

La rivista fatta in cucina

più CUCINA

NOVEMBRE

Sfizi e antipasti

TUTTI IN FORNO

100%
RICETTE
PROVATE &
ASSAGGIATE

**TUTTI I MESI
IN EDICOLA**

Melagrana

**BUONA E
SALUTARE**

*Gustosissima
polenta*

Torta con pere e mele pag. 64



Salame di cioccolato con
8 - 80d pous

Secondi piatti più ricchi
con i *funghi*



MENSILE - n. 119 Novembre 2019 - P.L. 23/10/2019 Italia € 2,90 - ISSN 1128-6970 Speed - in A.P. 70% autor. Fil. di Modena di P.L. 2000
Austria € 6,20 - Belgio € 5,00 - Grecia € 5,00 - Germania € 6,50 - Svizzera CHF 6,90 - Canton Ticino CHF € 6,70 - Spagna € 4,95 - Italia € 3,73 - Lussemburgo € 4,50



IDEE PER LO Shopping

Naturalmente antiaderente

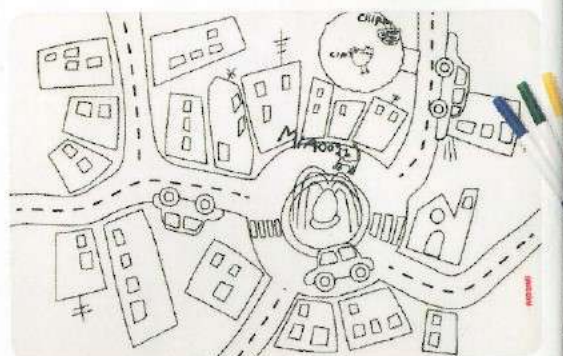
B-Nat è una linea di stampi da forno realizzata in acciaio Hi-Top, con rivestimento antiaderente a base di cera di carnauba. Grazie alla scivolosità conferita dalla cera di carnauba, il rivestimento risulta così naturalmente antiaderente. Guardini, www.guardini.com



PER LA CREATIVITÀ DEI PIÙ PICCOLI

La collezione Traffic amplia l'offerta proponendo il set tovaglietta in silicone colorabile grazie ai 4 pennarelli lavabili in dotazione, antimacchia e antipiega e riutilizzabile. La tovaglietta, sicura anche a contatto con il cibo, si può lavare, cancellare e colorare ancora.

Fratelli Guzzini,
www.fratelliguzzini.com



NOVITÀ

Comodi, racchiusi in pratiche confezioni trasparenti e sempre a portata di...frigo: questi ovo prodotti provengono da uova allevate a terra, 100% italiane, prodotte nell'ambito della filiera integrata Amadori.

Amadori, www.amadori.it



PER LA CREATIVITÀ DEI PIÙ PICCOLI

Tre giovani artisti internazionali hanno ideato la nuova collezione Amour sul tema dell'amore, che vede protagonista lo storico coltellino N°08. Saranno disponibili 8000 pezzi per ogni modello, venduti in confezione regalo disegnata dagli artisti.

Opinel, www.opinel.com

L'OLIO

Salov propone al mercato italiano la gamma Filippo Berio, già apprezzata in tutto il mondo. La linea, composta da Olio Extra Vergine d'Oliva Classico, Olio Extra Vergine d'Oliva 100% Italiano, Olio Extra Vergine d'Oliva Bassa acidità (non superiore allo 0,3%, quando la legge pone come limite lo 0,8%), Olio Extra Vergine d'Oliva Biologico e Olio di Oliva, racchiude tradizione e semplicità, nonché un'ampia gamma di formati disponibili. Salov, www.filippoberio.it



Il portapane

NIC è il portapane che coniuga funzionalità e design: ha forma di cestino, coperchio in bambù ed è dotato di una maniglia per il trasporto. Perfetto da portare in tavola nelle più diverse occasioni, dalla colazione alla cena informale.

Brabantia, www.brabantia.com



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

SITI 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
francesca.ferrari@piuquado.com
Rita Gualmini, Martina Sargenti

Grafica
Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com
ufficiografico2@piuquado.com

Realizzazione ricette:
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Stéphanie Marletta
Umberto Cozzolino

Fotografie
Elena Bertacchini

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 Rausero
antonietta.rausero@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

Stampa
Elcograf SpA, via Mondadori
15 Verona

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. Testi e immagini, anche se non pubblicati, non si restituiscono.

Corsi e scuole

CastAlimenti

La confetteria: torrone, caramelle ecc

Dal 6 all'8 novembre

Creatività e tecnologie per piatti gourmet

Dal 12 al 13 novembre

Il pane nel mondo della ristorazione e dell'ospitalità

Dal 18 al 19 novembre

La pasticceria mignon

Dal 18 al 19 novembre

La cucina wellness

Dal 20 al 22 novembre

I grandi lieviti d'autore

Dal 20 al 22 novembre

CastAlimenti, www.castalimenti.it

Scuola di cucina Etoile

Primi piatti di pesce/ carne **9 novembre**

Pane, pizze e focacce

9 novembre

Secondi piatti di pesce/ carne **23 novembre**

Frolle, crostate e

biscotti **23 novembre**

Scuola di cucina Etoile, scuoladiduchaetoile.com

A tavola con lo chef

Bigné **4 novembre**

I primi mantecati

4 novembre

Ciocolato e cioccolatini **13 novembre**

Torte pausa relax

14 novembre

Giro del mondo in 80

polpette **18 novembre**

Dallo sfiletto al piatto

19 novembre

A Tavola con lo Chef, www.atavolaconlochef.it

IL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI MODENA COMPIE 50 ANNI

Lo scorso ottobre il Consorzio del Prosciutto di Modena ha compiuto 50 anni. Il traguardo sarà festeggiato con un evento celebrativo in programma il 29 novembre presso la Rocca di Vignola (MO).

Il Consorzio, oggi presieduto da Giorgia Vitali,

si è costituito il 6 ottobre del 1969 e la sua storia

si è sempre basata sulla costante ricerca di una qualità

unica, che ha permesso al Prosciutto di Modena DOP di imporsi come un'eccellenza italiana riconosciuta in tutto il mondo.

Per info: www.consorzioprosciuttomodena.it



#AMIATAUTUNNO



Sono stati numerosi gli appuntamenti della rassegna

#AmiatAutunno, che hanno accompagnato i visitatori

in un viaggio fra gusto e tradizione, in sei comuni:

Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Castel del Piano,

Castell'Azzara, Piancastagnaio, e Santa Fiora.

Il prossimo raggiungibile sarà in programma

dal 31 ottobre al 3 novembre a Piancastagnaio

quando sarà tempo di Crastatone, termine che

deriva dal verbo dialettale "crastare", ovvero

l'atto di tagliare la castagna prima di metterla

sul fuoco. Le caldarroste la faranno da padrone e

nelle cantine e nelle locande saranno proposti menù

tipici con specialità a base di castagne, monne, brodo-

lose, vecchiarrelle e suggioli.

Per info: www.amiatautunno.it

Indirizzi

Si ringraziano Ballarini www.ballarini.it e Allufon, www.allufon.com, www.moneta.com

www.berndes.com per gli strumenti di cottura, Guardini www.guardini.com

per l'attrezzatura di pasticceria, Coltellierie Sanelli, www.sanelli.com per i coltelli.

Bormioli Rocco, www.bormiolirocco.com

Dafne Pasqualini, www.dafneliving.com

Easy Life, www.easylifedesign.it

www.easylife.boutique

La Porcellana Bianca, Unital, www.unital.it

www.laporcellanabianca.it

Pinti Inox, www.pinti.it

PPD, distribuito da Merito,

tel. 0473/440230, www.merito.it

Pyrex, www.pyrex.eu