

Il prezioso Cleto Chiarli

I gioielli non vanno solo indossati: spesso si portano anche in tavola. È il caso dei vini del marchio Cleto Chiarli, "preziosi" del patrimonio vinicolo dell'Emilia Romagna, prodotti nel segno di una tradizione ultracentenaria, rigorosamente fedeli e rispettosi della tipicità del vitigno e del territorio di origine.

Per chi ama i rubini, la scelta ricadrà su il Gasparossa di Castelvetro doc 'Vigneto Enrico Cialdini', ottenuto da una antica vigna di 12,5 ettari della Tenuta Generale Cialdini. Il clima temperato, gli asciutti terreni di collina e la passione di abili viticoltori consentono di avere una grande qualità che rigorosamente selezionate danno vita a un vino di classe, le cui caratteristiche sono il colore rubino, appunto, un sapore morbido e ben strutturato con aromi di mora e lampone, spuma intensa e fine.

Chi, invece, preferisce qualcosa di meno intenso, ma sempre di qualità, potrà optare per il Sorbara DOC Vecchia Modena "Premium", che proviene da una selezione delle migliori uve Sorbara coltivate nella azienda agricola Sozzigalli e seduce con il suo colore brillante rosso chiaro, con il suo gusto secco e leggermente sapido e con una spuma fine ed evanescente.

INFO: 059/316331, sito: www.chiarli.com

Il tonno, re incontrastato

Si fa presto a dire pesce. Ma pesce quale, dove è pescato, da chi è prodotto?

A tutte queste domande la Icat Food, azienda degli esperti del mare, che importa da tutto il mondo e distribuisce in Italia conserve ittiche di prima qualità, risponde da sempre in modo esauriente, affidandosi ai produttori che soddisfano determinate esigenze, fra cui la pesca nel periodo più idoneo, quando il prodotto possiede un'ottima percentuale di grasso e una accurata attenzione in tutte le fasi della lavorazione, cottura, pulizia ed inscatolamento.

La Icat food offre una gamma molto ricca di prelibatezze marine, come le acciughe, il granchio, il lompo, il salmone, le sardine, ma di tutte queste il "re" incontrastato è il tonno.

Fra i marchi che distribuiscono questo prodotto segnaliamo il marchio Moro che vende, fra gli altri, un tonno naturale (in scatola) cotto al cartoccio che ha la sua particolarità nell'essere cotto direttamente nella scatola, in fase di sterilizzazione, senza precottura, come avviene per tutti gli altri. Essendo cotto una sola volta mantiene inalterate le sue proprietà organolettiche, il valore nutrizionale e il suo ottimo sapore, perché il contenuto proteico non si disperde nell'acqua.



Paese che vai, formaggio che trovi

Paese che vai, formaggio che trovi: alcuni, però, sono meglio di altri, soprattutto se si riesce a mantenerne la tipicità, esportandola al di fuori del piccolo distretto locale.

È la missione che si è prefisso il Gruppo Fattorie Italia, con sede a lesi (Ancona), che promuove la riscoperta di formaggi della migliore tradizione regionale squisitamente tradizionali, garantendo, nel rispetto dei metodi di produzione di un tempo, il mantenimento della qualità e della tipicità.

Fra i tanti prodotti ed esportati, segnaliamo il Formaggio di Fossa "Santa Caterina", formaggio pecorino, tipico marchigiano, così chiamato, perché è ottenuto rispettando l'antichissima usanza di stagionare in grotte di tufo il formaggio prodotto nella zona compresa fra la vallata del Rubicone e del Marecchia, fra Romagna e Marche.

Questo prodotto dal sapore marcato e aromatico viene utilizzato come rifornitore di antipasti, con ingredienti di minestre e zuppe, oppure grattugiato, come condimento per primi e secondi piatti. Ma viene degustato anche da solo, specie se accostato a marmellate.



Se Spinosi significa qualità

Il piacere della buona tavola: c'è chi ce l'ha innato e chi lo ha scoperto col tempo, magari dopo aver assaggiato i maccheroncini di Campofilone, prodotti da Vincenzo Spinosi, che offre una fantasiosa e completa e gamma di pasta lavorata con sole uova fresche intere, arricchite con Omega 3 e vitamina E.

La selezione degli ingredienti, l'accuratezza nel tirarla durante la lavorazione, la lenta e naturale essiccazione rivelano una pasta dalla consistente ed inconfondibile porosità, che moltiplica il proprio volume durante i velocissimi tempi di cottura.

Fra le specialità spiccano gli Spinosini 2000, che da qualche anno sono stati inseriti nel menù del ristorante Petrus di Honk Kong, uno dei 5 più famosi del mondo: per il loro impasto vengono utilizzate semole speciali di grano duro rigorosamente selezionate e la lavorazione viene effettuata utilizzando trafile di bronzo e rulli in ghisa. Si differenziano dai maccheroncini, altro tipico prodotto del gruppo Spinosi, per la loro forma quadrata.

Della bontà di questa pasta all'uovo si sono accorti anche all'estero, tanto è vero che Vincenzo Spinosi ha ricevuto nel 2000 il premio Five Stars Diamonds Awards da parte dell'Academy of Hospitality and Sciences.

Rancilio e le macchine da caffè

Se siete fra quelli che "una mattina non è mattina senza un buon caffè, ma tutto dipende dal tipo di macchina utilizzata", la Rancilio, azienda di Parabiago, leader nel settore delle macchine da caffè e delle attrezzature da bar, risponde alle vostre esigenze.

Roberto Rancilio, fondatore dell'azienda, con la sua famiglia e uno staff altamente specializzato, è riuscito negli anni a portare

