

Il mensile della grande cucina italiana

A TAVOLA

06 - Giugno 2012
Anno XXVI - € 3,50

www.atavolaweb.it

Sboccia la bella stagione

Frutta e verdura per piatti gustosi e colorati



PASTA FATTA IN CASA

Una tradizione senza tempo

VOGLIA DI CIBI FRESCHI?

Ciliegie, albicocche e tante tartare

Poste italiane - sped. abb. postale d.l. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1 (b/m)
Belgio € 6,50 - Germania € 7,50 - Francia € 6,50 - Spagna € 6,50 - Lussemburgo € 6,50 - Gran Bretagna € 6,50 - Svizzera € 9,50 - Austria € 7,50 - Portogallo (cont.) € 5,60



NOVITÀ IN CUCINA

Nuovi prodotti del mese pronti da provare e assaggiare

UNA PASSIONE CHE DURA DA 80 ANNI



La pasta fresca rappresenta il simbolo della tradizione italiana, ma non sempre è possibile realizzarla direttamente in casa. Se non potete resistere al fascino di un bel piatto di tagliatelle, o di orecchiette, ma credete di non essere in grado di prepararle da soli, ci pensa Voltan. Un'azienda che, pur essendo sempre al passo con i tempi, risulta da un lato in costante evoluzione con piena consapevolezza dei cambiamenti della società moderna, dall'altro ancora saldamente legata ai valori di un tempo. Ma la parola d'ordine di Voltan è da sempre la varietà. È così che ai più classici ripieni e formati,

si affiancano la linea di pasta di qualità superiore Sfoglia Oro, la pasta fresca liscia all'uovo, la pasta fresca di semola e gli gnocchi, per proporre dei primi all'altezza di ogni situazione.

www.voltanway.com

COSÌ COM'È, IL DATTERINO FRESCO SOTTOVETRO



Nella Piana del Sele, a Battipaglia, si trova il più grande orto d'Italia, Finagricola. Qui nascono dei prodotti tutti da scoprire, che portano in tavola tutto il gusto del pomodoro: dopo un'accurata selezione dei migliori semi di pomodoro pregiato da tavola, le piantine crescono nei vivai per poi essere trapiantate nei 300 ettari di terreni di proprietà dell'azienda, in appezzamenti omogenei e di piccole dimensioni, con un controllo costante e certosino e con un unico aiuto esterno, quello dei bombi. Sono proprio i noti insetti operai, infatti, gli unici responsabili dell'impollinazione dei pomodori. Inoltre, i frutti vengono raccolti a mano solo quando giungono a maturazione e la delicata lavorazione, che non prevede lunghe cotture, avviene poche ore dopo la raccolta. Infine, Finagricola seleziona i migliori materiali da confezionamento, prodotti esclusivamente in Italia secondo rigorosi capitolati, per conservare al meglio le caratteristiche organolettiche del Datterino Così Com'è.

www.cosicome.eu

UN NUOVO MODO DI GUSTARE IL PIACERE



I nuovi dessert freschi di ricotta Granarolo regalano momenti di vero piacere grazie al gusto delicato della ricotta fresca che si unisce a quello squisito delle dolci coperture al miele, al caramello, al cioccolato e ai frutti di bosco. Inoltre, gustare questa delizia è ancora più semplice. È sufficiente

aprire la confezione, rimuovere il film protettivo e capovolgere il vasetto: grazie alle comode linguette sarà sufficiente attendere qualche secondo e servire il dessert direttamente in tavola.

www.granarolo.it

O.N.E. LA FRESCA NOVITÀ DELL'ESTATE

Non è proprio come trovarsi su una spiaggia tropicale davanti a un mare cristallino, ma la fresca e idratante Acqua di Cocco O.N.E. è la stessa che si gusta direttamente da una noce di cocco! In arrivo nei supermercati italiani, grazie a Eurofood, la nuova e salutare bevanda ricavata direttamente dalla noce verde della palma da cocco. Al 100% naturale, O.N.E. è confezionata nei pressi del luogo di raccolta delle noci di cocco, e ciò permette di mantenere integre le proprietà benefiche originali. È una bevanda naturalmente dolce, a basso contenuto calorico, idratante, senza grassi e senza colesterolo. Contiene inoltre alcuni degli elettroliti utilissimi al nostro corpo: potassio, magnesio, calcio, sodio e fosforo che aiutano a rimanere idratati, prevenire crampi muscolari e vivere al meglio.



www.eurofood.it

AL VIA LA GOLOSA STAGIONE DEI FRUTTI ROSSI

L'estate si avvicina, portando con sé il sole, il caldo e la voglia di alimenti sani, naturali ed energetici. Proprio come i frutti della Cooperativa Sant'Orsola di Pergine Valsugana (TN), che già dal mese di maggio fanno capolino sui banchi dei fruttivendoli e nei reparti ortofrutta di supermercati e ipermercati. Fragole, fragoline, lamponi, more, ribes, mirtilli, e ciliegie tardive Sant'Orsola sono un concentrato di benessere, perfetti per affrontare al meglio la bella stagione. La concentrazione di vitamina C, acqua e zuccheri semplici e il ridotto contenuto calorico rendono i piccoli frutti Sant'Orsola ideali per spezzare la fame con uno spuntino. Dal dolce delle fragole, fragoline e delle ciliegie tardive alle note più acide del ribes, passando per i sapori inconfondibili di mirtilli, lamponi e more, sono ottimi da consumare da soli o come ingrediente versatile per le preparazioni più diverse: dal fresco abbinamento con lo yogurt o il gelato, alla classica macedonia, passando per accompagnamenti più insoliti, come le insalate o il pesce.



www.santorsola.com

NOVITÀ: LO YOGURT CON LA CASCATA DI FRUTTA STUFFER

L'azienda altoatesina Stuffer lancia sul mercato un prodotto che unisce il classico yogurt cremoso ad una deliziosa preparazione di frutta: Stuffer Silvretta "Cascata di Frutta". Disponibile nei gusti pesca-maracuja, fragola e frutti di bosco, è a base di latte intero e contiene l'11% di frutta, con solo 99 kcal per 100 g ed è naturalmente senza conservanti aggiunti. La frutta e lo yogurt sono racchiusi in due vaschette separate, che rendono ancora più semplice gustare questo goloso spuntino.



www.stuffer.it