



L'AGENDA
IDEE DI GUSTO



Fantasia e sapori

Un omaggio ai prodotti del Trentino-Alto Adige e i consigli per acquistare il dolce della tradizione

COME SCEGLIERE LE MIGLIORI Colombe di qualità

Consumata da più di sette italiani su dieci, la colomba è il dolce di Pasqua sinonimo dell'eccellenza made in Italy. In occasione delle prossime feste, Buone Fette di Unione Italiana Food accende i riflettori sull'eccellenza dei lievitati da ricorrenza, per evidenziare come la Denominazione Riservata sia garanzia di autenticità, qualità, trasparenza e sicurezza per il consumatore. «Per scegliere una colomba di qualità consigliamo innanzitutto di affidarsi ai grandi marchi», afferma Luca Ra-

gagnini, vicedirettore di Unione Italiana Food. La prima cosa da verificare è che sul prodotto ci sia scritta la Denominazione Riservata Colomba. «Questo presuppone il rispetto di una norma che, ormai da quasi vent'anni,

ne preserva gli ingredienti, la lavorazione e la forma: il burro in quantità non inferiore al 16%, almeno il 4% di uova fresche, il 15% di scorze di agrumi canditi e, protagonista assoluto dell'aroma inconfondibile, il lievito deve essere naturale costituito da pasta acida».

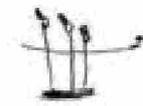


I SEGRETI DELLA GRIGLIA Il barbecue perfetto

Con la bella stagione arriva il momento del barbecue, terminologia che deriverebbe dalla lingua degli indiani Taino, nativi americani dei Caraibi, che chiamavano "barbacoa" una struttura di griglia di legno con cui cuocevano la carne. Gli spagnoli, che per primi incontrarono questa popolazione, adottarono la parola nel loro vocabolario e dopo fu incorporata anche nelle lingue europee, tra cui l'inglese, per riferirsi a un metodo di cottura della carne all'aperto. Per gli appassionati Viridea propone, in collaborazione con Weber Barbecue Italia (23 marzo - 14 settembre), un ciclo di corsi a pagamento di cucina alla griglia per scoprirne tutti i segreti con BBQ a carbonella e a gas (www.viridea.it).



IL TOCCO DELLO CHEF



AMBASCIATORE
DEL GUSTO

LE SPEZIE COME INGREDIENTI PER LA PASTICCERIA

L'Ambasciatore del Gusto Alessandro Del Trotti ci porta nel suo mondo, la pasticceria, con un esempio di ricetta che dimostra il suo impegno nel deliziare ogni palato abbinando gusti moderni e innovativi (Pasticceria Dolce Vita, Costigliole d'Asti, provincia di Asti).

UN TRIS DI INGREDIENTI VERSATILI

Le spezie come timo, basilico, dragoncello sono ottime anche in pasticceria. Sono versatili e ci permettono di mettere sul piatto tutta la nostra fantasia. Questo dolce è anche un omaggio ai prodotti, ai profumi e ai sapori tipici del Trentino-Alto Adige.

Per la sfoglia: burro gr 700 • farina W 280 gr 300

Per il pastello: farina W 300 gr 700 • burro gr 300

• sale gr 20 • malto in polvere gr 20 • acqua fredda gr 100 • vino bianco gr 80 • timo secco gr 10 • mele Golden n. 2 • marmellata di albicocche n. 3 cucchiari

• zucchero di canna q.b.. Dopo aver preparato la classica sfoglia, impastare il pastello con tutti gli ingredienti giocando con l'acqua, in modo che l'impasto non risulti troppo morbido. Creare una palla ben elastica e lasciare in frigo per 1 ora. Procedere con 3 pieghe a 3. Tra una piega e l'altra, fare riposare 30 minuti circa. Far riposare per 12 ore e procedere a rivestire la teglia con uno spessore della sfoglia di circa 3 mm. Mettere sul fondo della sfoglia la marmellata e ricoprire con le mele Golden pelate e

affettate a piacere. Cuocere a 200 gradi per 40 minuti circa. Creare uno sciroppo con lo zucchero di canna da usare sulle torte per lucidarle una volta sfornate. Lasciare raffreddare e servire.

