

AGENDA del mese

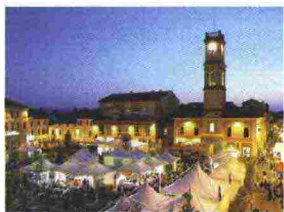
24-2

Giugno-Luglio

FESTA ARTUSIANA, CULTURA A TAVOLA

Forlìmpopoli, città natale di Pellegrino Artusi, festeggia il suo illustre concittadino nonché padre della cucina italiana. "Apocalittici e integrati in cucina" è il tema di questa XXI edizione che si propone di effettuare un'analisi sulla cucina di oggi, sempre più caratterizzata dalla sovraesposizione mediatica e dalla figura dello chef "divo". Oltre 60 i ristoranti allestiti appositamente per la festa, durante la quale i vicoli e le piazze di Forlìmpopoli si trasformano in percorsi gastronomici. Nove giorni di degustazioni, spettacoli, concerti e mostre, accompagnati da una ventina di incontri basati sulla cultura del cibo. Ci sarà anche la finale del Premio Marietta, il concorso

nazionale dedicato alla celebre governante dell'Artusi, che premia il miglior primo piatto rigorosamente ispirato al celebre manuale artusiano. **info:** www.festartusiana.it



#EATMANTUA

E' iniziato a giugno a Mantova il progetto #EATMANTUA e continuerà fino a settembre. L'iniziativa, promossa e organizzata a Palazzo Te dal Comune di Mantova, dal Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te e dal Museo Civico di Palazzo Te sottolinea l'importanza del cibo e della sua condivisione come momento fondamentale anche per la formazione della comunità.

Mantova rappresenta la cornice ideale, grazie al suo legame con le materie prime di qualità del territorio. Ricco il calendario degli eventi, fra cui vi segnaliamo **sabato 24 giugno** il **FESTIVAL DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE MANTOVANA**.

Alle Fruttiere di Palazzo Te le pasticcerie di Mantova allestiranno un ricco buffet di dessert e dolci tipici aperto gratuitamente al pubblico, che potrà conoscere dolci antichi come il Talismano della Felicità, crocchetta frita di crema, o una fetta di Bocca di Dama, una torta a base di mandorle, o ancora la Torta alla Gabinet fatta con savoiardi, amaretti e uva Spagna.

info: www.centropalazzote.it www.comune.mantova.gov.it



EDITORIALE

Care amiche e amici...

Tutto estivo questo numero di piùDOLCI, che raggruppa due mensilità per consentire anche a noi della Redazione di godere del meritato riposo delle vacanze: tutto estivo, sì, ma anche tutto da sfogliare, partendo da un trionfo di FRUTTA SCIROPATA E IN CONFETTURA per catturare il gusto pieno dei frutti maturati sugli alberi o nel sottobosco.

Occasione imperdibile per lunghe passeggiate toniche e stimolanti, unita al piacere di raccogliere con le nostre mani fragoline, mirtille e qualunque altra bacca edibile ci offra madre natura. Non potevamo, complice la stagione, non suggerirvi una serie di RICETTINE DA REALIZZARE SENZA L'USO DEL FORNO, poi i DOLCI CON LO YOGURT, superbo interprete di tanti dessert al cucchiaino e in bicchiere, così graditi e rinfrescanti nei momenti del gran caldo. Vi facciamo apprezzare, infine, lo ZUCCHERO DI CANNA, rustico e grezzo, per conferire un tocco particolare alle nostre preparazioni, le quali, sotto la forma tradizionale di TORTE, CROSTATE, BISCOTTI E PASTICCINI prediligono, in questa stagione, accompagnarsi a montagne di frutta allegra e colorata per un pieno di gusto e vitamine. Vi lasciamo il piacere di assaporare le nostre dolcezze immersi nel verde dei boschi o nell'azzurro del mare augurandovi un "dolce" riposo, buone vacanze e arrivederci a settembre.



Daniela P.



Trovaci su 

CARE PIU'DOLCINE E PIU'DOLCINI

volete scambiare due chiacchiere con noi? Vi aspettiamo su Facebook di piùDOLCI per condividere la nostra grande passione per la pasticceria.

9-5

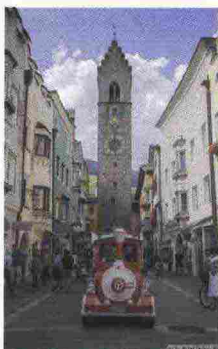
LE GIORNATE DELLO YOGURT

Luglio/Agosto

Prenderanno il via domenica 9 luglio le Giornate dello Yogurt Vipiteno, giunte alla 19esima edizione, con la festa dello yogurt presso il Parco comunale di Prati. Saranno in programma per 4 settimane eventi dedicati al protagonista dell'evento, lo yogurt appunto. Ricette culinarie creative lo proporranno in assaggio, mentre, per chi vorrà approfondire l'argomento, saranno in programma visite guidate alla Latteria di Vipiteno.

Inoltre l'Alto Adige e i suoi prodotti a Marchio di Qualità verranno raccontati attraverso visite ai masi di montagna, escursioni per conoscere le piante aromatiche e la degustazione di latte e formaggi in malga.

info: www.giornatedelloyogurt.com



7-9

OFFERTA DEI CENSI

Luglio

Abbadia San Salvatore (SI) è pronta a dar vita ad una delle più suggestive rievocazioni storiche italiane. La città del Monte Amiata si tuffa nella storia dove dame e cavalieri, mercanti



e soldati tornano ad abitare l'originario "Castrum" medievale offrendo uno spaccato della vita di quel tempo. La vita del borgo si anima, le taverne accolgono i viandanti e nelle strade rivivono arti e mestieri. Nelle vie si muovono musicanti, cantori e giocolieri e nell'accampamento militare si svolgono competizioni e spettacoli con il fuoco.

Non perdetevi l'occasione di visitare i caratteristici vicoli dove resteranno aperte le taverne in cui si potrà cenare a base di prelibatezze locali.

info: www.cittadellefiaccole.it

12

BUFFO DI GUSTO, IL PRIMO SHOWCOOKING LIRICO

Luglio



Se anche voi ritenete che musica e cucina rappresentino un binomio perfetto, non perdetevi "Buffo di Gusto", il primo showcooking lirico, in programma mercoledì 12 luglio alle 21, nel meraviglioso Castello di Duino.

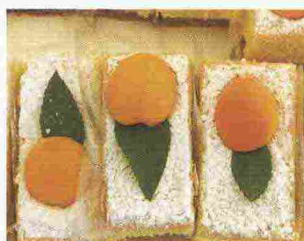
Il Piccolo Festival FVG, giunto alla decima edizione, dedica questo evento inedito e particolare al celebre compositore Gioacchino Rossini: le più celebri arie buffe di Rossini si accompagnano alle sue ricette preferite interpretate, preparate e raccontate davanti al pubblico dallo chef Emanuele Scarello del ristorante 2 stelle Michelin "Agli Amici" di Godia (UD).

info: www.piccolofestival.org

5-6

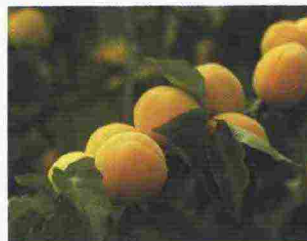
Agosto

FESTA DEL MARMO E DELLE ALBICOCCHIE



Rende omaggio a due dei prodotti simbolo di Lasa (BZ) la "Festa del Marmo e delle Albicocche" in programma durante i primi giorni di agosto. I più golosi potranno apprezzare

le Marillen, chiamate così dagli abitanti del luogo, ovvero le albicocche. Grazie al clima unico della Val Venosta assaggerete un'albicocca straordinaria, caratterizzata dalla forma ovale e dalla buccia sottile e vellutata, di colore giallo scuro, tendente all'arancione. La sua polpa morbida e succosa, dal sapore pieno e lievemente acidulo, è perfetta per la preparazione di dolci e marmellate. Le albicocche venostane, commercializzate da VI.P (Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della Val Venosta), possono essere acquistate direttamente durante la festa o nei negozi al dettaglio delle cooperative associate.



info: marmorundmarillen.com/it/

15

IL GIRO DEL LAGO DI RESIA

Luglio

Giunto alla 18ma edizione, il Giro del Lago di Resia è un'occasione di divertimento e svago da vivere assieme a tutta la famiglia immersi nella natura. Tra le numerose attività previste, i più piccoli potranno divertirsi con la "Caccia alle mele", mentre tutti coloro che vorranno godersi il panorama del Lago di Resia senza preoccuparsi del cronometraggio, potranno partecipare alla gara non competitiva "Just for Fun". Ad accompagnare questo emozionante appuntamento ci saranno anche le Mele Val Venosta, frutto della salute per eccellenza.

info: www.reschenseelauf.it/it/

3-14 CALICI DI STELLE PER MATELICA

Agosto

L'edizione di quest'anno di Calici di Stelle, organizzata dal movimento Turismo del Vino in collaborazione con le Città del Vino, sarà dedicata a Matelica (MC), uno dei comuni fortemente danneggiati dal sisma della scorsa estate.

Infatti parte del ricavato dell'evento sarà devoluto al municipio marchigiano per iniziative e progetti di solidarietà. La manifestazione enoturistica prevede la partecipazione gratuita agli spettacoli musicali e teatrali di Calici di Stelle, mentre si richiede un contributo di qualche euro per assaggiare, tramite degustazioni itineranti, tipologie di vini differenti e di qualità.

L'enoturismo diventa così protagonista di un progetto sociale e di ricostruzione per aiutare Matelica, città del vino ricca di cantine e famosa soprattutto per il bianco Verdicchio.

info: www.movimentoturismovino.it/it/eventi/3/calici-di-stelle/

10-21

FIERA NAZIONALE DELL'ARTIGIANATO E DEI PRODOTTI TIPICI

Agosto



Il Lungomare pedonale Cristoforo Colombo a Margherita di Savoia (BT) ospiterà la Fiera Nazionale dell'Artigianato e dei Prodotti Tipici, con apertura dalle ore 19:00 alle ore 02:00 ad ingresso libero. Organizzata dalla Pro Loco di Margherita in collaborazione con ArtigianinPiazza®

,prevede la partecipazione di numerosi stand che metteranno in mostra i prodotti dell'artigianato e i prodotti tipici.

In particolare ci saranno tante prelibatezze tra gli stand dedicati alla gastronomia, fra cui troverete prodotti della Pasticceria Siciliana e Pugliese; Salumi Campani, dell'Umbria e Pugliesi; Prodotti Caseari di Bufala, Prodotti da Forno; Liquirizia d'Abruzzo; Birra Artigianale; Liquori; Pizza Napoletana, Panzerotti, Focaccia Barese e tante altre Eccellenze Enogastronomiche Pugliesi. Adulti e bambini potranno poi divertirsi assistendo agli spettacoli del "Teatro dei Burattini Artigianali di Giò Ferraiolo - Ambasciatori nel Mondo di Arte e Cultura", il Teatro dei Burattini più Antico del Mondo, fondato nel 1890 e giunto alla quarta Generazione, proveniente direttamente dalla Tradizione della Commedia dell'Arte Napoletana.



info: mail: artigianinpiazza@libero.it

più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:

Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com

SITI WEB:

www.piuquado.it
www.piuquado.com
www.piuquado.com
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile

Daniela Peli

Capo Redattore

Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione

Francesca Ferrari, Rita Gualmini, Sara Bassini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica

Francesca Fiumara, Elena Bertacchini
ufficiografico@piuquado.com
ufficiografico2@piuquado.com

Consulenza gastronomica

e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
chef Umberto Cazzolino

Fotografie

Sandro Goldoni, Elena Bertacchini

Collaboratori

Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità

Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Cristina Odorici (segreteria)

ufficiocommerciale@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti

Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo

antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia

S.O. DI P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. 02/660301, telefax 02/66030320

Distributore per l'estero

S.O. DI P. SpA
Via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI)
Tel +3902/66030400, Fax +3902/66030269
e-mail: sies@sodip.it
www.siesnet.it

Stampa

ELCOGRAF spa, via Mondadori, 15
Verona

Autorizzazione del Tribunale di Modena n.

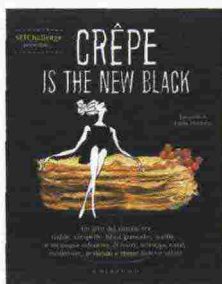
1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

Quadò

CRÊPE IS THE NEW BLACK

Un giro del mondo tra crespelle, blinis, pancake, waffel, palacinke... e un'ampia sezione di burri per ricette dolci e salate



Alessandra Gennaro *MCChalleng*
Collana "Sapori e fantasia", Gribaudo

Questa monografia svela i segreti per preparare le crêpe con successo e propone tante idee con trucchi e consigli anche sulle attrezzature. Un occhio di riguardo è rivolto a crespelle, galette, palacinke, blinis, pancake e waffle. Il volume poi si arricchisce di un'ampia sezione sui burri (alla frutta, agli sciroppi, cucina salutista inclusa) e di proposte veloci, dolci e salate.

info: www.feltrinellieditore.it/gribaudo/

DESSERT AL CUCCHIAIO

BÉRENGÈRE ABRAHAM

collana Cucina, Il Castello Editore

Quarantacinque dolci in vasetto per stupire i vostri ospiti con tentazioni originali e gustose. Utilizzando vasetti di vetro di dimensioni diverse e dando spazio alla vostra creatività, sarà possibile creare dolci al cucchiaino (classici o originali) buoni da mangiare, bellissimi da vedere e facili da trasportare.

info: www.ilcastelloeditore.it



UNA PRECISAZIONE

Sul numero **piùDOLCI 201** a pag. 7 nella frolla dei **dolcetti per la mamma** abbiamo indicato due volte la farina ed è corretto così: **i 100 g di farina sono però di tipo 2 macinata a pietra.**

Indirizzi

Si ringraziano, **Baldassare Agnelli**
www.pentoleagnelli.it, **Ballarini** www.ballarini.it
per gli strumenti di cottura e **Guardini**
www.guardini.com, **Silikomart** www.silikomart.com
per l'attrezzatura di pasticceria.

CERAMICHE VIRGINIA, tel. 0571/671156,
www.ceramichevirginia.it
EASY LIFE, tel. 030 6850825,
www.easylifedesign.it
DECOCHIC, tel. 0445/372396, www.decochic.it
LA PORCELLANA BIANCA, UNITABLE,
tel. 02/9850961, www.laporcellanabianca.it
LORENZON GIFT, tel. 011/9876410,
www.lorenzongift.it
NOVITÀ HOME DISTRIBUITO DA **NOVITÀ**
IMPORT, tel. 055/8969219,
www.novitahome.com
PALAIS ROYAL, DISTRIBUITO DA LAMART,
lamart@lamart.it, www.lamart.it
PPD, distribuito da Merito, tel. 0473/440230,
www.merito.it
ROYAL ALBERT, distribuito da Michielotto,
tel. 0376/398187, www.michielotto.com
TOGNANA PORCELLANE, tel. 0422/6721,
www.tognanaporcellane.it
VILLA D'ESTE HOME - TIVOLI, tel. 0774/502220,
www.villadestehometivoli.it

Corsi e scuole

• **ARTE DOLCE**

Le torte di panna e chantilly all'italiana
3-4-5 luglio

Confetture, marmellate e gelatine di frutta
3-4 luglio

La biscotteria di Roberto Lestani
10-11-12 luglio

La pasticceria senza sprechi: un approccio
educativo al recupero **10-11 luglio**

Il trionfo della frutta in pasticceria: crostate
di frutta fresca, cremose e monoporzioni
alla frutta

17-18-19 luglio
www.artedolce.it

• **CASTALIMENTI**

Dolci prodotti da forno **3-4 luglio**

La pasticceria mignon di Forcone
Dal 3 al 5 luglio

Torte monumentali e da cerimonia di Omar
Busi **Dal 5 al 7 luglio**

Ganache 3.0 **Dal 10 al 12 luglio**

Primi passi in pasticceria **Dal 17 al 28 luglio**

Prodotti da forno e lieviti per allergie, intol-
leranze e senza glutine **24-25 luglio**
www.castalimenti.it