

LUGLIO 2018

# cucina MODERNA

**Tutta  
nuova**

**130  
ricette**

TEMA  
DEL MESE

**CAPONATE DI  
TRADIZIONE**

**NON  
IL SOLITO  
PRIMO  
CON  
LA PASTA  
DA PIZZA**

**5  
modi**

# Sughi di mare

**DA PREPARARE PRIMA  
CHEESECAKE SALATI**

**16** schede da conservare

Spaghetti  
alla puttanesca  
di mare  
pag. 40

IN EDICOLA IL 15 GIUGNO 2018

**TORTE  
GELATO  
FATTE  
IN CASA**



scelti  
per voi

A CURA DI MONICA PILOTTO

# idee da bere

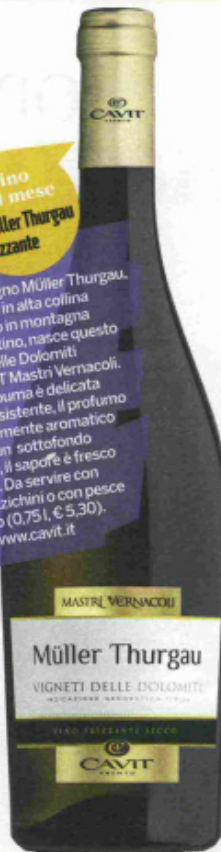
## Tè freddi PER L'ESTATE

1 Si è aggiudicato il premio Quality Award 2018 il Thé Bio al Limone, proposto anche alla Pesca e nella nuova versione allo Zenzero con Bacche di Goji (**San Benedetto**, 0,40 l, € 0,99). 2 Tè, pesca e rosa oppure tè, limone e lemongrass o ancora tè verde, mango e camomilla sono i gusti della nuova bevanda (**Fuzetea**, 0,40 l, € 0,79). 3 Fresco e anticalura il tè al limone nella pratica bottiglia ergonomica, senza glutine, conservanti e coloranti (**SanThè Sant'Anna**, 0,50 l, € 0,79). 4 Foglie di tè verde, limoni di Sicilia e zucchero di canna bio sono gli ingredienti di **Estathé Verde Bio** (**Estathé**, 0,50 l, € 1,15).



il vino  
del mese  
Müller Thurgau  
frizzante

Dal vitigno Müller Thurgau, coltivato in alta collina o in montagna in Trentino, nasce questo Vigneti Delle Dolomiti ICT Mastri Vernacoli. La spuma è delicata e persistente, il profumo leggermente aromatico ha un sottofondo fruttato, il sapore è fresco e secco. Da servire con stuzzichini o con pesce al forno (0,75 l, € 5,30).  
[www.cavit.it](http://www.cavit.it)



## Appuntamenti

► **Inseguendo Donnafugata**, in collaborazione con il FAI fino al 22 luglio a Milano, a Villa Necchi Campiglio, in mostra le illustrazioni di Stefano Vitale dalle quali nascono le etichette, tra degustazioni, arte e musica (in foto, [donnafugata.it](http://donnafugata.it)).

► **Ein Prosit Grado**, dal 6 all'8 luglio a Grado, Diga e Lungo Mare Nazario Sauro con assaggi di vini del Friuli Venezia Giulia ([einprosit.org](http://einprosit.org)).

► **Castro Wine Fest**, dal 29 giugno al 1 luglio sul Canale d'Otranto, nel borgo antico di Castro, un omaggio al vino del Salento ([castrowinefest.it](http://castrowinefest.it)).

► **Festival Collisions**, dal 26 giugno al 4 luglio a Barolo (CN) la kermesse di wine&food, cultura e musica ([collisions.it](http://collisions.it)).

► **Müller Thurgau Vino di Montagna**, dal 28 giugno al 1 luglio a Cembra (TN) tra degustazioni e visite ai vigneti ([tastetrentino.it/atuttomueller](http://tastetrentino.it/atuttomueller)).



## il drink

### BAILEYS ALMANDE

Arriva sul mercato italiano lo spirit Baileys Almande a base di oli ed essenze di mandorle tritate con una nota di vaniglia. Certificato dall'AVA, American Vegetarian Association, è dedicato ai vegan friendly e a chi è intollerante al lattosio, ma non vuole rinunciare a uno spirit dolce e goloso. Freddo o miscelato in cocktail sprigiona sempre tutte le sue note di gusto (70 cl, € 19,99). [www.diageo.com](http://www.diageo.com)



## ALMANDE COCONUT

Il cocktail amico della salute, fresco e goloso, è miscelato con la novità dell'estate: il Baileys Almande, spirit senza lattosio, con essenze di mandorle e vaniglia. Riempite un Collins alto con ghiaccio a cubetti, versate 45 ml di Baileys Almande e 45 ml di acqua di cocco. Mescolate e guarnite con una fetta d'arancia oppure, se vi piace, aggiungete alcune scaglie di cioccolato e dei lamponi.