



Uccellini sale e pepe

In primavera gli uccelli fanno ritorno, posandosi anche sul tavolo da pranzo. Questi graziosi volatili non sono solo decorativi ma anche funzionali. Sono infatti un pratico spargisale e spargipepe. «Uccellini» Koziol, in vendita nei negozi specializzati, ca. fr. 45.-

Souvenir da...

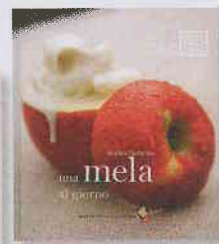
Bruxelles

I belgi sono molto affezionati ai personaggi dei fumetti, dai Puffi fino ai furbi cagnolini Froud & Stouf, creati dagli artisti Jannin e Liberski. I loro eroi a quattro zampe sono raffigurati anche sugli speculoos della biscotteria Dandoy. In Svizzera è usanza mangiare queste dolci specialità alle spezie soprattutto sotto Natale, in Belgio, invece, sono in voga tutto l'anno.



San Provino

Accanto all'aeroporto di Agno, al World Trade Center e ai moderni edifici commerciali, le pecore belano, le galline schiamazzano, le bancarelle offrono prodotti fatti in casa, la giostra gira e i bimbi mangiano lo zucchero filato. Un tempo, la sagra di san Provino era la maggiore fiera rurale e del bestiame della regione. Oggi è una grande festa popolare che riunisce contadini, impiegati delle vicine banche e abitanti del Malcantone. Accanto a formaggi, salumi, miele e altre specialità locali, non mancano mai i deliziosi ravioli dolci di san Provino. Dal 13 al 15 marzo, dalle 9.



[2]

[1]

Lecture golose

A cena con l'innominato

Quel ramo del Lago di Como che volge a mezzogiorno è attraversato dai fumi (e dai profumi) della cucina più di quanto s'immagini. Nonostante l'ambientazione in un periodo di peste e di carestie, nei *Promessi Sposi* si respira la gastronomia del Seicento. Per lo più, si tratta di cucina povera, contadina, del territorio. Ma ci sono anche le leccornie a tavola dei ricchi, come la frittata di fichi di don Rodrigo. Ne parla questo libro, denso e documentato, che fa tornare alla memoria ricordi scolastici, assieme a gustosi dettagli che erano passati inosservati. Dal mouse al mestolo, l'autrice consiglia ricette (oltre cento) che si possono rifare in casa, come la zuppa di cavoli o i nervetti alla milanese per quelle nozze tra Renzo e Lucia che non s'avevano da fare... Luisa Vassallo, *A tavola con Renzo e Lucia*, Ancora Editrice, pp. 196, fr. 27.20

Il frutto proibito

«Una mela al giorno toglie il medico di torno», recita un noto proverbio. In effetti la mela è talmente ricca di qualità nutrizionali uniche che non vi sono controindicazioni. Questo frutto, simbolo della seduzione, fa parte della nostra cultura alimentare. In cucina, la mela è un ottimo ingrediente sia come contorno sia come piatto principale. Dall'antipasto al dolce, ecco ventotto ricette che danno vita a una serie di piatti golosi come, ad esempio, gli gnocchi di pane, speck e mele al burro di noci o la torta di formaggio mele e cipolle. Andrea Costantini, *Una mela al giorno*, Bibliotheca culinaria Editore, pp. 64, fr. 27.05