

MARZO
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

PIATTI CON IL FISCHIO

PRONTI IN POCHI
MINUTI CON
LA PENTOLA
A PRESSIONE

**CASALINGHE
DI VOGHERA
LE RICETTE**



INSALATA
TIEPIDA DI POLPO
E PATATE

della nostra giornalista
SARA TIENI

**MANGIARE
AD ATENE
E A BOLZANO**

EVVIVA LE RAGAZZE

QUESTO NUMERO È DEDICATO ALLE DONNE E DALLE DONNE
È STATO PENSATO, CUCINATO, SCRITTO, FOTOGRAFATO

Indirizzi, aperture, oggetti e novità per amanti della buona tavola

a cura di SARA TIENI

notizie di cibo



Se son rose...

La mantecatura espressa (anche con piccole macchine casalinghe) sarà una delle prossime tendenze. Ma sul fronte gelato si annunciano fin da ora freschissime novità. Dopo il gusto al cocco nero o al tè matcha e l'«unicorno», è il momento dei conì-rosa (come quelli serviti dalla catena internazionale Amorino, qui sopra). Sempre più vasta poi la proposta di gusti gastronomici: ai fiori eduli – camomilla in primis – ma anche all'asparago, al baccalà o alla polenta, serviti con l'aperitivo. Lo svela anche il Sigep, la fiera di Rimini dedicata a gelateria e pasticceria, che quest'anno ha visto trionfare l'Italia davanti a Giappone e Brasile. Vi sembra troppo presto per parlarne? Per niente: il 24 marzo si festeggia il **Gelato Day**. Indetta da Longarone Fiere e Artglace, è la giornata europea del gelato artigianale, l'unica finora dedicata dal Parlamento europeo a un alimento. Tra le sette nazioni partecipanti, l'Olanda ha scelto il tema del 2020: gusto yogurt variegato alla fragola, due delle sue eccellenze gastronomiche. Un giro di affari, quello del gelato europeo, da brivido: 9,5 miliardi di euro nello scorso anno, pari al 60% del mercato mondiale.