

Anno XXI - n. 13 - 1,50 euro in Italia
Settimanale - 3 aprile 2012

4 NOVELLE
D'AUTORE

Vera

EMOZIONI E STORIE DA VIVERE

INCHIESTA SUL LAVORO

SIAMO UN PAESE MASCHILISTA: È ORA DI DIRE BASTA!

décolleté

UN SENO BELLO E SODO DOPO L'ALLATTAMENTO

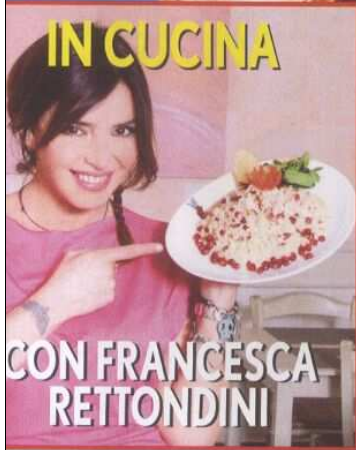
Luisella Costamagna



SONO UNA MAMMA
COME TANTE ALTRE,
DILANIATA DA MILLE
SENSI DI COLPA...

moda

UNO STILE BON TON, SENZA CAMBIARE IL GUARDAROBA...



IN CUCINA

CON FRANCESCA
RETTONDINI

MICHELLE HUNZIKER

CI APRE LE PORTE DEL SUO CUORE E DICE:

L'amore lo devi bruciare. Solo così capisci se è quello vero!

vetrina

Tutto quello che fa cucina: dai prodotti alimentari sani e gustosi agli accessori per preparare presto e bene piatti saporiti. Perché quello della buona tavola è sempre un piacere

IL GUSTO DELLA SEMPLICITÀ

Il segreto della COLOMBA MARGHERITA (750 g, 8,70 euro prezzo consigliato) di Bistefani sta in una ricetta segreta, che si tramanda da generazioni. Il risultato è un dolce pasquale soffice, delicato, profumato di vaniglia, senza uvette né canditi. Un impasto semplice e morbidissimo, che risulta particolarmente gradito ai piccoli ed è perfetto come dessert o per ricche colazioni nei giorni di festa.



Tra dolce e salato, le novità più gustose

CONIGLIETTO PASQUALINO

È a forma di CONIGLIETTO IL CIOCCOLATTINO DI FERRERO ROCHER (2,99 euro), dedicato alle famiglie e ai bambini per un momento "dolce" e speciale come la Pasqua. La ricetta è quella classica, che sposa cioccolato e nocciole in un connubio perfetto. Da mettere in tavola dopo il pranzo delle feste o da servire per la merenda dei piccoli.



CAPPUCCINO IN CASA

Un cappuccino cremoso e un caffè fragrante grazie ai chicchi macinati sul momento. Lo si può ottenere con INTELIA ONE TOUCH CAPPUCCINO di Philips Saeco (in versione metal o nera, a partire da 740 euro). Facile da usare, grazie al display, e anche da pulire (la caraffa va in lavastoviglie).



IN SALSA PICCANTE

Chi ama la senape, oltre a quella all'Ancienne o Originale, può provare le varianti ricercate e gustose delle salse di DIGIONE MAILLE (che le producono dal 1747). C'è quella con grani di pepe verde o al miele, che mischia il dolce e il piccante. Dai 3 ai 4 euro circa a vasetto.

A DolceCasa Cameo diventi pasticciere per un giorno



Dici Cameo e, immediatamente, vengono in mente i budini buoni e cremosi preparati dalla mamma. La storica azienda dolciaria, che offre oggi una vasta gamma di prodotti, ha deciso di aprire le porte al pubblico, per far conoscere la sua lunga storia e tradizione, ma anche per mostrare in modo trasparente come vengono preparati i dolci. Ecco

perché è nata, a Desenzano del Garda (Brescia), DOLCECASA CAMEO: attraverso video, visite guidate e lavoro in cucina (dove si mettono le mani in pasta sotto la guida dei pasticceri esperti) si scoprono tutti i segreti di creme e budini e si può sperimentare qualche nuova ricetta. La visita a DolceCasa Cameo può essere prenotata al numero verde 800-829170 o attraverso il sito www.cameo.it.

