

Il mensile della grande cucina italiana

A TAVOLA

05 - Maggio 2012
Anno XXVI - € 3,50

www.atavolaweb.it

Primavera nel piatto

Da Heinz Beck a Pier Giorgio Parini

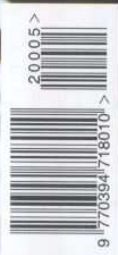
LE ERBE SPONTANEE

Tante ricette anti crisi

FRAGOLE

Per tutti i gusti

Poste Italiane s.p.a. - sped. abh. postale d.l. 353/2003 (conv. in l. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 b) mi.
Belgio € 6,50 - Germania € 7,90 - Francia € 6,50 - Spagna € 6,50 - Gran Bretagna £ 6,50 - Svizzera CHF 9,50 - Svizzera Canton Ticino CHF 8,80 - Austria € 7,90 - Portogallo (cont.) € 5,60
Lussemburgo € 6,50 - Ungheria € 6,50 - Lussemburgo € 6,50 - Ungheria € 6,50



NOVITÀ IN CUCINA

Nuovi prodotti del mese pronti da provare in cucina!

NUOVI GUSTI PAGO, RIGOROSAMENTE ON THE ROCKS!



A rinfrescare i palati in occasione dei primi caldi ci pensa Pago, che presenta i nuovi succhi di frutta ideati per l'avvicinarsi dell'estate. Tre gusti tutti da provare: dal coloratissimo Lampone-Limone, rinfrescante e tonificante, al Melograno, ricco di antiossidanti, fino ad arrivare alla limited edition Agrumi e Zenzero, con un leggero retrogusto piccante che promette di far perdere la testa a chiunque lo provi. Leggeri, dissetanti e golosi, questi nettari danno il meglio se serviti freddissimi, lisci o con ghiaccio.

www.pago.it

LA DELICATEZZA DI UNA GELATINA, L'ECCELLENZA DI ACETAIA MALPIGHI



Dalla creatività del giovane presidente di un'azienda storica nella produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena nascono le nuove gelatine di Acetaia Malpighi, un perfetto mix tra sapori distanti e avvolgenti, in un'ottima sintesi tra tradizione e innovazione. Da provare Saporina, la gelatina di Saporoso ottenuta con la semplice aggiunta di

pectina naturale di frutta, perfetta da spalmare sul pane e in abbinamento a tutti i tipi di formaggio, fresco e stagionato, ideale come condimento per bolliti misti di carne, barbecue e bruschette. E ancora la Gelatina di Prelibato, compatta e ottenuta dalla semplice aggiunta di pectina naturale di frutta e Prelibato, il Condimento Balsamico Bianco Malpighi, fresca e appetitosa da gustare in ogni momento, da spalmare su tutti i tipi di formaggi, in particolare su pecorini e formaggi di capra. Infine, tutto il sapore e il profumo delle fragole fresche abbinate alla raffinatezza del Condimento Balsamico Bianco Prelibato, con la semplice aggiunta di pectina naturale di frutta, danno vita a Fragolina, perfetta anche sulla frutta fresca.

www.acetaiamalpighi.it

UNA DOLCE COCCOLA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA



Quante volte si è assaliti da un'incredibile voglia di dolce ma per pigrizia, stanchezza o mancanza di tempo non si può preparare il dolce in casa? In questi casi, serve un'ancora di salvezza! In nostro soccorso arriva il dessert al caramello di Fattoria Scaldasole, il frutto della passione che da più di 20 anni

l'azienda dedica a chi vuole mangiare naturale. Realizzato con materie prime di origine biologica al 100%, senza conservanti o aromi artificiali, questo dessert è buono e sano. Ma lo sforzo di Fattoria Scaldasole non finisce qui: costante è l'attenzione verso la riduzione del peso degli imballaggi per risparmiare energia e inquinamento, come dimostra la nuova confezione in plastica PS, più leggera e totalmente riciclabile.

www.fattoriascaldasole.it

LA SENAPE MAILLE ARRIVA ANCHE IN ITALIA

Perfetta per accompagnare tutte le preparazioni di carne rossa e bianca, per il pesce, per piatti di verdura o insalate fresche: è la senape Dijon Originale Maille, un vero capolavoro per il palato che da un'elegante e golosa boutique delle salse nell'elegante Place de la Madeleine, a Parigi, approda anche in Italia, distribuita da Eurofood insieme alle altre varianti dell'azienda.

Da provare la senape Au Miel Maille, che unisce in maniera sublime la dolcezza del miele al piccante sapore inconfondibile della senape.

www.eurofood.it



VIENE DAL SUDAFRICA IL THE ROSSO DEI MIRACOLI

Un paesaggio spettacolare a 200 km da Città del Capo e bizzarre formazioni rocciose dovute alle particolari condizioni atmosferiche: un vero e proprio paradiso terrestre in cui nasce il Rooibos, una pianta unica nel suo genere le cui foglie sono usate per preparare un'infusione dissetante e particolare. Un rito, quello del thè rosso, che in Sudafrica ha una storia secolare e che è possibile rivivere con Beltè Thè Rosso, un'esplosione di gusto che richiama terre lontane diventando la risposta ideale a chi ama i sapori ricercati e le note avvolgenti dei migliori thè, senza rinunciare alla leggerezza perché privo di teina e caffeina di natura.

Non solo un thè, dunque, ma un vero percorso multisensoriale in cui immergersi e lasciarsi coinvolgere: mentre il rosso intenso dell'etichetta e della bevanda catturano lo sguardo, il profumo delicato è capace di colpire l'olfatto, mentre il gusto fruttato del thè freddo che coinvolge il palato, sorso dopo sorso. Un viaggio di sapori e piaceri che riportano a terre e sensazioni lontane, una freschezza speciale da assaporare in ogni occasione.

www.nestle-vera.it/belte



LAVAZZA CLUB: CAFFÈ... IN LATTINA!

Lavazza Club in lattina è pensato per soddisfare il palato degli intenditori. La miscela 100% Arabica, morbida e delicatamente aromatica, è ideale per il consumo con la moka. Una parte delle varietà di caffè impiegate proviene da piccole, selezionate piantagioni di altura: le particolari condizioni climatiche di queste zone geografiche e le dimensioni ridotte di questi appezzamenti consentono di puntare su un raccolto di altissima qualità. I chicchi raccolti uno ad uno dalla pianta sono dolci e profumati, e la lavorazione ne conserva tutto il carattere. A queste origini, viene aggiunto un caffè sudamericano dal gusto neutro e dalla buona corposità, perfetto per le ore pomeridiane e serali della giornata.

www.lavazza.it

