

più DOLCI

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

PICCOLA PASTICCERIA

Maggio 2010



Festa della mamma



MEMBRI N° 124 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P.I. spa Ita. ris. - Taxe percue • Italia € 1,60 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 5,10 - Grèce € 2,90 - Germania € 3,70 - Austria € 3,70 - Belgia € 2,90 - Italia € 1,98

più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:

Quadò 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.com
www.piuquado.it
www.piuquado.com
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile

Daniela Pelli

Capo Redattore

Daniela Pelli
daniela.pelli@piuquado.com

Redazione

Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica

Elena Bertacchini, Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette

Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino

Fotografie

Sandro Goldoni

hanno collaborato

Davide Falcioni

Responsabile Pubblicità

Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@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

S.I.E.S srl
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello
Balsamo (MI) tel. 02/66030400
fax 02/66300269
e-mail: sies@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.
Testi e immagini, anche
se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò
EDITRICE

Vino in Villa, Garantito!

Un evento simboleggiato dalla lettera "G", cioè la Garanzia offerta dalla Docg (denominazione di origine controllata e garantita), il massimo riconoscimento qualitativo assegnato ai vini italiani. In Italia ci sono 44 Docg e la n. 44 è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, cui è dedicato Vino in Villa, il Festival Internazionale promosso dal Consorzio per la tutela del Conegliano Valdobbiadene in programma dal 15 al 17 maggio, che chiama per l'occasione i 43 colleghi, vini famosi o rari. L'evento offrirà momenti dedicati ad ogni visitatore.



Per i giornalisti vi sarà la presentazione della nuova annata; per gli addetti ai lavori (ristoratori, enotecari) Alma, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, sotto l'egida del rettore **Gualtiero Marchesi**, presenterà l'Atto Unico, ovvero il modo moderno di intendere il pranzo, sempre più spesso costituito dal piatto unico. Gli chef accompagneranno le loro presentazioni col Conegliano Valdobbiadene, un vino moderno, fine, elegante e moderatamente alcolico. A fare da cornice a Vino in Villa sarà il castello di San Salvatore che racchiude una mostra del cinquecentesco pittore locale Cima da Conegliano. Degustare un vino e ammirare le opere d'arte sarà un'ulteriore proposta rivolta ai consumatori.

Per info: www.prosecco.it

Fratelli di Latte

A Gualdo (Macerata), va in scena il 29 e 30 maggio 2010 la 14ª edizione di "Formaggi d'Autore", promossa in collaborazione con Slow Food Marche, una ricca vetrina nazionale di prodotti lattiero-caseari. Vale la pena di spendere un fine settimana nel borgo medievale di Gualdo per dedicarsi a degustazioni ed acquisti.



In Italia, infatti, si contano più di 500 tipi di formaggi, tutti differenti e tutti eccellenti. I produttori di ogni regione, i protagonisti dell'intera filiera, i valori nutrizionali dei formaggi, come renderli versatili in cucina, come riconoscerli dai contraffatti sono i protagonisti della kermesse. Un occhio d'attenzione verrà posto alla tutela dell'ambiente con l'uso di piatti completamente degradabili e con la creazione di uno spazio per le aziende del territorio che puntano alle energie rinnovabili. Laboratori, spettacoli teatrali, animazioni per bambini e buona tavola, ovviamente a base di formaggi, coroneranno la manifestazione. **Programma completo, appuntamenti e orari sul sito internet www.formaggi.biz**



Una vacanza nella culla della bontà

Fino al 30 giugno sono in palio 40 settimane di soggiorno nei caratteristici agriturismi venostani del Gallo Rosso. Per partecipare al concorso basta incollare tre bollini sulla cartolina del concorso (disponibile nelle cassette di mele e scaricabile dal sito www.vip.coop) e indirizzare entro il 30/06/2010, in busta chiusa e affrancata, a concorso



"Vinci una vacanza nella culla della bontà", c/o E.P.R. srl. Casella postale 15045, 20159 Milano. In Val Venosta, vero angolo di paradiso, maturano le più straordinarie mele del mondo: grazie al microclima particolare che vanta moltissimi giorni di sole all'anno, alle scarse precipitazioni e alla forte escursione termica tra giorno e notte, le mele maturano più lentamente e intensamente, coccolate da una natura veramente benevola. **Il regolamento del concorso sul sito www.vip.coop.**

