

IL VINO:
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

I PRESIDI SLOW FOOD:
FORMAGGI AMERICANI A LATTE CRUDO

ECCELLENZA ITALIANA:
LA MORTADELLA DI BOLOGNA

gustoSano
€ 4,50 MENSILE #51
Marzo - Aprile 2019

gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

UNA PERFETTA CHEESECAKE SALATA

Piccoli trucchi
che daranno
grandi risultati

+ più di
90
ricette light

**IL LIMONE,
RE DEL
MEDITERRANEO**
Tutti i benefici e le
ricette dell'agrume
più salutare



INOLTRE:

- METTI UNA
BARBABIETO LA NEI DOLCI!
- RAVIOLI DI PESCE:
RICETTE SEMPLICI PER UN
PIATTO COMPLESSO
- IL CESTINO DELLA SPESA:
FACCIAMO FESTA ALLA
PRIMAVERA
- UN MENÙ PER
TUTTI I MARITI

LA PASTA: PIATTO UNICO
Declinata in ottica moderna
e cosmopolita

LA VASOCOTTURA
Sapori, aromi e sostanze
nutritive... in un barattolo

9 777704 40000

LUINA SIA EDIZIONI

Prima edizione: 03/04/19

2019
APRILE
MAGGIO
GIUGNO

GITE ED EVENTI

consigliati da gusto Sano



A TUTTO NOSIOLA

11/21 APRILE - LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTO
In concomitanza con la Settimana Santa si procede alla torchiatura degli acini appassiti per dare vita alle prime gocce di Vino Santo, prezioso nettare che dovrà riposare per almeno 50 mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato. E allora, per celebrare al meglio queste eccellenze, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino arricchisce il programma della ormai storica manifestazione "Di Vin Nosiola, quando il vino si fa santo", con A tutto Nosiola. Più di 20 iniziative organizzate con la collaborazione di una cinquantina di soci che coinvolgono la Valle dei Laghi e ne superano i confini per andare ad abbracciare idealmente tutto il territorio provinciale.

TASTETRENTINO.IT/ATUTTONOSIOLA

FORMAGGI&SORRISI

12/14 APRILE - CREMONA
Una manifestazione, nuova e originale, che avrà un occhio rivolto agli addetti ai lavori e un altro al grande pubblico. Tanti appuntamenti che guarderanno da vicino le prelibatezze casearie del territorio per far conoscere la loro realizzazione e le loro peculiarità. Ma non solo formaggi lombardi e cremonesi, in quanto ad essere protagonisti saranno formaggi da tutta Italia. Tra gli eventi, show cooking guidati da chef esperti che si metteranno a disposizione dei visitatori con le loro creazioni a base di formaggio, e daranno ottimi consigli sul come poterlo utilizzare in modo originale e innovativo. Altro tema sarà il confronto tra diverse tradizioni casearie, come ad esempio i formaggi "appesi" come il Caciocavallo e quelli "seppelliti" come il Fossa di Romagna.

FORMAGGIESORRISI.IT



PIC&NIC A TREVI

27/28 APRILE - TREVI IN UMBRIA
In Umbria, tra gli ulivi della Fascia Olivata, quelli che circondano il borgo di Trevi, si terrà "Pic&Nic. Arte, musica e merende tra gli ulivi". Un evento semplice, che riesce a richiamare l'attenzione dei più giovani, delle famiglie, ma anche dei meno giovani. Un'occasione unica per festeggiare l'arrivo della primavera, per tornare bambini mangiando e giocando tra gli ulivi. In programma il Pic-nic del pranzo e della merenda, preparato con prodotti del territorio a Km 0 e che si terrà tra gli Ulivi di Villa Fabri dalle ore 12 alle ore 17. Per i grandi appassionati di natura e di enogastronomia, durante i due giorni, si terranno degustazioni di olio extravergine di oliva DOP Umbria, degustazioni di tartufo, laboratori per imparare a cucinare le erbe campagnole e usare i fiori in cucina.

TREVITURISMO.IT