

Agenda del mese



NIVARATA il festival nazionale della granita siciliana.

di Daniela Poli

Non perdetevi l'occasione di essere ad Acireale (CT) da 3 al 5 Giugno, infatti potrete assistere a **NIVARATA**, il festival internazionale della granita siciliana. Cuore della manifestazione sarà piazza Duomo, in cui si daranno appuntamento i "granitieri" che incanteranno occhi e palato con la granita artigianale, un prodotto unico e preparato con materie prime di alta qualità. Durante l'evento saranno in programma concorsi per premiare le granite più innovative. Per info: www.nivarata.it



Care amiche
e amici...



L'appuntamento che caratterizza la produzione dolciaria relativa alla stagione estiva ci induce a far uso più che abbondante dei limoni, dandoci modo di apprezzarne compiutamente il sapore rinfrescante, la versatilità, il profumo oleoso-intenso della scorza e le utilissime vitamine di cui sono dotati.

Il sole caldo e le ombre dei parchi ci invitano a preparare i cestini per un allegro picnic, da concludersi con golosi dolcetti facili da trasportare. Al contempo le buone massaie si impegnano ad utilizzare la frutta abbondante e saporita che eccede il fabbisogno di consumo immediato trasformandola in golosissimi confetture, preziose durante il lungo inverno. La stagione è buona ed ogni occasione per far festa non va trascurata: sono di turno le Lauree, naturalmente tutte in rosso. Possiamo preparare la festa in casa allestendo una magnifica torta coronata d'alloro e, seguendo i nostri consigli, potrete approntare anche gli inviti, le scatoline per i confetti e un intero menù dall'antipasto al dolce. Se, poi, riceverete un invito a pranzo o a cena, un dolce o deliziosi biscottini da sgranocchiare in compagnia sapranno essere il vostro grazie più apprezzato.

Daniela Poli



Passeggiata del Gewürztraminer

Per scoprire il Gewürztraminer, eccellenza vitivinicola del territorio altoatesino caratterizzata da inconfondibile aromaticità, approfittate della Passeggiata del Gewürztraminer, in programma a Termeno (BZ). Si tratta di un'escursione per tutti tra i vigneti con la possibilità di degustare prodotti di aziende vinicole e distillerie, in abbinamento alle specialità della zona, fra cui i tipici e golosissimi krapfen. Per info: www.tramin.com www.bolzanodintorni.info



Care piùDolcine e cari piùDolcini, l'estate sta arrivando... siete pronti a cogliere i migliori frutti di questa stagione? Solletichiamo il vostro interesse con servizi dedicati al limone, alle confetture e tanto altro ancora. Quali sono i vostri dolci preferiti per l'estate? Raccontatecelo su Facebook di piùDOLCI per condividere foto, domande, dubbi e curiosità e tutto ciò che riguarda il mondo di pasticceria.

Vinci i set del provetto pasticciere



piùDOLCI 59

Direzione, redazione e amministrazione:
Quado 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

web: www.piuquado.it
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
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara,
Maddalena Nicoletta
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
chef Riccardo Ferrari
chef Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

hanno collaborato
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 Rauso
antonietta.rauso@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo (MI)
tel. 02/660301, telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
SO.DI.P. SpA
Via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel
+3902/66030400, Fax +3902/66030269
e-mail: sies@sodip.it
www.siesnet.it

Carta
Cartiere Burgo spa

Stampa
Coptip, Modena, tel. 059/312500

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, copiata o ristampata, anche se non pubblicata, non si restituiscono.



Torna a Fivizzano (MS) l'appuntamento con la ricchezza enogastronomica della provincia toscana grazie a **Sapori, la Mostra Mercato dei Prodotti Tipici** della provincia di Massa Carrara. Per questa edizione c'è una novità: per celebrare il riconoscimento che vede l'Appennino Tosco-Emiliano entrare nelle Rete delle riserve 'Uomo e Biosfera' MaB UNESCO (Man and the Biosphere), presso la Biblioteca di Fivizzano saranno messi in mostra i prodotti dell'area MaB suddivisi tra Dop e

Igp. Tante le eccellenze del territorio presenti: dai Testaroli lunigianesi, al miele d'acacia e di castagno Dop, salumi e formaggi, prodotti a base di farina di castagne e molto altro ancora.
Per info: www.comune.fivizzano.ms.it
www.mabappennino.it



Gelato Festival

Siete amanti del gelato? Segnate in agenda le tappe del Gelato Festival, la manifestazione dedicata al mondo del gelato all'italiana. Si tratta di un festival itinerante che viaggia in Italia e in Europa per 5 mesi e fa tappa in 9 città. Per ogni tappa saranno premiati i migliori gelatieri italiani e stranieri che porteranno in gara gusti unici. I gelati saranno votati da coloro che avranno potuto degustarli attraverso la speciale Gelato Card, assieme a una giuria di esperti. Consultate il calendario su www.gelatofestival.it



Girotonno - Gluten Free Fest

La rassegna dedicata alla valorizzazione dell'antica cultura di tonni e tonnare sarà in programma a Carloforte, sull'isola di San Pietro in Sardegna. Protagonista dell'evento sarà il tonno rosso del Mediterraneo, molto apprezzato per le sue carni pregiate e pescato in maniera sostenibile nell'antica tonnara di San Pietro. La manifestazione coinvolgerà gastronomi, chef ed esperti della gastronomia mediterranea. **Per info: girotonno.it**

A Perugia si svolgerà l'evento dedicato ai celiaci e agli amanti del viver sano e all'aria aperta. Novità 2016 sarà l'Arena Gluten

Free, spazio che ospiterà la cucina dove il pubblico potrà partecipare gratuitamente a degustazioni guidate, laboratori didattici, cooking show, lezioni di cucina e pasticceria guidati da chef ed esperti.

Per info: www.glutenfreefest.it



Marinella Barigazzi e Carla Manea
Valentina Edizioni





Saranno tante le Città della Ceramica, in Italia, coinvolte in questa manifestazione che darà spazio alla ceramica artistica e artigianale, espressione di eccellenza tutta made in Italy. La manifestazione rappresenta una bella occasione per conoscere artisti e artigiani del settore, tra tradizione e innovazione. Saranno in previsione aperture straordinarie di forni e fornaci, atelier e botteghe, nonché mostre, laboratori, lezioni di tornio e decorazione, degustazioni, aperitivi con l'artista, visite guidate e tantissimo altro. Per info: www.buongiornoceramica.it

Una dolce sosta a Innsbruck

Innsbruck, in Austria, vi conquisterà con la sua bellezza. Il centro storico offre la possibilità di ammirare palazzi affrescati, monumenti rinascimentali e settecenteschi. Inoltre rappresenta una meta ambita anche per i gourmet più raffinati. D'obbligo una sosta nei caffè o nelle pasticcerie. In particolare al Café Sacher, che si riallaccia alla tradizione dell'Hotel Sacher di Vienna, dove è possibile godersi una fetta di torta Sacher originale, oppure al caffè Munding, la pasticceria più antica del Tirolo che produce torte deliziose e dolci squisiti.

ERRATA CORRIGE

Sul numero n.190 Maggio 2016 a pag. 33 abbiamo erroneamente riportato il titolo "Muffins con le mele". In realtà la ricetta è stata preparata con le pere, come indicato negli ingredienti e nella preparazione. Ce ne scusiamo con le lettrici e con i lettori.

Corsi e Scuole

1 MA SCUOLA DI SCULTURE IN PANE

• 22-27-28-29

Boscolo Etoile Academy,
www.scuoladicucinaetoile.com

ARTE DOLCE

• La pasticceria mignon innovativa

• Crostate, dolci cremosi e monoporzioni alla frutta
• Cake design all'italiana, dal dolce alla decorazione
• Le torte da cerimonia all'inglese, dallo sponge alla decorazione

Arte Dolce, www.artedolce.it

CASTALIMENTI

• Nuova pasticceria salata e dolce
• Crostate estive alla frutta
• La pasticceria mignon di Comaschi
• Estate in dolcezza
• Le altre forme della pizza
CastAlimenti, www.castalimenti.it

BOSCOLO ETOILE ACADEMY

• Torte da forno
• Pane, pizza e focacce
• Dolci da fine pasto
Boscolo Etoile Academy,
www.scuoladicucinaetoile.com

Indirizzi

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

■ Bormioli Rocco, tel. 0524/5111, www.bormiolirocco.com
■ CREATIVE TOPS, distributore esclusivo per l'Italia ERRE COOK SRL, tel. 030/8982777, www.errecook.com
■ EASY LIFE, tel. 030 6850825 Sito www.easylifedesign.it
■ Decodich, tel. 0445/372396, www.decodich.it
■ IVV, tel. 055/944444, www.ivvnet.it
■ La Porcellana Bianca, Unitalte, tel. 02/9850961,

www.laporcellanabianca.it
■ Palais Royal, distribuito da Lamart, lamart@lamart.it, www.lamart.it
■ Tognana Porcellane, tel. 0422/6721, www.tognanaporcellane.it
■ Villa d'Este Home - Tivoli, tel. 0774/502220, www.villadestehometvoli.it

Prossimamente...

piùDOLCI di Luglio/Agosto in edicola il 22 Giugno 2016



Crostata al caffè e latte

► Le delizie al caffè

La bevanda più amata dagli italiani sa trasformarsi in dolci divini.

► Dolci con la frutta

Dal mercato alla torta: tutta la bontà della frutta di stagione.

► Gelatini e granite

Rinfreschiamoci con deliziosi gelatini sullo stecco e granite da favola.

► Torte easy!

Facili, veloci da preparare e gustosissime: cosa chiedere di più a una torta?

Le rubriche

Torte farcite

Per i momenti di festa e non solo.

una festa coi fiocchi.

Celiachia

Le ricette per chi non tollera il glutine.

Torte

Per rallegrare la tavola in ogni momento.

Da lettrici a lettrici

Le pagine per chiacchiere insieme a voi.

Crostate

Invitanti e golose.

Dolci al cucchiaino

Sempre fantastici.

Le novità dello shopping

Le novità per lo shopping: dalla dispensa alla tavola.

Biscotti e pasticcini

Tutti da sgranocchiare.

Agenda

Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria e non solo.

Feste in casa

Suggerimenti e ricette per realizzare in casa