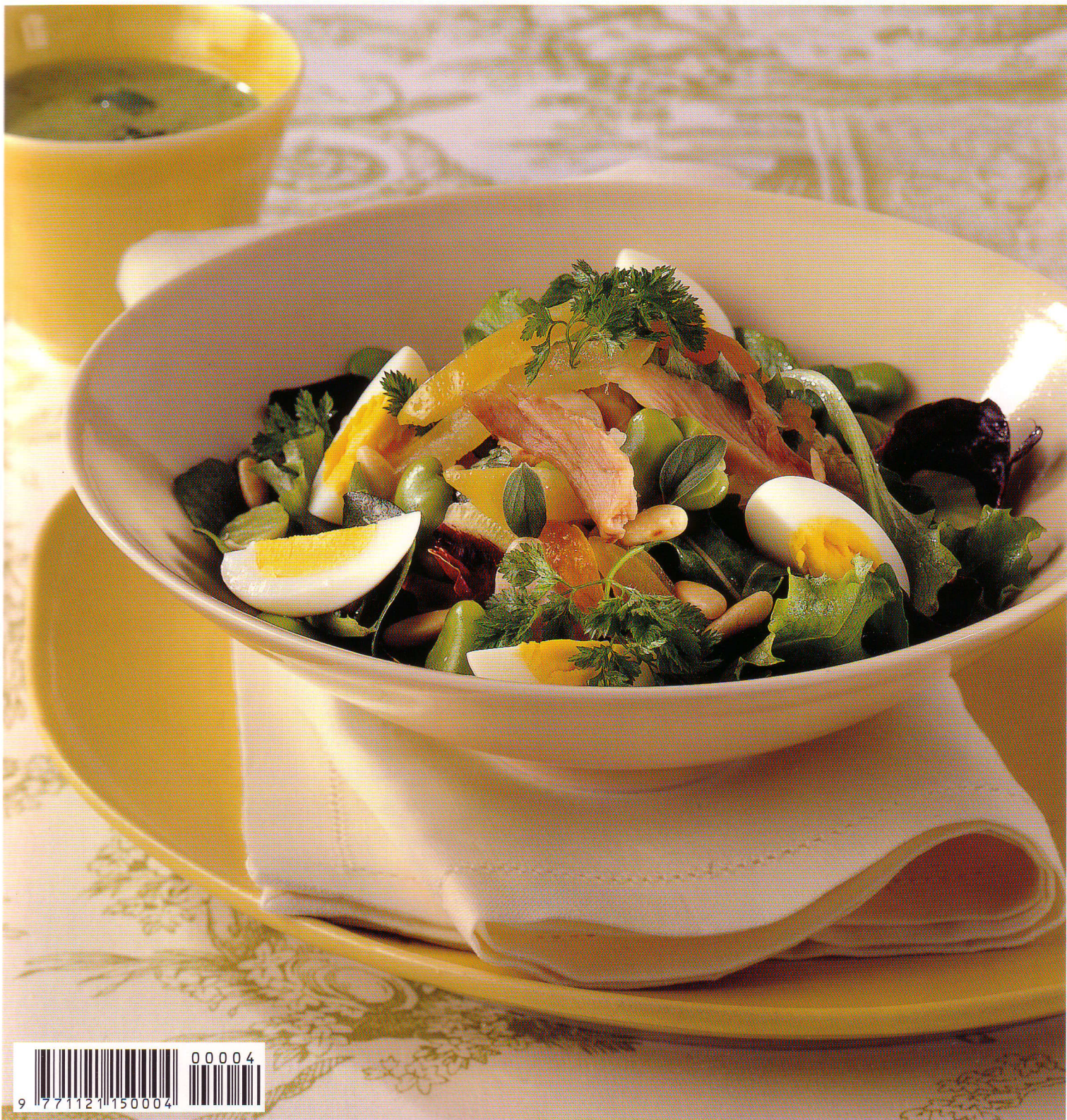


aprile 2010 • € 4,00 IT

# LA CUCINA ITALIANA

dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione



[www.lacucinaitaliana.it](http://www.lacucinaitaliana.it)

PL spa - Sped. in A.P. - DL. 355/03 art.1 comma 1 DCB VR - ISSN 1121 - 1504 - ITALIA € 4,00 - AUSTRIA € 7,00 - BELGIO € 6,70 - FRANCIA € 10,00 - GERMANIA € 8,90 - LUSSEMBURGO € 6,50 - PRINC. DI MONACO/CORSICA € 10,00 - SLOVENIA € 8,30 - SPAGNA € 7,50 - SVIZZERA FC19,90 - UK LST 7,50 - CANTON TICINO FC19,10



# le botteghe del gusto

a cura di Maria Vittoria Dalla Cia

## QUI IL PRODOTTO È DA GOURMET

Alcune piante, "punte" da insetti che ne succhiano la linfa, producono la melata; le api la trasformano in un miele non troppo dolce, ricchissimo di sali minerali e dal gusto articolato. Quello prodotto da Paco Castaldi, apicoltore biologico campano, ha qualità eccellenti, premiate dal concorso Grandi Mieli d'Italia. Acquisti in azienda.

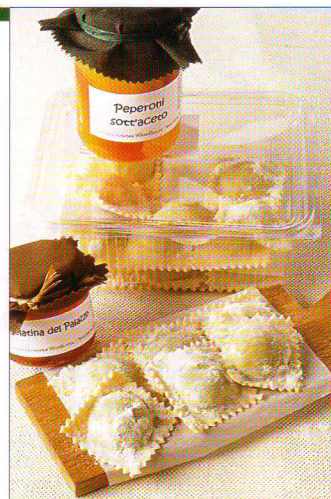
La Goccia di Sole  
via Boccaccio 1, S. Anastasia (Na)  
tel. 0815301382  
www.lagocciadisole.com



## DUE SIGNORE COL MATTERELLO

Enza e Luisa hanno impacchettato con cura ravioli e crespelle, sottoli e confetture e sono arrivate qui in redazione. A pranzo nella nostra cucina noi li abbiamo assaggiati e a tutti è piaciuto quel loro sapore di casa, che è un po' come avere una mamma che cucina per te senza trucchi, con gusto e pazienza. E con il piacere di tirare a mano la pasta, di scegliere la carne giusta per lo stracotto dei ravioli, di cercare le verdure, i pomi rari e gli altri frutti per le confetture nelle aziende locali. Nel negozio-laboratorio tra paste fresche, gnocchi e conserve salate e dolci di scelta ce n'è, ma Enza e Luisa sono pronte anche a soddisfare richieste speciali. Basta prenotare.

Laboratorio Alimentare Mirtilla - via Maffini 4, Taino (Va)  
tel. 3356713673 - www.laboratorioalimentaremirtilla.it



## CONSERVARE CON IL CUORE

Li hanno chiamati "I sapori e le salse del cuore". Quando si apre il barattolo si pensa che è proprio il nome giusto. Si resta sbalorditi dalla dolcezza senza acidità della passata, dai carciofini croccanti e saporiti, dalla fragranza di un originale pesto fresco. La qualità è merito di coltivazioni bio e di una lavorazione entro 24 ore dal raccolto a basse temperature, instancabilmente curate dalle tre sorelle Ciarlo. Che sarà un piacere incontrare allo spaccio aziendale, sempre più affollato di buongustai.

Mediterranea Belfiore - via Guerrazzi, La Cinquantina Cecina (Li)  
tel. 05866205555 - www.mediterraneabelfiore.it



## IL "MI-TO" DEL CIOCCOLATO

Per i golosi di Milano c'è una bella sorpresa. Di fronte alla chiesa di San Smpliciano ha appena aperto bottega un maestro del cioccolato torinese. "Ho voluto portare un pezzo di Torino ai milanesi," dice Guido Gobino, "con i miei gianduiotti e soprattutto con il 'bicerin' e la cioccolata in tazza. Ma ho anche voglia di giocare con cose nuove: per la bella stagione faccio degli sciroppi 'all'antica', orzata o tamarindo da abbinare con cioccolatini dagli aromi freschi." Che si potranno degustare anche seduti ai tavolini all'aperto. Assaporando a ogni assaggio qualità delle materie prime, finezza della lavorazione, gusto "filologico" della tradizione e guizzi fantasiosi. Come nelle gache ai liquori o agli agrumi, di cui Gobino è molto orgoglioso.

Guido Gobino cioccolateria artigianale - corso Garibaldi 39, Milano  
tel. 0289096601 - www.guidogobino.it

