

€4  
SETTEMBRE  
2023

# LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**LA LATTUGA  
MAI PROVATA  
IN VERSIONE  
GELATO?**

**BAKE OFF  
ITALIA  
PARRARA,  
FOGLIA,  
KAM HANNO  
PREPARATO  
DA NOI  
I LORO DOLCI**

**VERSILIA  
E MONTE  
DI PORTOFINO  
DA GUSTARE  
A FINE ESTATE**

**100 TOP**

**LOCALI  
PER BERE  
L'APERITIVO  
IN TUTTA  
ITALIA**

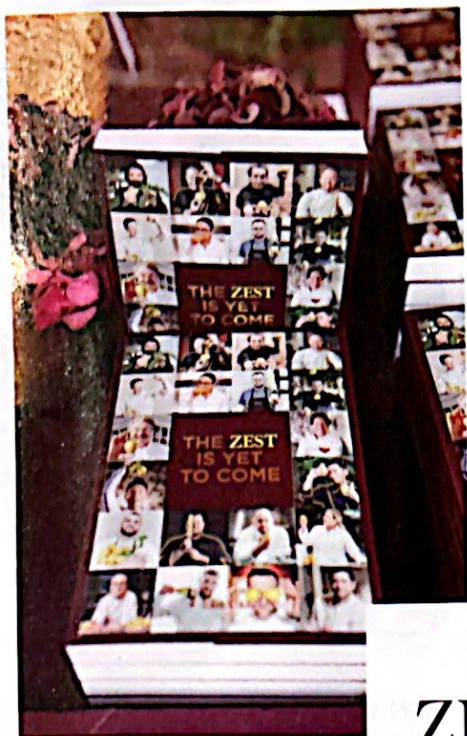
## MACCHÉ TABÙ

*Sì, abbiamo cucinato i gamberoni con il parmigiano, le patate fritte con lo zucchero, la carbonara con la panna. Risultato: buonissimi*

**LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ**



www.lacucinaitaliana.it - 02 443 93311 - 02 443 93311 - 02 443 93311

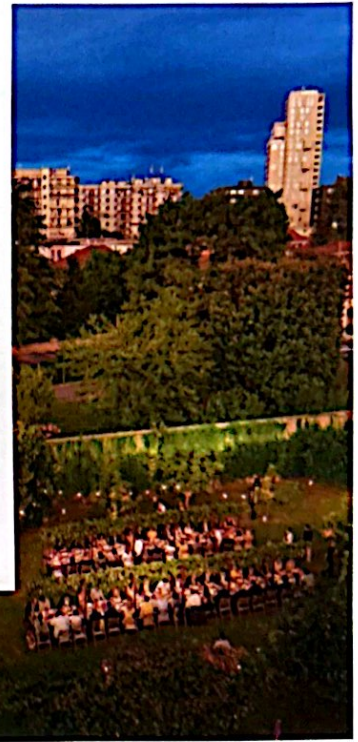
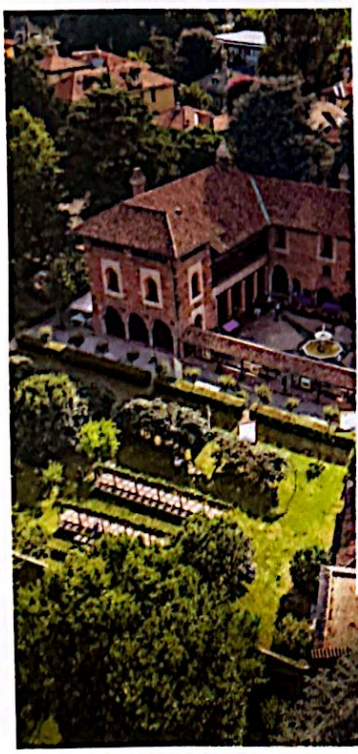


L'EVENTO

# ZEST E DINTORNI

*Come sta il limone con lo Champagne?  
La risposta è in un libro  
con le ricette di centododici chef*

La cinquecentesca Villa Mirabello, a Milano ma già in campagna, è diventata per una sera Borgo Krug, con un mercatino gastronomico nella corte e una sontuosa tavolata in giardino. L'occasione era la presentazione di *The Zest is yet to come*, il primo ricettario in assoluto della Maison dedicato al limone come «ingrediente dell'anno» da abbinare ai nuovi Champagne Krug Grande Cuvée centosettantunesima edizione e Krug Rosé ventisettesima edizione. Nel libro si trovano piatti creati da centododici chef di oltre venticinque Paesi, tra cui Nicola Portinari del ristorante La Peca, due stelle Michelin e top Krug Ambassade, che ha cucinato per la serata. [krug.com](http://krug.com)



ANGOLO BAR



La grappa si serve attorno ai 18 °C. Vero, ma Roberto Castagner ha studiato una nuova formula estiva da servire ghiacciata. Così è nata la Prosecco Ice, dagli aromi floreali e fruttati dell'uva glera, le cui bucce «pure», cioè senza vinaccioli, vengono distillate tre volte. [grappacastagner.it](http://grappacastagner.it)



Una cannuccia in plastica si usa in media per venti minuti, poi ci vogliono cinque secoli per smaltirla. Alternativa duratura e di design, le Murano Straws, realizzate dall'artigiano Cristiano Ferro con il suo giovane team, sono 100% ecologiche e riciclabili. [cannuccedimurano.it](http://cannuccedimurano.it)



Lo zafferano, ingrediente versatile: squisito nel risotto, sorprendente nei dolci, è innovativo nel digestivo appena presentato da Zafferano 3 Cuochi in collaborazione con Distilleria Quaglia. I preziosi pistilli rilasciano nell'elisir colore, profumo e sapore. [3cuochi.it](http://3cuochi.it)