contempo rispettare la giusta consistenza nel prodotto finito.

Il Molino è stato anche sponsor della trasferta londinese al Centro di Cultura italiana in cui veniva presentato Re Panettone, evento meneghino che quest'anno si è svolto il 26 e 27 novembre e ha proposto un percorso degustativo di panettoni artigianali realizzati da alcuni fra i migliori pasticciere di Milano, della Lombardia, di tutt'Italia. Dallagiovanna vi aspetta al SIGEP, Rimini Fiera, dal 25 al 29 gennaio, Pad. B5, stand 69.

**Informazioni:** [www.dallagiovanna.it](http://www.dallagiovanna.it)