



Venturini Baldini

L'Ancestrale T.E.R.S. di Venturini Baldini, annata 2018, è un vino speciale. "Si ottiene da uve Lambrusco Montericco, varietà locale di collina che cresce su un terreno argilloso sabbioso, un suolo con una buona vocazione per la viticoltura, che regala vini molto equilibrati nelle componenti alcoliche e fenoliche, dai profumi fini.



Adoro i panini. Diciamolo chiaro, la vita è più bella tra due pezzi di pane.

JEFF MAURO

Lindt

Un morbido ripieno fondente racchiuso nel croccante guscio di cioccolato al latte sigillato da una goccia al cioccolato fondente: le avvolgenti praline Lindor Doppio Cioccolato, sfuse o in cornet, sono pronte a sorprendere i palati di tutti i golosi.



CONSIGLIO ECO In Italia ci sono tre centrali elettriche che lavorano a pieno regime solo per alimentare elettrodomestici in modalità stand-by. Spegnamoli!

Le cose che "forse" non sai del prosciutto

Dal Lard d'Arnad DOP della Valle d'Aosta al Salame S. Angelo IGP della Sicilia, l'Italia può essere percorsa da Nord a Sud seguendo l'itinerario tracciato dai salumi, una "bussola" che punta sempre sulla qualità. Le specialità locali o le ricette a base di carne suina che si sono affermate nei secoli in ogni Regione, con differenze che a volte variano da comune a comune, per un totale di circa 700 salumi diversi da nord a sud. E il numero pare essere una stima per difetto.

QUALI SONO I CRUDI TUTELATI

- Prosciutto di Parma DOP
- Prosciutto di San Daniele DOP
- Prosciutto di Modena DOP
- Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP
- Jambon de Bosses DOP (Valle d'Aosta)
- Prosciutto di Carpegna DOP
- Prosciutto Toscano DOP
- Prosciutto di Norcia IGP
- Crudo di Cuneo DOP
- Prosciutto di Sauris IGP
- Prosciutto Amatriciano IGP

PERCHÉ IL COTTO È ROSA

Dopo la zangolatura e la pressatura, che conferisce al Prosciutto Cotto la tipica forma che tutti conoscono, inizia un lunghissimo processo di cottura: a vapore e a bassa temperatura. Grazie al particolare procedimento, il Prosciutto Cotto assume la colorazione rosea; la carne diventa morbida, digeribile, oltre che delicata e con il giusto equilibrio di aromi e sali.

LE QUALITÀ DEL COTTO

La legislazione italiana identifica 3 categorie qualitative ben distinte di prosciutto cotto. La differenza sta nel rapporto tra la percentuale di acqua e la percentuale di carne magra:

PROSCIUTTO COTTO - ottenuto dalla coscia del suino. Umidità inferiore o uguale all'82%

PROSCIUTTO COTTO SCELTO - devono essere identificabili almeno 3 dei 4 muscoli principali della coscia intera del suino. Umidità inferiore o uguale al 79,5%

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ - devono essere identificabili almeno 3 dei 4 muscoli principali della coscia intera del suino. Umidità inferiore o uguale al 76,5%

UN PROSCIUTTO LOMBARDO

L'Antica Ricetta di Marco D'Oggiono Prosciutti prevede un prosciutto cotto fatto ancora oggi come un tempo. La carne viene lasciata riposare a lungo, per far sì che il sale e gli aromi ne modifichino il sapore in modo lento e naturale, senza l'utilizzo di gelatine, addensanti, glutine o lattosio. Le cosce assumono così un profumo vero e intenso, come una volta, per un risultato mai troppo speziato e una fragranza memorabile. A questo si aggiunge l'ingrediente segreto, un mix aromatico che si tramanda di generazione in generazione per preservare la ricetta originale.

PROSCIUTTI PIÙ FAMOSI

Il profumo è fragrante, il sapore delicato, poco salato, gustoso e aromatico. Alcuni prosciutti della tradizione italiana hanno la tutela dei marchi europei DOP o IGP: i più noti sono il prosciutto di Parma, di San Daniele, di Modena, di Carpegna, il Veneto Berico-Euganeo, il Toscano, quello di Norcia, quello di Cuneo, quello di Sauris, quello Amatriciano e il valdostano Jambon de Bosses.



INGREDIENTI DEL CRUDO

Il prosciutto crudo è un prodotto stagionato che si ottiene da cosce di suino, provenienti da animali con un peso tra i 160 e i 180 kg ("suino pesante"). La forma è allungata mentre il colore all'interno del prosciutto è rosso rosato ed uniforme, con bordi di grasso. Per produrlo servono una coscia di suino, sale e tempo.