

Un amore di confettura

PESCA, PESCA INNAMORATA, CIOCCO-PESCA... Per Stefania Callegari, titolare del laboratorio artigianale «I Liveri», a Faenza (Ravenna), ogni frutto ha più volti. Specializzata nella produzione di marmellate, confetture, gelatine e golosità, questa donna solare ha una vera e propria passione per creare ricette «della nonna», aggiungendo sapori e odori come zenzero, anice stellato e cannella. «Per le mie alchimie utilizzo solo frutta del territorio di prima



scelta, colta matura dall'albero e mai refrigerata. La percentuale di zucchero è bassa, non impiego conservanti, coloranti o additivi». C'è di che sbizzarrirsi nella scelta: dalla confettura pera + zenzero a quella al pomodoro verde, dalla zucca + agrumi all'albicocca + cannella. Noi abbiamo puntato su qualcosa di semplice ma dal gusto talmente intenso da

risultare straordinario: la confettura di Pesche Nettarine igp Romagna, un trionfo di sentori di pesca sciropata. Da confrontare con quella alla Pesca Innamorata, così detta perché ottimamente amalgamata con il vino Albana Passita.

Per informazioni: I Liveri di Stefania Callegari - Via Paolo Costa, 4 - 48018 Faenza (RA) - Tel. e fax 0546.060107 - info@iliveri.com - www.iliveri.com

Prezioso salume

SE AMATE I SALUMI che profumano d'antico vi consigliamo di assaggiare la Lucanina o Lucanica di Picerno, specialità prodotta dal Salumificio della Lucania. Di colore rosso intenso, aromatizzata con finocchietto selvatico, peperone dolce o peperoncino piccante, è un prodotto in attesa di riconoscimento di igp.

Gustosa da sola, ottima con la ricotta per insaporire un delizioso piatto tipico, gli strascinati, si presenta con una caratteristica forma a ferro di cavallo. Viene ottenuta dalla spalla disossata e snervata di suino, insieme a collo, sottospalla, pancetta, punta di filetto e triti di prosciutto di suino conditi. La stagionatura varia da un minimo di 22 fino a 30 giorni.

Ulteriore fatto positivo: oltre a essere buona

Scelti da ORIGINE

Segnaliamo alcune eccellenze in cui ci siamo imbattuti e che ci piace condividere con i lettori senza intenzione di fare selezioni o di stilare classifiche

presenta un tenore di grasso ridotto rispetto alla categoria.

Per informazioni: Salumificio della Lucania srl - Via Gramsci, 127 - 85055 Picerno (PZ) - Tel. 0971.991003 - www.lucanasalumi.it



I nove volti del Panettone

IL PANETTONE TRADIZIONALE è il prodotto di pasticceria più rappresentativo di Loison e si caratterizza per la pasta molto morbida a lievitazione naturale, ricca di uvetta sultanina e scorze candite di arancio e cedro.

Ma la dolceria di Costabissara (Vicenza) ha fatto della ricerca di nuovi sapori la sua filosofia, così possiamo scegliere tra nove varianti, tra le quali segnaliamo quella all'Amarena e, novità fresche di 2008, quella ai cereali e ai fichi. In particolare, quest'ultimo è realizzato con fichi «Dottati» Cosentini secchi, prodotti tradizionali della Calabria e Presidio Slow Food. All'impasto ottenuto con lievito madre a pasta acida che rende altamente digeribile il prodotto, Loison aggiunge pezzi di fico tagliati a mano e uvetta di alta qualità.



Ne risulta un gusto tondo e delicato, una consistenza che in bocca rivela accenti cremosi e un equilibrio inedito sul piano olfattivo-gustativo.

Per informazioni: Dolceria A. Loison - S.S. Passubio, 6 - 36030 Costabissara (VI) - Tel. 0444.557844 - loison@loison.com - www.loison.com

Un pesto di... pistacchi

NOI CI ABBIAMO CONDITO la pasta e ne abbiamo ottenuto un piatto da gourmet. Ma le virtù del pesto di pistacchio di Alicos sono molteplici. Questo patè che trae il suo gusto speciale dal pregiato Pistacchio di Bronte si presta infatti anche per rendere stuzzicanti piatti a base di pesce, per ottenere verdure sfiziose o per confezionare deliziosi antipasti. Spazio alla fantasia! Come ulteriore pregio, la semplicità degli ingredienti con cui è realizzato: pistacchi, olio extravergine di oliva, sale e pepe. Disponibile in vasetti di vari formati, rappresenta una delle innumerevoli specialità del marchio, che difende le prerogative di specialità siciliane e le propone in vesti appetitose. Oltre al pesto di pistacchio, infatti, innumerevoli i prodotti dolci che hanno come base questo ingrediente: dalla crema di pistacchio al panettone, dalla torta a croccanti e paste.

Per informazioni: Società Agricola Alicos di Palermo G. sas - Via Manfredo Cremona, 21 - Salemi (TP) - Tel. 0924.983348 - info@alicos.it - www.alicos.it

