Mese in Cucina [Un]

PAESE : Italia
PAGINE :96-97
SUPERFICIE :0 %
PERIODICITÀ : Mensile

► **1 aprile 2017**

EVENTI E INIZIATIVE *News*

Tra i mercatini di Pasqua

Appena oltre il confine, in **Carinzia**, la Pasqua viene celebrata con tradizioni che vale la pena conoscere. Tra i mercatini più vivaci, quello di **Klagenfurt**, nella meravigliosa Neuer Platz, **dal 30 marzo al 15 aprile** offre ai turisti la possibilità di acquistare sculture in legno, vasi e le immancabili uova pasquali dipinte a mano. Non mancano, poi, le prelibatezze enogastronomiche locali o le idee per la tavola come tovaglie e tovaglioli finemente ricamati secondo la tradizione dell'Alpe Adria (**www.visitklagenfurt.at/it**).

A **Villach**, la centrale piazza S. Jakob è colorata **dal 6 al 15 aprile** dalle tipiche bancarelle dove trovare tutti i prodotti tipici della zona e soprattutto quelli legati alla Pasqua, come il Reindling (il dolce tipico carinziano fatto con lievito, uvetta e cannella) o le tovagliette Weihdecken, capi di lino ricamati con motivi sacri, utilizzati per coprire i cibi da benedire per il pranzo della domenica.
Info: www.region-villach.at/it.

NUOTARE TRA I PREMI

VIAGGIARE CON I PESCI

● **Fino al 31 luglio**, acquistando almeno 5 euro di prodotti **Mareblu**, si può partecipare al concorso instant win che mette in palio ogni giorno un voucher sconto volo Volagratis del valore di 50 euro da utilizzare sull'omonimo sito. Info, **www.vinciunmare diviaggi.it**

ESPERIENZE CREATIVE

UNA STELLA TRA LE STELLE

● Al **Bistrot** del **Cinema Hart**, l'ultimo monosala di Napoli e il primo cinema multisensoriale della città, che coniuga cinema, cucina e spettacolo, va in scena tutti i giorni l'estro creativo di **Marianna Vitale**, Stella Michelin dal 2011. Info, **www.hartnapoli.it.**

MANINE AL LAVORO

RICETTE CIOCCOLATOSE

● Da **Congusto**, la più grande scuola di cucina di Milano, tutto è pronto per il corso dell'**8 aprile** sui dolci pasquali al cioccolato. Rivolto ai bambini, terrà impegnati i piccoli con una torta a uovo, biscottini e cupcakes. Iscrizioni su **www.congusto.com**.

Le ricette dei lettori

Torta salata al prosciutto

Ingredienti per 6
400 g di pasta brisée, 200 g di prosciutto cotto tagliato spesso, 150 g di mozzarella, 150 g di ricotta, 30 g di parmigiano grattugiato, 2 uova e un tuorlo, sale, pepe, noce moscata.

Preparazione
Stendete la pasta brisée e dividetela in due parti, l'una il doppio dell'altra. Stendete la più grande e foderatevi una teglia da forno. Lavorate la ricotta con un uovo e il tuorlo, il parmigiano, sale, pepe e noce moscata. Stendetela quindi nel guscio di pasta e distribuitevi sopra il prosciutto con la mozzarella tagliata a fettine e asciugata.

Stendete la pasta rimasta in un disco largo quanto il bordo dello stampo e applicatelo a mo' di tappo su quanto preparato. Spennellate con l'uovo rimasto e infornate a 190° per 30-40 minuti circa.
Amelia, Pordenone

Spedite le vostre ricette via mail a **redazione@musanana.it** o via posta a **Musanana srl, via Melchiorre Gioia, 41 - 20124 Milano** allegando l'autorizzazione alla pubblicazione. Venite a trovarci anche online: siamo su Facebook.

Tutti i diritti riservati

Mese in Cucina [Un]

PAESE : Italia
PAGINE :96-97
SUPERFICIE :0 %
PERIODICITÀ : Mensile

► **1 aprile 2017**

Come ti cucino il lago

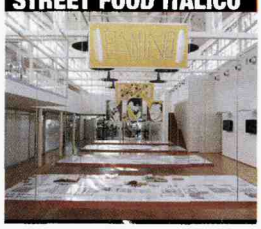
In collaborazione con Jre Italia, ramo nazionale dell'associazione dei **Jeunes restaurateurs d'Europe** e **Michelin Italia**, torna anche quest'anno sul lago di Garda la manifestazione **Fish&Chef**. **Dal 23 al 28 aprile**, alcuni tra i più bravi chef del panorama internazionale sbarcheranno sulle belle rive del lago per esplorare il rapporto tra la ristorazione gourmand e i prodotti locali. Nove cuochi per sei cene nei ristoranti di altrettanti hotel che si affacciano sull'acqua, da **Malcesine** a **Riva del Garda**. Info, **fishandchef.it**.

IN VIAGGIO NEI SAPORI

UNA PUGLIA DA PROVARE

● Per una vacanza di Pasqua alla scoperta delle tradizioni pugliesi, dal rito dei Sepolcri di Fasano alla Passione vivente di Alberobello fino alle lezioni di cucina, **Borgo Egnazia** di **Savelletri di Fasano (BR)** propone mille attività. Info, **www.borgoegnazia.it**.

STREET FOOD ITALICO



A SCUOLA DI SANDWICH

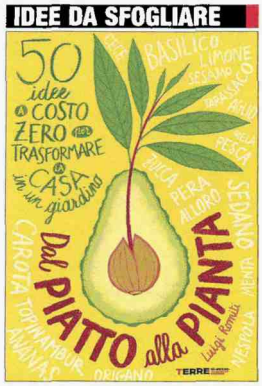
● Punto di riferimento per gli operatori e studiosi e per i giovani che vogliono fare del panino una professione, la neonata **Accademia del panino italiano** di **Milano** offre corsi sia amatoriali sia professionali. Info, **www.accademiapaninoitaliano.it**.

SICILIA ONLINE

LA BOTTEGA DEI TESORI

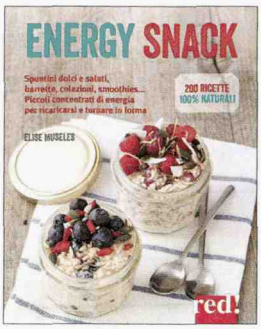
● Nata dalla passione dei suoi fondatori per la Sicilia, **Bedduviddi Bottega Siciliana** è un grazioso negozietto situato in uno dei borghi etnei più affascinanti, Valverde di Catania. Vera miniera di delizie alimentari ed enologiche locali, propone la sua ricca selezione di prodotti, a marchio **Bedduviddi** e non solo, anche su **bedduviddi.it**.

IDEE DA SFOGLIARE



L'ARTE DEL RICICLO

● **Dal Piatto alla pianta** è un utile libretto illustrato che spiega come far germogliare piante rigogliose e fioriture spettacolari da semi e parti di ortaggio generalmente scartate. Idee low cost per arredare la casa o il balcone ma anche per coltivare nuova frutta e verdura. Scritto dall'erborista **Luigi Romiti** e illustrato da **Nadia Borgetti**, è edito da **Terre di mezzo**, **10 euro**, **128 pagine**.



BASTA MERENDINE!

● Scritto da una giornalista e nutrizionista, **Energy snack** propone una serie di ricette alternative alle merendine e agli stuzzichini industriali. Spuntini, barrette e palline energetiche assolutamente sani e naturali, dunque, ma anche consigli di salute e di organizzazione domestica. Di **Elise Museles**, da **red!**, **18 euro**, **176 pagine**.

Tutti i diritti riservati