

La rivista di cucina, benessere, tempo libero e casa

# SORRISI Magazine

**SUPERFOOD**  
Una tavola gustosa  
con i cachi

**MENÙ DI STAGIONE**  
Ricette sfiziose con i broccoli

**Dolcezze AUTUNNALI**



CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO  
**CARPENÈ SUPERIORE**  
D.O.C.G.





GUSTO &  
PASSIONE

*La creatività  
è gourmet.*



GUSTO&PASSIONE è la nostra proposta esclusiva delle eccellenze gastronomiche del nostro territorio.





*Il gusto  
di addormentarsi  
con facilità.*





L'autunno è entrato nel vivo e molti di noi, proprio come la natura, si sentono lentamente scivolare "in letargo". Per darci la carica e riacquistare la giusta energia possiamo, allora, affidarci alla buona cucina, approfittando di tutte le primizie che questa stagione ci regala. Ecco per voi, nelle prossime pagine di "Sorrisi Magazine", numerose ricette gustose, a base di broccoli e cachi, ma anche cavolo, funghi e patate: frutta e verdura pronte a donarvi una tavola piena di sapori, profumi e colori autunnali. Per farvi passare al meglio queste giornate novembrine abbiamo pensato anche al vostro tempo libero: perché non organizzare una giornata o un weekend in un centro termale, godendo così di totale relax ma soprattutto dei benefici che le acque termali hanno sul corpo e sulla mente? E, se siete in vena di gite fuoriporta, nella rubrica "Viaggi" troverete una città imperdibile: Mantova, splendida con i suoi palazzi, musei, castelli e chiese che ci riportano in età rinascimentale, tra gli sfarzi e l'arte della famiglia Gonzaga. Con questo e molto altro, vi salutiamo e vi diamo appuntamento al prossimo mese. Buona lettura!

 **SISA**  
I SUPERMERCATI ITALIANI





*Bahlsen*

**PICK UP!**  
**FALLA SEMPLICE!**



**DOLCI  
E UN PO'  
SALATI:  
SEMPLICEMENTE  
*Unici!***





- 1 **Editoriale**
- 3 **Step by step**  
Crostata moretta
- 4 **Menù di stagione**  
Selvatico con i broccoli
- 5 Polenta al cavolo nero
- 6 Crostata a spicchi
- 7 **Prodotti del mese**
- 8 **Io non spreco**  
San Pietro in crosta di pinoli
- 9 Tortelli di patate al forno
- 10 **Ricetta gourmet**  
Arrosti di maiale agli aromi
- 11 **Vini&Bevande**  
Lambrusco, fiore all'occhiello dell'enologia italiana
- 12 **Italia in tavola**  
Necci con la ricotta (Toscana)
- 13 **Risotto con fegatini (Veneto)**  
Tortiera di baccalà e patate (Basilicata)
- 14 **Leggere&Sfiziose**  
Crostata crumble all'arancia  
Porridge dell'orto
- 15 **Cucina veg**  
Zuppa d'avena con porri e funghi  
Casseruola di quinoa e verdure alla messicana
- 16 **Superfood**  
La stagione dei cachi
- 19 **Salato, che passione**  
Pane di kamut ai tre pepi
- 20 **L'angolo pâtisserie**  
Un autunno all'insegna della dolcezza
- 22 **Piccoli chef**  
Hamburger classico nel panino
- 23 **Tip tech**  
Nuovo? No, ricondizionato!
- 24 **Pillole di sostenibilità**  
"Riciclamo" l'acqua di cottura
- 26 **Salute&Benessere**  
Lasciamoci "coccolare" dalle acque termali
- 28 **Pet in famiglia**  
I consigli per l'igiene del coniglio
- 30 **Viaggi**  
Alla scoperta di Mantova

**SORRISI Magazine**

N°11 - novembre 2024

**Realizzazione editoriale**

Edizioni DM  
Via G. Spadolini, 7  
20141Milano

**REDAZIONE**

**Coordinamento**  
Stefania Colasuono

**Hanno collaborato**

Federica Bartoli  
Sara Conversano

**Progetto grafico**

Silvia Ballarin

**Fotografie**

Stile Italia Edizioni,  
Shutterstock

**Contatti**

[www.supersisa.com](http://www.supersisa.com)

Per inviare i tuoi consigli,  
suggerimenti o richiedere informazioni  
scrivi a: [info@supersisa.com](mailto:info@supersisa.com)





# Crostata moretta



## INGREDIENTI:

200 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 200 g di **zucchero Sisa**, 120 g di **burro Sisa**, 2 **uova Sisa**, 1 limone, 200 g di **cioccolato fondente 90% cacao Gusto&Passione**, 60 g di **fecola di patate Sisa**, 1/2 litro di latte, 1 bustina di **vanillina Sisa**, 1/2 dl di rum, 6-8 pere Coscia, 2 stecche di cannella, **zucchero di canna bio VerdeMio** q.b., vino moscato q.b., 50 g di **mandorle pelate Sisa**

## PREPARAZIONE:

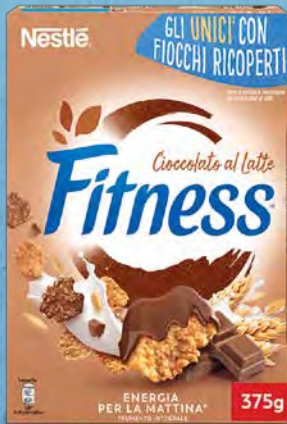
- 1 Mescolate la farina setacciata con 100 g di zucchero, 100 g di burro morbido a pezzetti, un uovo intero e un tuorlo e la scorza grattugiata del limone. Impastate velocemente il tutto, fate una palla e lasciatela riposare in frigorifero per mezz'ora. Portate a ebollizione il latte con la vanillina. Mescolate la fecola con il rimanente zucchero, versate il latte caldo a filo, unite il rum e il cioccolato grattugiato. Versate di nuovo il tutto nella casseruola del latte e fate addensare la crema su fuoco basso, mescolando.
- 2 Mettete le pere in una casseruola, copritele con il moscato, unite la cannella e cuocetele, coperte, per 10 minuti. Scolatele, spolverizzatele con lo zucchero di canna e lasciatele raffreddare. Imburrate una tortiera di 20 cm di diametro e sistemate metà delle mandorle intorno ai bordi.
- 3 Stendete la pasta e foderate la tortiera; bucherellate il fondo, copritela con carta da forno, riempietela di fagioli secchi e cuocetela in forno a 180° per 20 minuti. Togliete carta e fagioli e cuocete per altri 2-3 minuti. Lasciate raffreddare la pasta e riempietela con la crema di cioccolato; sistemate all'interno le pere e decorate con mandorle spezzettate.







LA TUA COLAZIONE  
GUSTOSA E NUTRIENTE,  
DOVE E QUANDO VUOI





**Riempiamo queste giornate di profumi e sapori, con nuove ricette tutte da gustare.  
Buon appetito!**



# Selvatico con i broccoli

**INGREDIENTI:**

250 g di riso selvatico, 250 g di broccoli, 250 g di cavolfiore, 1 spicchio d'aglio, **peperoncino macinato Sisa** q.b., 2 cucchiari di **olio extravergine di oliva Sisa**, **sale Sisa** q.b.

**PREPARAZIONE:**

- 1 Sciacquate il riso e fatelo cuocere in acqua leggermente salata per circa 55 minuti. Nel frattempo, lessate insieme i broccoletti e i cavolfiori in acqua salata.
- 2 Scolate le verdure al dente e fatele insaporire in una padella su fuoco medio con l'olio e lo spicchio d'aglio tagliato in due.
- 3 Condite il riso con le verdure e aggiungete il peperoncino macinato a piacimento.







con il  
meglio  
di noi

senza glutine  
non senza ammm.





# Polenta al cavolo nero

## INGREDIENTI:

1 cavolo nero, 1 spicchio d'aglio, **peperoncino in polvere Sisa** q.b., 3-4 filetti di acciughe sott'olio, 1/2 litro di latte fresco intero, 500 g di farina di mais a cottura rapida, 2 cucchiai di **Parmigiano Reggiano grattugiato Sisa**, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b.

## PREPARAZIONE:

- 1 Pulisci e lava il cavolo nero. Dividi le coste dalle foglie, taglia tutto a pezzetti e lessa le prime in acqua bollente salata per circa 10-12 minuti. Aggiungi le foglie e prosegui la cottura per altri 6-7 minuti. Scolalo, strizzalo con cura e tritalo.
- 2 Spella e schiaccia 1 spicchio d'aglio. Rosolalo in un tegame con 3-4 cucchiai di olio extravergine ed eliminalo. Unisci il cavolo e poco peperoncino in polvere. Cuoci la verdura a fuoco vivace per 3-4 minuti. Aggiungi i filetti di acciughe sott'olio spezzettati, mescola e spegni il fuoco.
- 3 Porta a ebollizione 1,2 litri di acqua e il latte fresco intero in una casseruola o in un paiolo, sala e versa a pioggia la farina di mais a cottura rapida, mescolando con una frusta.
- 4 Cuoci la polenta per circa 10 minuti. Aggiungi i cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato e 2/3 del cavolo nero. Mescola e cuoci ancora 3-4 minuti. Distribuisci la polenta nei piatti e completa con il cavolo rimasto.





# Crostata a spicchi

## INGREDIENTI:

2 pere, 1 rotolo di pasta frolla, 1 dl di vino passito, 20 g di **zucchero Sisa** + 1 cucchiaino, 1 limone

## PREPARAZIONE:

- ❶ Sbucciate le pere, dividetele a metà nel senso della lunghezza ed eliminate il torsolo. Tagliatene 2 a pezzetti e cuocetele con 1 dl di vino passito e 1 cucchiaino di zucchero. Quando saranno morbide riducetele in purè nel mixer.
- ❷ Tagliate le pere rimaste a spicchi sottili e irroratele con il succo di 1 limone.
- ❸ Disponete il rotolo di pasta frolla già stesa in uno stampo di 28 cm di diametro e spalmatevi sopra il purè di pere. Distribuite gli spicchi di pera a raggiera, spolverizzate con 20 g di zucchero e infornate a 180° per 40'.





**Sottilette**<sup>®</sup>  
LE ORIGINALI

**BURGERDÌ**

LA SERATA HAMBURGER A CASA



UN RITUALE  
SPECIALE CHE  
**PIACE A TUTTI!**

**PRENDICI GUSTO  
OGNI SETTIMANA!**



## Stinco di Suino Gusto&Passione

Lo **Stinco di Suino Gusto&Passione** è preparato con carne selezionata, insaporita con sale e aromi naturali, cotta al forno e confezionata sottovuoto. Un piatto dell'antica tradizione italiana, ideale non solo da servire durante le festività, ma perfetto secondo piatto, facile e veloce da preparare perché precotto, ideale per impreziosire la tua tavola a cena con amici e parenti. Una vera prelibatezza da gustare con contorni classici come lenticchie o purè di patate oppure da accompagnare con nuovi e originali abbinamenti, rivisitando in chiave moderna un piatto della tradizione: da provare, ad esempio, la ricetta dello stinco di maiale arrosto con mele e birra!



## Fagioli Borlotti e Fagioli Cannellini Secchi Biologico VerdeMio

I **Fagioli Borlotti Secchi** e i **Fagioli Cannellini Secchi** della linea **Biologico VerdeMio** sono realizzati con materie prime provenienti da *Agricoltura Biologica Certificata*. Sono prodotti che non possono mancare in dispensa, non solo perché possono essere consumati in qualsiasi stagione dell'anno ma anche perché sono ricchi di proprietà nutritive: si caratterizzano, infatti, per l'alto contenuto di fibre e proteine e ciò li rende un ottimo alleato per il nostro organismo. Poiché secchi, sarà necessario tenerli in ammollo per 10-12 ore, sciacquarli, cuocerli e dare sfogo alla tua creatività in cucina! Estremamente versatili, sono perfetti da gustare al naturale, conditi con un filo di olio, spezie a piacere e perché no, un po' di cipolla tritata oppure utilizzati per la realizzazione di gustosi primi piatti (si sposano perfettamente con pasta corta tipo tubetti, maltagliati, pasta mista) o per arricchire zuppe e minestre.



## Misto 5 Cereali a Cottura Rapida Equilibrio&Piacere

La linea di *Cereali a Cottura Rapida Equilibrio&Piacere* rappresenta una variante originale ai primi piatti tradizionali a base di riso o pasta. Pronti in soli 10 minuti, sono l'ideale per una pausa pranzo o una cena veloce e gustosa! Oggi scopriamo insieme il **Misto 5 Cereali a Cottura Rapida Equilibrio&Piacere**: realizzato con farro, orzo, riso lungo integrale, grano khorosan Kamut e avena precotti, è il prodotto perfetto per la realizzazione di piatti sia caldi che freddi che potrai gustare in ogni periodo dell'anno. Questo prodotto è un'ottima base per la realizzazione di insalate di cereali da arricchire con verdura di stagione, formaggi come la feta, olive, alici o tonno: insomma, potrai creare ogni giorno piatti sempre nuovi e sfiziosi! Sono perfetti anche per dare una spinta in più a zuppe e minestre.







**Molino  
Rossetto®**

Potrai realizzare  
**2 teglie** di pizza  
**super croccanti  
e saporite!**



**Molino  
Rossetto®**

Preparato per

**PIZZA**

**LIEVITO MADRE**

Lievitazione  
**NATURALE**

con 1 confezione  
**2 teglie**

Immagine a scopo illustrativo



**Lievitazione  
NATURALE** con

**LIEVITO  
MADRE**

**SCOPRI TUTTE  
LE RICETTE  
SUL SITO**



[www.molinosossetto.com](http://www.molinosossetto.com)



**Vi è avanzato del pangrattato e non sapete come utilizzarlo?  
Seguite i nostri consigli anti-spreco per non buttarne neanche un po'.**



# San Pietro in crosta di pinoli

## INGREDIENTI:

4 filetti di pesce San Pietro, 80 g di **pinoli Sisa**, 50 g di **pangrattato Sisa**, 1 rametto di timo, 40 g di **burro Sisa**, 1/2 bicchiere di **vino bianco Sisa**, **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

## PREPARAZIONE:

- 1 Tostate i pinoli in una padella antiaderente, tritateli e mescolateli con il pangrattato, le foglie di 1 rametto di timo, un pizzico di sale e pepe.
- 2 Lavorate in una ciotola il burro morbido con una spatola fino a ottenere una crema e incorporate il trito.
- 3 Disponete i filetti di pesce San Pietro su un tagliere e spalmateli con il mix preparato. Trasferite il pesce in una teglia foderata con carta da forno, salate e pepate. Spruzzate con 1/2 bicchiere di vino bianco e infornate a 180° per circa 15'.



Per realizzare una panatura croccante o una gratinatura a regola d'arte prova il **Pangrattato Sisa**. Pronto per essere utilizzato nelle tue ricette, lo trovi nei nostri supermercati nel pratico formato da 500 g.







PRESENTA

# IL BURRO E IL MASCARPONE



Dalle **creme del latte dei caseifici emiliani** nascono un burro e un mascarpone dal sapore unico e inconfondibile.

Il **gusto delicato** e una **cremosità** facile da lavorare li rendono gli ingredienti speciali per realizzare i tuoi dolci e le tue ricette in cucina.

Scopri su:  
[www.granterre.it](http://www.granterre.it) e [www.parmareggio.it](http://www.parmareggio.it)



Parmareggio



@Famiglia.Parmareggio



# Tortelli di patate al forno

## INGREDIENTI:

500 g di patate a pasta bianca, 2 cucchiai di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 200 g di cavolo cappuccio rosso, 1 **uovo Sisa**, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **pangrattato Sisa** q.b., 40 g di **pinoli Sisa**, **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

## PREPARAZIONE:

- 1 Sbuccia le patate, lavale, asciugale e grattugiale con una grattugia a fori grossi. Raccoglile nel colino a maglie fitte e schiacciale per eliminare l'acqua di vegetazione; asciugale bene con carta assorbente da cucina.
- 2 Trasferisci le patate in una ciotola, aggiungi la farina, l'uovo, un pizzico di sale e una macinata di pepe; amalgama con cura fino a ottenere un composto legato. Se necessario, aggiungi un po' di pangrattato.
- 3 Fodera la placca con carta da forno bagnata e strizzata, quindi prendi il composto di patate a cucchiainate, forma tanti dischetti appiattiti e passali nel pangrattato. Disponili man mano sulla placca e cuocili in forno a 180° per 30 minuti o fino a quando saranno dorati.
- 4 Intanto taglia il cavolo cappuccio a listarelle sottilissime, mettile in una ciotola e condiscile con sale, pepe e un filo di olio. Servi con i tortelli e, se ti piace, accompagna con qualche fettina di speck o un altro salume a scelta.







**Findus**

**VINCI**

**LE CARTE UNO™ POCKET  
DI CARLETTO!**



**ACQUISTA ALMENO 1 CONFEZIONE**

**E PROVA A VINCERE LE CARTE**

**UNO™ POCKET DI CARLETTO**

**Scopri come su [lecartedicarletto.it](http://lecartedicarletto.it)**



# Arrosto di maiale agli aromi

## INGREDIENTI:

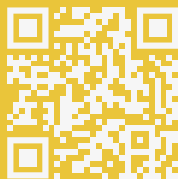
800 g di lonza, 250 g di castagne, 1 dl di Marsala secco, 2 cucchiai di erbe aromatiche tritate (salvia, rosmarino, timo, maggiorana), 100 g di panna fresca, 1 spicchio di aglio, 60 g di **burro Sisa**, 1/2 cucchiaino di **cannella Sisa**, **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

## PREPARAZIONE:

- 1 Distribuite il trito aromatico sulla carne e rosolatela in una pirofila con 40 g di burro e l'aglio sbucciato. Salate, pepate, unite il Marsala e infornate a 200° per un'ora, bagnando e girando la carne di tanto in tanto.
- 2 Incidete le castagne e fatele arrostitire sul fornello nell'apposita padella bucata per circa 10 minuti. Sbucciatele, privatele della pellicina marrone e insaporitele nel burro rimasto per qualche istante.
- 3 Aggiungete la cannella e la panna, salate, pepate, mescolate e cuocete per 3-4 minuti. Unite tutto all'arrosto e cuocete per 10 minuti.







olioraineri.com

# RAINERI®

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

*Oro di Frantoio*

Lattina 500 ml



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

*Selezione Primavera*

Bottiglia fasciata a mano 750 ml



*Best  
Friends*



# Lambrusco, fiore all'occhiello dell'enologia italiana

Considerato il vino rosso italiano frizzante per eccellenza, il Lambrusco ha conquistato tutto il mondo per la sua briosità. Dal gusto pieno e robusto, è ottimo per accompagnare piatti molto saporiti soprattutto a base di carne.

**I**l Lambrusco ha origini antiche: le sue radici si trovano in Emilia-Romagna dove, ancora oggi, vi è la produzione principale, soprattutto nelle province di Reggio Emilia, Modena e Parma; a queste si aggiunge anche la provincia di Mantova, in Lombardia.

## UN VINO STRUTTURATO

Apprezzato in tutto il mondo per il suo gusto fresco e fruttato, questo vino rosso frizzante è caratterizzato da un colore rosso rubino, con sfumature violacee, un profumo intenso e aromatico e un contenuto alcolico moderato. Caratteristiche che lo rendono perfetto per essere abbinato a piatti strutturati e molto saporiti.

## GLI ABBINAMENTI PIÙ ADATTI

Il Lambrusco, ad esempio, si accompagna molto bene a piatti tipici della gastronomia emiliana e mantovana: è ideale, quindi, con paste ripiene, ma anche secondi a base di carne, come l'arrosto ma anche il cotechino e il bollito. Non dimentichiamo, poi, l'abbinamento con i formaggi, primi fra tutti il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

## DIVERSE TIPOLOGIE

Di questa eccellenza italiana esistono diverse tipologie, caratterizzate da determinate proprietà organolettiche. Le più conosciute sono: il Lambrusco di Sorbara Doc, che si contraddistingue per i sentori di viola e frutti rossi; il Lambrusco Salamino di Santa Croce Doc, dal colore rubino intenso e dai sentori di lampone e mora; il Grasparossa di Castelvetro Doc, caratterizzato da riflessi violacei e dal profumo di uva; e il Lambrusco di Modena Doc, la varietà più fruttata e floreale. Ricordiamo, inoltre, il Lambrusco Colli di Scandiano e di Canossa Doc e il Lambrusco Reggiano Doc.



# Motta

MILANO 1919

# Bun & Bellini



SCOPRI IL GUSTO  
CHE INCONTRA LE

# Stelle



# Necci con la ricotta (Toscana)

## INGREDIENTI:

200 g di farina di castagne, 500 g di ricotta piemontese, 30 g di **cioccolato fondente 90% cacao Gusto&Passione**, 15 g di **burro Sisa**, **sale Sisa** q.b.

## PREPARAZIONE:

- 1 Setacciate la farina di castagne e mescolatela con una presa di sale e acqua sufficiente a ottenere una pastella che veli il cucchiaino.
- 2 Scaldate un padellino del diametro di 15 cm, ungetelo con poco burro e versatevi pastella sufficiente a coprirne il fondo in uno strato non troppo sottile. Appena i bordi iniziano a staccarsi voltate il neccio e cuocetelo dall'altra parte, quindi fatelo scivolare su carta assorbente da cucina e tenetelo in caldo mentre preparate gli altri.
- 3 Appena sono tutti pronti, farciteli con la ricotta passata al setaccio, arrotolateli e serviteli subito. Se vi piace, cospargeteli con 30 g di cioccolato fondente grattugiato.





# Ambrosoli

## DAL 1923. IL TUO MOMENTO DI DOLCEZZA



mieleambrosoli



## Risotto con fegatini (Veneto)

### INGREDIENTI:

250 g di **riso Arborio Sisa**, 6 fegatini di pollo puliti, 250 g di acini di uva nera, 1/2 bicchiere di **vino bianco Sisa**, 1 litro di brodo vegetale, 40 g di **Parmigiano Reggiano grattugiato Sisa**, 1/2 cipolla bionda, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 limone, 50 g di **burro Sisa**, **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

### PREPARAZIONE:

- 1 Sbucciate la cipolla, tritatela finemente e fatela stufare in una casseruola con la metà del burro e un mestolino di brodo; unite il riso e tostatelo. Sfumate con il vino e portate a cottura unendo poco alla volta il brodo bollente rimasto.
- 2 Tagliate i fegatini in 4-5 pezzetti; fate sciogliere il burro rimasto in una padella e unite i fegatini, gli acini d'uva e la scorza del limone grattugiata; rosolate il tutto su fiamma alta per circa un minuto, regolate di sale, pepate e spegnete il fuoco.
- 3 Quando il risotto è giunto a cottura, toglietelo dal fuoco, unite il parmigiano, mescolate e lasciatelo riposare per 2 minuti. Poi suddividetelo nei piatti, aggiungete i fegatini con l'uva, guarnite con poco prezzemolo tritato e servite.

Di origine 100% italiana, il **Riso Arborio Sisa** è caratterizzato da chicchi lunghi e grandi, che lo rendono perfetto per preparare squisiti risotti, ma anche timballi e piatti mantecati. Pronto in soli 15 minuti, ti aspetta nel formato da 1 kg, nella pratica confezione sottovuoto che ne mantiene intatta la freschezza.



## Tortiera di baccalà e patate (Basilicata)

### INGREDIENTI:

1 filetto di baccalà già ammollato e dissalato di circa 700 g, 1,2 kg di patate a pasta compatta, 100 g di **pangrattato Sisa**, 2 spicchi di aglio, 3 rametti di prezzemolo, peperoncino q.b., 2 peperoni cruschi, 1 cucchiaino di **origano Sisa**, 7-8 olive verdi, 1/2 bicchiere di brodo vegetale, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

### PREPARAZIONE:

- 1 Lavate le patate, lessatele senza sbucciarle, scolatele ancora al dente e lasciatele intiepidire. Sbucciatele e tagliatele a fette spesse 3-4 mm. Mescolate il pangrattato (tranne 2 cucchiaini) in una ciotola con l'aglio, privato del germoglio, e il prezzemolo tritati, le olive a pezzetti, l'origano, una punta di peperoncino e i peperoni cruschi sbriciolati.
- 2 Portate a bollore 2 litri di acqua in un tegame basso e largo, immergetevi il baccalà e cuocetelo a fuoco dolce per 8-10 minuti. Scolatelo, fate intiepidire, eliminate pelle e lisce e dividetelo a pezzetti.
- 3 Ungete d'olio una pirofila, cospargetela con il pangrattato rimasto, formate uno strato di patate sul fondo, salate leggermente (solo se il baccalà fosse poco salato) e macinate poco pepe.
- 4 Sovrapponete uno strato di baccalà, cospargetelo con il trito aromatico e un filo d'olio e ripetete gli strati, irrorandoli con 2-3 cucchiaini di brodo vegetale, terminando con le patate cosparse di trito aromatico. Irrorate il tutto con un filo d'olio e infornate in forno già caldo a 190° per circa 30-35 minuti. Lasciate riposare 10 minuti prima di servire.





# Biffi®

## che sugo!



*Per un risotto perfetto  
in poche semplici mosse*



[www.biffi1852.it](http://www.biffi1852.it)





## Crostata crumble all'arancia

### INGREDIENTI:

320 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 160 g di **burro Sisa**, 4 arance, 1 mela renetta, 4 fichi secchi, 3 cucchiaini di **confettura extra di fichi Gusto&Passione**, 6 cucchiaini di Porto bianco o Vin Santo, 4-5 biscotti sbriciolati, 300 g di **zucchero Sisa**, 2 pizzichi di **cannella in polvere Sisa**

### PREPARAZIONE:

- 1 Lavorate brevemente e velocemente 200 g di farina con 80 g di burro, 1 cucchiaino di zucchero, il succo e la scorza grattugiata di 1 arancia e 2 cucchiaini di Porto. Se la pasta fosse troppo asciutta, aggiungete 2-3 cucchiaini di succo d'arancia. Se fosse troppo morbida, unite 1 cucchiaino di farina. Formate un panetto e fatelo riposare mezz'ora. Tagliate le arance rimaste senza sbuciarle a rondelle di 5-6 mm di spessore. Versate in una casseruola 4 cucchiaini di Porto con 200 g di zucchero e 4 dl di acqua e cuocete per 2 minuti. Unite le rondelle di arance e un pizzico di cannella e cuocete a fuoco medio-alto per circa un quarto d'ora. Lasciate raffreddare.
- 2 Stendete la pasta su un foglio di carta da forno e foderate uno stampo di 26 cm di diametro, preferibilmente apribile, rialzando i bordi. Punzecchiate la pasta con la forchetta, stendetevi sopra un velo di confettura e aggiungete la mela tagliata a fettine sottili e i fichi tritati.
- 3 Profumate le mele con la cannella rimasta, i biscotti, poi sistemate uno strato di arance sgocciolate. Tenetene da parte qualche fetta.
- 4 Versate la restante farina sulla spianatoia, aggiungete il burro rimasto a pezzetti, 80 g di zucchero e lavorate con la punta delle dita, in modo da ottenere un composto sbriciolato. Mettetelo sulla crostata e cuocete in forno già caldo a 180° per 45-50 minuti. Decorate la crostata fredda con le arance tenute da parte.



Tutto il buono della frutta coltivata nelle calde terre pugliesi è racchiuso nella **Confettura di Fichi Extra Gusto&Passione**. Ideale da spalmare sulle fette biscottate o sul pane, ma anche per farcire croissant e brioche, rendere ancora più golosi i pancake o preparare una sfiziosa crostata, puoi abbinarla anche in piatti salati: è perfetta, ad esempio, con i formaggi stagionati.



## Porridge dell'orto

### INGREDIENTI:

20 g di **funghi porcini secchi Gusto&Passione**, 2 carote, 1 porro, 1 patata, 1 costa di sedano, 4 scalogni, 120 g di **fiochi di avena bio VerdeMio**, 2 foglie di cavolo, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

### PREPARAZIONE:

- 1 Sciacquate rapidamente i funghi secchi, asciugateli e pestateli nel mortaio o tritateli nel mixer. Mondate carote, porro, patata, costa di sedano, scalogni e grattugiate tutto.
- 2 Scaldare 2 cucchiaini di olio in una pentola capiente, unite i funghi secchi e le verdure, mescolate per 10 minuti a fuoco medio, coprite con 1 litro abbondante di acqua e portate a ebollizione.
- 3 Aggiungete i flocchi di avena, cuocete per 30 minuti fino a quando i flocchi saranno morbidi e il porridge addensato. Regolate di sale e pepe. Guarnite con le foglie di cavolo crude affettate finissime. Profumate con un filo di olio extravergine di oliva.







# GRANDE RACCOLTA PUNTI 100 YEARS



13 PREMI SICURI

PARTECIPA ALLA  
ESTRAZIONE  
FINALE  
DI UN VIAGGIO  
RIBELLE

#RIBELIMABUONI

Concorso misto "Ribelli ma buoni" valido dal 16/09/24 al 14/04/25. Termine ultimo richiesta premi: 28/04/25. Montepremi concorso: 10.000€. Estrazione finale entro il 31/05/25. Catalogo, modalità di partecipazione e regolamento su [www.ribellimabuoni.it](http://www.ribellimabuoni.it). Immagini a scopo illustrativo.





## Zuppa d'avena con porri e funghi

### INGREDIENTI:

2 porri, 60 g di **ficchi di avena bio VerdeMio**, 1 litro di brodo vegetale, 150 g di champignon, 1 spicchio di aglio, 2 rametti di timo, 4 cucchiaini di **yogurt greco bianco Equilibrio&Piacere**, **peperoncino in polvere Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b.

### PREPARAZIONE:

- 1 Pulisci i porri eliminando le radichette e le guaine esterne, affetta solo le parti bianche e metà di quelle verdi più tenere e tieni il resto da parte. Metti le fettine nella casseruola, copri con il brodo e cuoci per 10 minuti.
- 2 Tosta i ficchi di avena nel padellino, uniscili al brodo con i porri e cuoci per 20 minuti, mescolando ogni tanto; regola di sale e insaporisci con un pizzico di peperoncino.
- 3 Scalda una padella su fuoco basso, aggiungi l'aglio schiacciato e spellato, i rametti di timo e i porri tenuti da parte affettati. Bagna con 1/2 bicchiere di acqua bollente e fai stufare. Nel frattempo, pulisci gli champignon, laval, affettali e aggiungili al porro stufato.
- 4 Fai insaporire tutto a fuoco vivace sempre mescolando, per qualche minuto. Sala a fine cottura. Frulla la zuppa di avena e versala nelle ciotole, completale con 1 cucchiaino di yogurt ciascuna e i funghi e, se ti piace, un filo d'olio e altro peperoncino.



I **Ficchi di Avena Bio VerdeMio**, provenienti da agricoltura biologica, sono ideali da mangiare a colazione, in una tazza di latte o nello yogurt, ma anche per preparare deliziosi porridge e muesli croccanti. Sono perfetti, inoltre, per realizzare gustose e originali panature su carne o pesce da cuocere in forno.

## Casseruola di quinoa e verdure alla messicana



### INGREDIENTI:

200 g di **quinoa bio VerdeMio**, 2 cipolle, 1 peperone rosso, 2 porri, 120 g di mais fresco sgranato, 2 **pomodori pelati bio VerdeMio**, 1/2 cucchiaino di cumino in polvere, 1 cucchiaino di **origano Sisa**, **peperoncino in polvere Sisa** q.b., 2 dischi grandi di pane carasau, 1 avocado maturo, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 limone, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b.


### PREPARAZIONE:

- 1 Sbucciate e affettate sottilmente le cipolle, tagliate a dadini il peperone pulito e a rondelle la parte bianca dei porri, privata della radichetta. Saltate le verdure con 2 cucchiaini d'olio in una casseruola dai bordi bassi.
- 2 Unite il mais, il cumino, l'origano, i pelati spezzettati, saltate, versate la quinoa e 5 dl d'acqua. Coprite con alluminio e infornate a 180° per circa 25 minuti, finché la quinoa avrà assorbito tutto il liquido. Sfornate e tenete in caldo, lasciando il recipiente coperto.
- 3 Spezzettate il pane carasau, distribuitelo su una placca, saltatelo leggermente, conditelo con un giro d'olio e passatelo sotto il grill per 2 minuti. Intanto, sbucciate l'avocado, eliminate il seme e tagliate la polpa a dadi. Completate la quinoa con l'avocado, il succo del limone, le sfoglie croccanti, una spolverata di peperoncino e foglie di prezzemolo.





# UNO



salare  
è ancora  
più facile

*Comodo in cucina*  
PER VERSARE

PER DOSARE

*Perfetto a tavola*



*Novità'*

**UNO DUE**

*L'astuccio  
col doppio  
beccuccio*





# La stagione dei

# *Cachi*

**Il cachi, apprezzato soprattutto per la sua dolcezza, è disponibile in numerose varietà, pronte a conquistarci con il loro gusto e le loro proprietà benefiche**





**O**riginari dell'Asia orientale, dove la loro coltivazione è una tradizione ormai millenaria, questi alberi da frutto sono arrivati in Italia solo all'inizio del secolo scorso, ma hanno da subito conquistato tutti, da Nord a Sud.

#### **A TUTTA DOLCEZZA**

Dal colore arancione piuttosto intenso, il cachi ha un sapore molto dolce, dovuto alla grande quantità di zuccheri presenti; molto basso, invece, è il contenuto di grassi e proteine. Ricco anche di acqua, fibre, vitamine (tra cui la C e la A) e sali minerali (come magnesio, fosforo e potassio), è però altamente calorico.

#### **I NUMEROSI BENEFICI**

Grazie alla sua elevata quantità di zucchero, questo frutto è una preziosa fonte di energia, che possiamo sfruttare per combattere la stanchezza, sia fisica che mentale. I nutrienti in essi presenti, inoltre, contribuiscono al rafforzamento del sistema immunitario e sono importanti alleati del buon funzionamento dell'intestino; gli antiossidanti, infine, svolgono un'azione protettiva della pelle e contrastano l'invecchiamento cellulare.

#### **A OGNUNO IL SUO**

Ogni anno possiamo scegliere tra diverse varietà di cachi. Le più diffuse sono il loto (coltivato soprattutto in Romagna), dalla polpa morbida e piuttosto dolce, il vaniglia - tipico della Campania, dalla forma un po' appiattita e la polpa di colore bronzo scuro - e il mela, caratterizzato da una buccia più sottile e una polpa compatta e quasi croccante. Qualunque sia la nostra varietà preferita, il cachi si presta alla preparazione di numerose ricette: oltre a gustarlo da solo, infatti, possiamo utilizzarlo per realizzare golose creme e budini, ma anche deliziose confetture.





# NATURE VALLEY™

## ISPIRATO DALLA NATURA

DELIZIOSI  
INGREDIENTI

ASSAPORA  
IL CRUNCH



SENZA  
AROMI  
ARTIFICIALI

10G  
DI PROTEINE



Distribuito in Italia in esclusiva da D&C SpA





35'



4



DIFFICOLTÀ

## Gratin di cachi con amaretti e mandorle

### INGREDIENTI:

4 cachi mela, 20 g di amaretti secchi, 20 g di granella di mandorle, 1 bicchierino di vino bianco dolce (tipo moscato), 1 cucchiaino di **zucchero di canna bio VerdeMio**

### PREPARAZIONE:

- 1 Lava i cachi, asciugali e tagliali a metà senza eliminare il picciolo. Con l'aiuto di uno scavino, preleva una pallina di polpa dalla parte centrale. Frulla la polpa ottenuta e mescolala con la granella di mandorle e gli amaretti sbriciolati.
- 2 Disponi i cachi in una teglia con la parte tagliata rivolta verso l'alto e spennellali con poco vino. Spolverizzali con lo zucchero e cuocili sotto il grill finché saranno dorati. Sfnali, spegni il grill e porta il forno a 180°.
- 3 Suddividi il composto di mandorle e amaretti nella cavità dei cachi. Versa sul fondo della teglia il vino rimasto e inforna di nuovo per 10-12 minuti. Servi i cachi tiepidi accompagnati, se ti piace, con panna montata.



30'



4



DIFFICOLTÀ

## Mousse di marrons glacés e cachi

### INGREDIENTI:

300 g di marrons glacés, 3 **uova Sisa**, 4 cachi, 2 dl di panna fresca, 4 cucchiaini di rum, 2 cucchiaini di **zucchero Sisa**, 12 violette candite, **sale Sisa** q.b.

### PREPARAZIONE:

- 1 Frullate i marrons glacés (tranne 4 per il decoro) con il rum. Montate i tuorli con lo zucchero. Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale. Montate la panna. Frullate la polpa dei cachi e mettetela in frigo.
- 2 Miscelate delicatamente la crema di marroni al rum con i tuorli, poi con gli albumi e infine con la panna.
- 3 Distribuite la mousse ottenuta in 4 coppe e mettetela in frigo per 4 ore. Servite le coppe con al centro un po' di frullato di cachi, i marrons glacés tenuti da parte e le violette.





**PRENDILA  
EASY!** CON

**LEERDAMMER**

ACQUISTA 2 PRODOTTI LEERDAMMER  
O 1 CONFEZIONE DI LEECROCK  
PUOI VINCERE SUBITO



UNA DELLE  
**100  
GIFTCARD  
DA 50€**



IN PIÙ, PARTECIPI ALL'ESTRAZIONE FINALE DI

**2 SOGGIORNI BENESSERE**

PER DUE PERSONE FINO A 1.000€



**CONCORSO VALIDO  
DAL 18 OTTOBRE AL 18 DICEMBRE**

SCOPRI DI PIÙ SU  
[WWW.LEERDAMMER.IT](http://WWW.LEERDAMMER.IT)



Concorso "PRENDILA EASY CON LEERDAMMER" valido per acquisti effettuati dal 18 ottobre al 18 dicembre 2024, puoi partecipare al concorso dalle ore 9.00 alle ore 22.00 di ciascuna giornata di validità. Montepremi pari a €7000,00 iva inclusa ove presente. Conserva l'originale del documento di acquisto almeno sino al 31 maggio 2025. Regolamento completo su [www.leerdammer.it](http://www.leerdammer.it). Immagini a scopo illustrativo.





# Pane di kamut ai tre pepi

## INGREDIENTI:

400 g di farina di grano kamut, 100 g di **farina di grano tenero 0 tipo manitoba Sisa**, 25 g di lievito di birra, 1/2 bicchiere di latte intero, 1 cucchiaino di **zucchero Sisa**, 20 g di **burro Sisa**, 2 cucchiaini di **sale Sisa**, 1 cucchiaino di pepe rosa in grani, 1 cucchiaino di pepe verde in grani, 1 cucchiaino di pepe bianco in grani

## PREPARAZIONE:

- 1 Stemperate il lievito nel latte tiepido con lo zucchero e lasciatelo riposare per 10 minuti. Impastatelo con le farine, il sale, 2 dl di acqua tiepida e il burro fuso, fino a ottenere una palla liscia, elastica e non appiccicosa. Copritela con un telo umido e fatela lievitare finché avrà raddoppiato il volume.
- 2 Impastatela ancora un po' con i grani di pepe, fate una pagnotta e praticate dei tagli obliqui sulla superficie.
- 3 Infornate a 220° per 10 minuti, quindi abbassate la temperatura a 190° e cuocete ancora per circa 30 minuti.





# PLANETA LA SEGRETA



Una linea da sempre prodotta esclusivamente con le vigne di proprietà da secoli della famiglia Planeta e coltivate con passione e con una totale dedizione all'ambiente.

Le nuove etichette offrono un alfabeto di erbe, fiori e radici, espressione di una bellezza nascosta e potente che si svela solo a coloro che sanno ammirarla.

Una ricchezza olfattiva e gustativa che si manifesta appieno in questi vini.

Il dialogo con la natura continua con una produzione biologica e con la certificazione SOSTain; e si conclude con le scelte legate al packaging.

Una bottiglia virtuosissima 100 % Sicilia, realizzata grazie al progetto fortemente voluto da Planeta insieme alla fondazione SOSTain.





# *Un autunno all'insegna della dolcezza*

**Nelle fresche giornate autunnali è bello mettersi ai fornelli e preparare tanti golosi dolci con le delizie del periodo. Allacciamo i grembiuli, allora, scaldiamo i forni e riempiamo di dolcezza le nostre case.**





DAL  
1908

**noberasco**

FACILE STAR BENE

PER  
*le*  
**Caldarroste**  
EXPRESS

**NON C'È DA ASPETTARE!**

30  
SECONDI

FORNO A MICROONDE

4 MINUTI

FORNO TRADIZIONALE



Le uniche caldarroste pronte  
in 30 secondi, già sbucciate  
e accuratamente selezionate.  
Caldarroste express Noberasco  
**ADDIO SBATTIMENTI!**

[www.noberasco.it](http://www.noberasco.it)



# Pera alla mousse di marroni



## INGREDIENTI:

200 g di marroni, 80 g di **zucchero Sisa**, 125 g di **zucchero a velo Sisa**, 2 tuorli di **uova Sisa**, 75 g di **burro di centrifuga Gusto&Passione**, 75 g di farina di castagne, 75 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 1 foglia di alloro, 30 g di **fecola di patate Sisa**, 8 pere coscia, 1 dl di panna, 3 dl di vino moscato, 50 g di **cioccolato fondente 90% cacao Gusto&Passione**

## PREPARAZIONE:

- 1 Montate il burro con 50 g di zucchero al velo. Unite tuorli, fecola e i due tipi di farina, lavorate fino a ottenere una pasta frolla omogenea; lasciatela in frigo per un'ora.
- 2 Sbucciate le castagne, cuocetele in acqua bollente con l'alloro fino a quando sono morbide, poi scolatele, eliminate la pellicina chiara e passatele al passaverdure.
- 3 Stendete la frolla in una sfoglia sottile e ricavatevi 8 dischi per foderare altrettanti stampini antiaderenti a bordi bassi di 10 cm di diametro. Cuocete la pasta "in bianco" in forno preriscaldato a 175° per 12 minuti. Estraete gli stampini e sformate i gusci di frolla raffreddati.
- 4 Sbucciate le pere e cuocetele nel moscato con lo zucchero. Montate la panna con lo zucchero a velo rimasto e incorporate la purea di castagne. Al momento di servire, sciogliete il cioccolato a bagnomaria e versatelo sui bordi dei gusci di frolla, quindi riempiteli con la mousse di marroni e affondatevi una pera.



©Stile Italia Edizioni

Il **Burro di Centrifuga Gusto&Passione** si contraddistingue per la sua alta qualità. Caratterizzato da un gusto dolce e una particolare freschezza, è ottimo per arricchire di sapore le tue ricette. Provalo anche per preparare frolle e biscotti: ti conquisterà!



# Torta di strudel arrotolati

## INGREDIENTI:

4 rotoli di pasta sfoglia già stesa rettangolare, 5 mele renette, 1 limone, 80 g di cranberry secchi, 40 g di **pinoli Sisa**, 5 cucchiaini di **zucchero Sisa**, **pangrattato Sisa** q.b., **zucchero a velo Sisa** q.b.

## PREPARAZIONE:

- 1 Spremete il limone. Mettete i cranberry a bagno nell'acqua. Sbucciate le mele, tagliatele in quarti e tagliate ogni spicchio a fettine sottilissime. Versate le mele in una ciotola, a mano a mano che le affettate, e bagnatele col succo di limone. Scolate i cranberry e asciugateli con carta da cucina. Sgocciolate le mele, rimettetele nella ciotola e mescolatele con lo zucchero, i cranberry e i pinoli.
- 2 Stendete un rotolo di pasta sfoglia, spolverizzatelo con un cucchiaino colmo di pangrattato e farcitelo con un quarto del mix di mele assicurandovi di appiattire molto bene la farcia per avere uno strato sottile e uniforme. Arrotolate la sfoglia partendo dal lato lungo in modo da ottenere un cilindro, avvolgetelo nella carta da forno e mettetelo in frigorifero. Procedete allo stesso modo con gli altri 3 rotoli e metteteli in frigorifero a mano a mano che sono pronti.
- 3 Foderate di carta da forno uno stampo da crostata da 25 cm di diametro. Riprendete il primo cilindro di pasta sfoglia, appoggiatelo sul tagliere, rifilate le 2 estremità e tagliatelo a metà nel senso della lunghezza. Girate la parte tagliata verso l'alto e arrotolate su se stessa la prima metà, formando una spirale. Posizionatela al centro della teglia. Accorciate di 3-4 cm la seconda metà, formate un'altra spirale e posizionatela di fianco alla prima. Prendete uno alla volta gli altri rotoli farciti e ripetete l'operazione, avendo cura di accorciare leggermente i cilindri di sfoglia prima di arrotolarli in modo da ottenere, con la precedente, 7 spirali da posizionare attorno a quella centrale.
- 4 Infornate la torta a 200° per 35 minuti circa, finché la pasta risulterà cotta e dorata. Togliete la torta dal forno, spolverizzatela di zucchero a velo e servitela tiepida oppure a temperatura ambiente.



©Stile Italia Edizioni



Sta arrivando  
il Natale  
...e noi con lui!



Scopri tutta la nostra linea su  
[www.gecchele.com](http://www.gecchele.com)



CREMA AL LATTE

GINNY

GUSTO CACAO

Schiaccia  
**COOKIES**



con crema al gusto  
BURRO DI ARACHIDI

con crema al gusto  
CAREMELLO SALATO

con crema al gusto  
TIRAMISU

Schiaccia  
**CAKE**



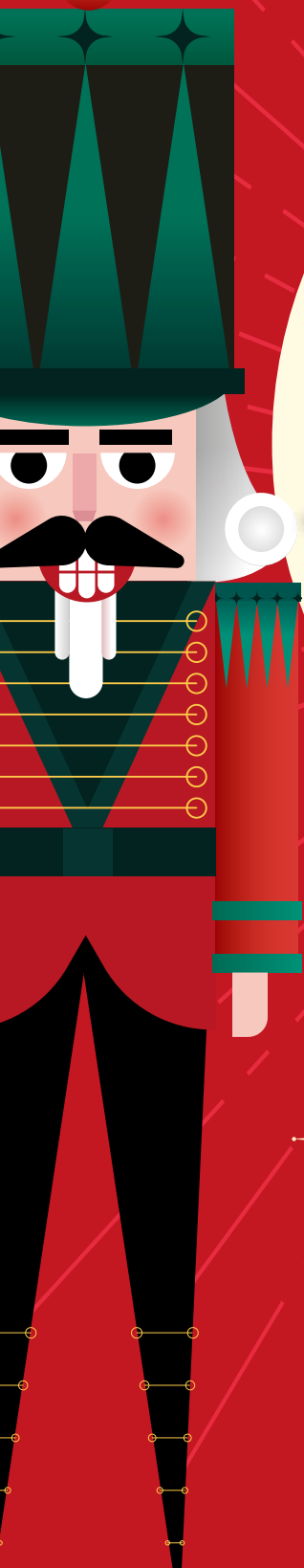
GUSTO  
TARTUFO

GUSTO  
ARROSTO

Schiaccia  
**CHIPS**



**SCHIACCIA  
PARTY**





# Hamburger classico nel panino

## INGREDIENTI:

4 panini per hamburger Sisa, 400 g di carne di manzo macinata, 1/4 di cipolla, 1 ciuffo di prezzemolo, 2 pomodori rami, 4 piccole foglie di lattuga, maionese Sisa q.b., ketchup Sisa q.b., olio extravergine di oliva Sisa q.b., paprika dolce Sisa q.b., sale Sisa q.b., pepe Sisa q.b.

## PREPARAZIONE:

- ❶ Mettete la carne in una ciotola, mescolatela con la cipolla e il prezzemolo tritati, unite un pizzico di paprika, sale, pepe e impastate il tutto.
- ❷ Formate 4 hamburger con le mani o con uno stampo, pressando bene.
- ❸ Scaldate 4 cucchiari di olio in una padella antiaderente, rosolatevi gli hamburger 7/9 minuti per parte, salateli e toglieteli dal fuoco. Tagliate i panini, metteteli sulla placca del forno con la parte tagliata verso l'alto e tostateli sotto il grill per un paio di minuti.







GRANDE EFFICACIA IN PICCOLE DOSI



AMMORBIDENTI CONCENTRATI



PROFUMA BIANCHERIA

Prenditi cura del tuo bucato con *i Concentrati* Chanteclair. Prova gli Ammorbidenti, formula arricchita con perle di profumo che rilasciano gradualmente la loro fragranza donando una sensazione di freschezza prolungata ai tuoi capi.

Per un profumo intenso e persistente abbinare ad ogni lavaggio il Profuma Biancheria così da regalare al tuo bucato una profumata morbidezza tutta da indossare!



# Nuovo? No, ricondizionato!

Negli ultimi anni il mercato dei prodotti elettronici ricondizionati continua a registrare un'importante crescita. Ma di cosa si tratta esattamente e perché rappresenta una scelta sostenibile?

Sara Conversano

**S**empre più consumatori si affidano alla tecnologia ricondizionata, spinti dalla consapevolezza di come questa possa garantire un maggior risparmio sia in termini economici che ambientali. Sì, perché acquistare un prodotto ricondizionato consente di spendere di meno rispetto a uno nuovo e di ridurre l'impatto ambientale, causato dalla produzione di nuovi dispositivi.

## COSA SI PUÒ ACQUISTARE?

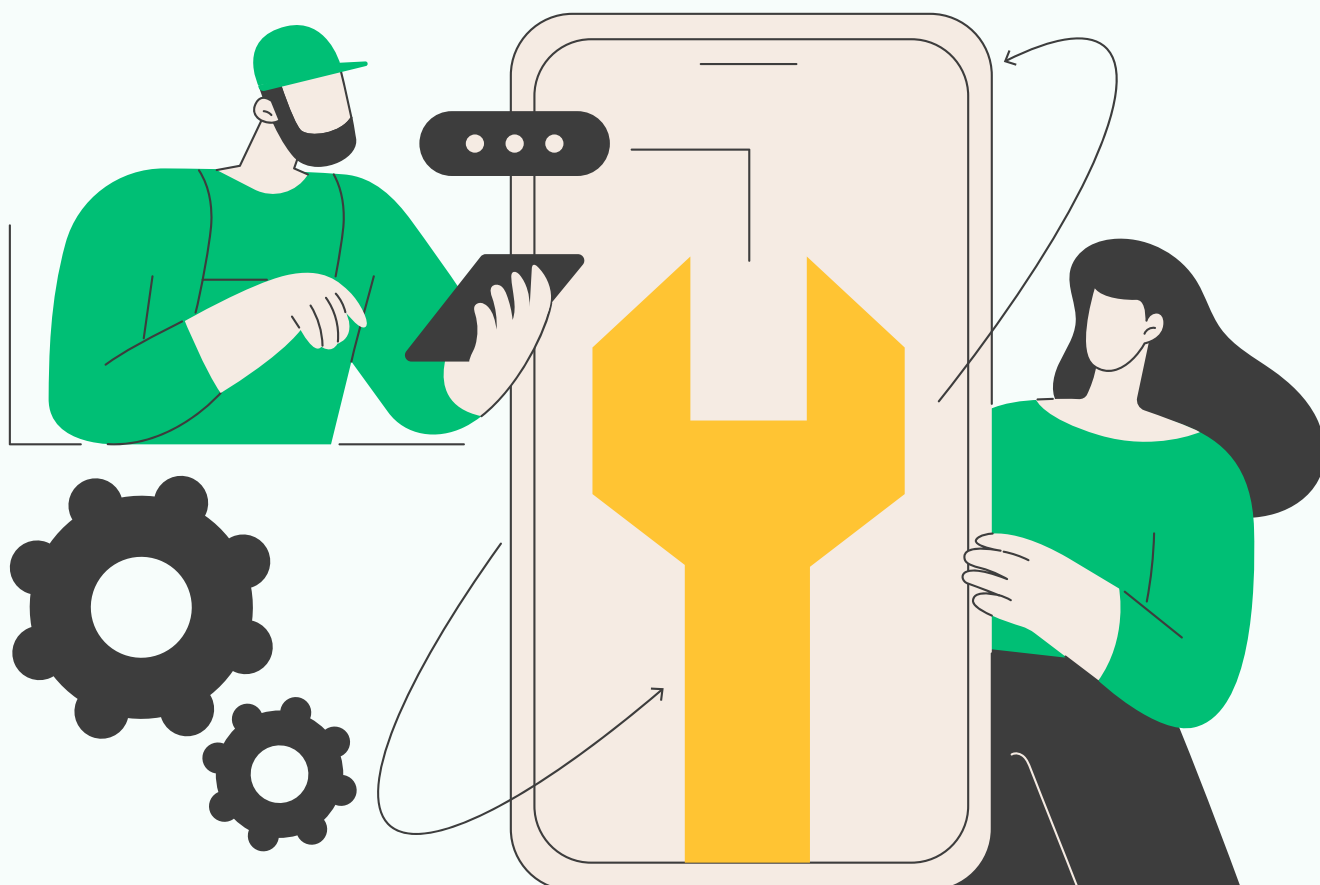
In commercio si trovano, ormai, numerose tipologie di prodotti ricondizionati, che rientrano in diverse categorie: dai grandi ai piccoli elettrodomestici, dalla telefonia al gaming, dai computer agli smartwatch fino agli accessori tecnologici. Ecco, allora, che si possono acquistare, ad esempio, frigoriferi e lavatrici, macchine per il caffè e aspirapolveri, ma anche smartphone e pc, televisioni e console di gioco, nonché macchine fotografiche, cuffie e molto altro ancora.

## LE CARATTERISTICHE DEL RICONDIZIONATO

Per essere definito ricondizionato, un prodotto - prima di essere rivenduto - dev'essere stato sottoposto a un processo di revisione e controllo, di riparazione e ripristino. Quando acquistiamo un dispositivo di questo tipo, quindi, sappiamo che prima è stato testato, riparato (se ce ne fosse stato bisogno) e sanificato, dandoci una maggiore sicurezza sulla loro funzionalità. Non sempre si tratta di prodotti già utilizzati, comunque: a volte, infatti, vengono restituiti per difetti estetici, confezioni danneggiate o, semplicemente, errori di acquisto.

## ATTENTI A...

Se abbiamo deciso di affidarci a un prodotto ricondizionato facciamo attenzione alla sua classificazione, relativa alle condizioni estetiche (si va dalla A per quelli in ottime condizioni alla D per quelli con difetti evidenti), e alla garanzia che dev'essere almeno di dodici mesi. In alcuni casi si estende fino a due anni, rendendo il dispositivo ancora più vicino a un modello nuovo.





# Cuki

*la tua cucina in mani sicure*



## CONTENITORI PER FRIGGITRICE AD ARIA *in carta forno*



I Contenitori Cuki per Friggitrici ad Aria in carta forno sono realizzati in carta anti-grasso e antiaderente per garantirti una cottura omogenea ed un fritto croccante. Si adattano alle dimensioni dei cestelli delle più comuni friggitrici ad aria. Il fondo non forato evita il deposito di residui di cibo ed oli e il cestello rimane sempre pulito. La resistenza dei contenitori rende semplice e comoda l'estrazione dalla friggitrice ad aria e ne evita la deformazione. Possono essere utilizzati anche nel forno tradizionale e in quello a microonde per cuocere e riscaldare gli alimenti. **Sopri di più su [www.cuki.it](http://www.cuki.it)**



# “Ricicliamo” l’acqua di cottura

**Molte volte, cucina fa rima con sostenibilità: sono tante, infatti, le occasioni in cui possiamo evitare gli sprechi quando cuciniamo. Questo vale anche per l’acqua di cottura, che può essere riutilizzata in modi diversi.**

Sara Conversano



# *Il sole in tavola*





**I**n cucina, si sa, non si butta mai niente: possiamo ben dirlo anche per l'acqua di cottura della pasta che può essere riutilizzata in numerosi modi, sia in cucina che fuori. Ma perché è importante riciclarla? Soprattutto perché contiene una grande quantità di amido e sali minerali, preziosi per il nostro benessere (pensiamo alla pelle e ai capelli) nonché per quello delle piante.

#### I RIUTILIZZI IN CUCINA

Restiamo tra i fornelli e vediamo come poterla riutilizzare. Innanzitutto, l'acqua di cottura può essere utile per cucinare nuovamente: come? Portandola a ebollizione per cuocere a vapore cibi come pesce e verdure. Non solo: possiamo usarla anche per lasciare in ammollo i legumi secchi, prima di cucinarli con acqua nuova, oppure come base per preparare saporiti brodi, zuppe o minestroni. Non dimentichiamoci, poi, del suo possibile utilizzo negli impasti di pizze, pane e focacce: in questo caso, però, bisogna stare attenti a dosare bene il sale, essendo l'acqua di cottura già salata.

#### POTERE SGRASSANTE

Forse non tutti conoscono, inoltre, il suo grande potere sgrassante che la rende particolarmente preziosa per lavare piatti e stoviglie sporchi: basta lasciarli per qualche minuto in ammollo nel lavandino o in un recipiente riempiti con l'acqua di cottura, e poi lavarli utilizzando una piccola quantità di detersivo.

#### NUTRIMENTO PER LE PIANTE

Un riutilizzo molto utile riguarda anche le piante: l'acqua di cottura, infatti, è un vero e proprio fertilizzante naturale, grazie ai nutrienti che contiene. Possiamo, quindi, impiegarla per annaffiare fiori e piante, a patto però che sia fredda e non salata.

#### PER LA NOSTRA CURA

I suoi numerosi riutilizzi, infine, riguardano anche il nostro benessere. Con l'acqua di cottura possiamo preparare un impacco da distribuire sui capelli prima di lavarli: l'amido e i sali minerali presenti, infatti, svolgono un'azione districante e lenitiva, rendendoli più morbidi e lucenti. A trarre beneficio dalle sue proprietà sono, inoltre, i nostri piedi: è ideale per un pediluvio rigenerante, grazie ai suoi effetti idratanti e defaticanti.



# DE CECCO

— Mugnai dal 1831 —

## Jannik Sinner e De Cecco. Incontro al vertice.



Un grande tennista, una grande pasta. Abbiamo molto in comune: passione, impegno quotidiano, ricerca dell'eccellenza. De Cecco è da sempre fedele al proprio Metodo fondato sul rispetto dell'antica arte pastaia attualizzata grazie ad un moderno ed unico processo produttivo, perfetta sintesi per realizzare una pasta di qualità superiore. Insieme a Jannik Sinner per uno stile di vita sano dove i piaceri della tavola si coniugano al mangiar bene e alla qualità, nell'attenzione alla salute. Sinner e De Cecco: l'incontro perfetto per portare il meglio dell'Italia nel mondo.

**di De Cecco ce n'è una sola.**



A woman with her hair in a bun is relaxing in a swimming pool. She is leaning her head against a white ledge, with a rolled-up white towel and two yellow plumeria flowers behind her. Her eyes are closed, and she has a peaceful expression. The background shows a stone wall and some greenery.

**Lasciamoci  
“coccolare”  
dalle acque  
termali**



**Passare una giornata o un weekend alle terme regala al nostro corpo e alla nostra mente numerosi benefici, grazie alle proprietà curative ed estetiche delle acque termali.**

**N**el nostro Paese c'è una lunga tradizione relativa alle acque termali: già in epoca romana, infatti, se ne conoscevano le proprietà benefiche e curative. Oggi le terme rappresentano un'ottima meta da raggiungere per staccare un po' dallo stress quotidiano, prendendoci una vera e propria pausa rigenerante, per il corpo e la mente.

#### **I BENEFICI DELLE ACQUE TERMALI**

L'acqua termale ha diversi effetti benefici: tra i principali, ricordiamo quelli disinfiammanti e disinfettanti, ma anche l'azione curativa contro i disturbi alle vie respiratorie. Non solo: è una preziosa alleata del sistema immunitario e in caso di patologie reumatiche, senza dimenticare il suo effetto antibatterico.

#### **CLASSIFICAZIONE E PROPRIETÀ**

Esistono diversi tipi di acque termali, ognuna con caratteristiche (temperatura, composizione chimica e residuo fisso) e proprietà diverse. Le acque sulfuree, ad esempio, contengono un'elevata quantità di zolfo e sono utili soprattutto in caso di problemi respiratori e dermatologici; quelle solfate, invece, hanno effetti benefici in particolare sull'apparato digerente e gastrointestinale: sono perfette da applicare sul corpo come fanghi.

#### **ALTRE TIPOLOGIE**

Proprietà benefiche sul nostro organismo derivano, inoltre, dalle acque cloruro-sodiche, usate per il trattamento di disturbi reumatici e articolari nonché digestivi (grazie a sodio e cloro presenti), e da quelle bicarbonate, che contribuiscono alla buona digestione e hanno un effetto depurativo.





PROVA TUTTA  
L'IRRESISTIBILE  
SCIOLGIEVOLEZZA  
DI LINDOR



SCOPRI LA NOVITÀ  
GUSTO TIRAMISÙ



# I consigli per l'igiene del coniglio

Federica Bartoli







## Cialde ESE 44 mm compostabili

### ORZO BIOLOGICO

solo da coltivazioni  
100% Italiane, è ricco  
di sapori genuini

### ORZO & CAFFÈ

limita il consumo  
di caffeina\* senza  
rinunciare al piacere  
del caffè

\*rispetto ad un normale caffè



- per macchine espresso ➤
- confezione 100% riciclabile ➤
- cialda smaltibile nell'organico ➤

**un gesto quotidiano  
in armonia con la natura**

[www.crastan.it](http://www.crastan.it)

### ESPRESSO al GINSENG

caffè dal gusto intenso  
con le piacevoli note  
del ginseng

### ESPRESSO gusto NOCCIOLA

caffè dal gusto deciso  
con note aromatiche  
di nocciola



## **Il coniglio pensa già di per sé alla propria igiene, ma per aiutarlo a stare bene è necessario intervenire con qualche attenzione particolare.**

**I**l coniglio è un animale che pensa da solo alla propria pulizia, ma questo non significa che il proprietario non debba prendere alcuni accorgimenti per garantirgli il massimo benessere tra le mura domestiche. Vediamo, allora, cosa dicono gli esperti a riguardo.

### **UN PELO IN SALUTE**

Un'attenzione particolare va dedicata alla spazzolatura del mantello, che dev'essere fatta quotidianamente (soprattutto nei periodi della muta o nel caso di conigli a mantello lungo). Nonostante il pet esegua il grooming, infatti, non spazzolarlo potrebbe far sì che ingerisca grandi quantità di pelo, con conseguenze all'apparato gastro-intestinale. Un mantello in salute è lucido e privo di nodi, asciutto e senza agglomerati di peli: nel caso in cui si notino parti frequentemente sporche o bagnate è necessario confrontarsi con il veterinario.

### **ORECCHIE E PIEDI PULITI**

A differenza del pelo, le orecchie - se sane - non richiedono una pulizia regolare, anzi: spesso l'utilizzo eccessivo di prodotti per la detersione provoca un'alterazione del loro stato di salute. Per quanto riguarda, invece, l'area plantare, gli esperti sottolineano che si tratta di una zona molto delicata e che richiede, quindi, di una cura regolare. È importante mantenerla pulita per evitare dermatiti e tagliare le unghie quando necessario, così da non rischiare che il coniglio si impigli con conseguenti traumi.

### **ATTENZIONE ALL'AMBIENTE**

Grande attenzione, infine, va posta all'ambiente domestico in cui vive il proprio pet: spazi puliti, infatti, contribuiscono ad aumentare il livello di igiene del coniglio. È bene ricordarsi, ad esempio, di lavare regolarmente le ciotole di cibo e acqua nonché la lettiera (almeno ogni due giorni, con acqua e sapone).





I prodotti per il fuoco  
si sono evoluti. E tu?



**Per la pulizia delle canne fumarie c'è Diavolina Spazzacaminò.**

Diavolina Spazzacaminò previene ed elimina gli accumuli di fuliggine. Scopri tutti i prodotti su [diavolina.eu](https://diavolina.eu)

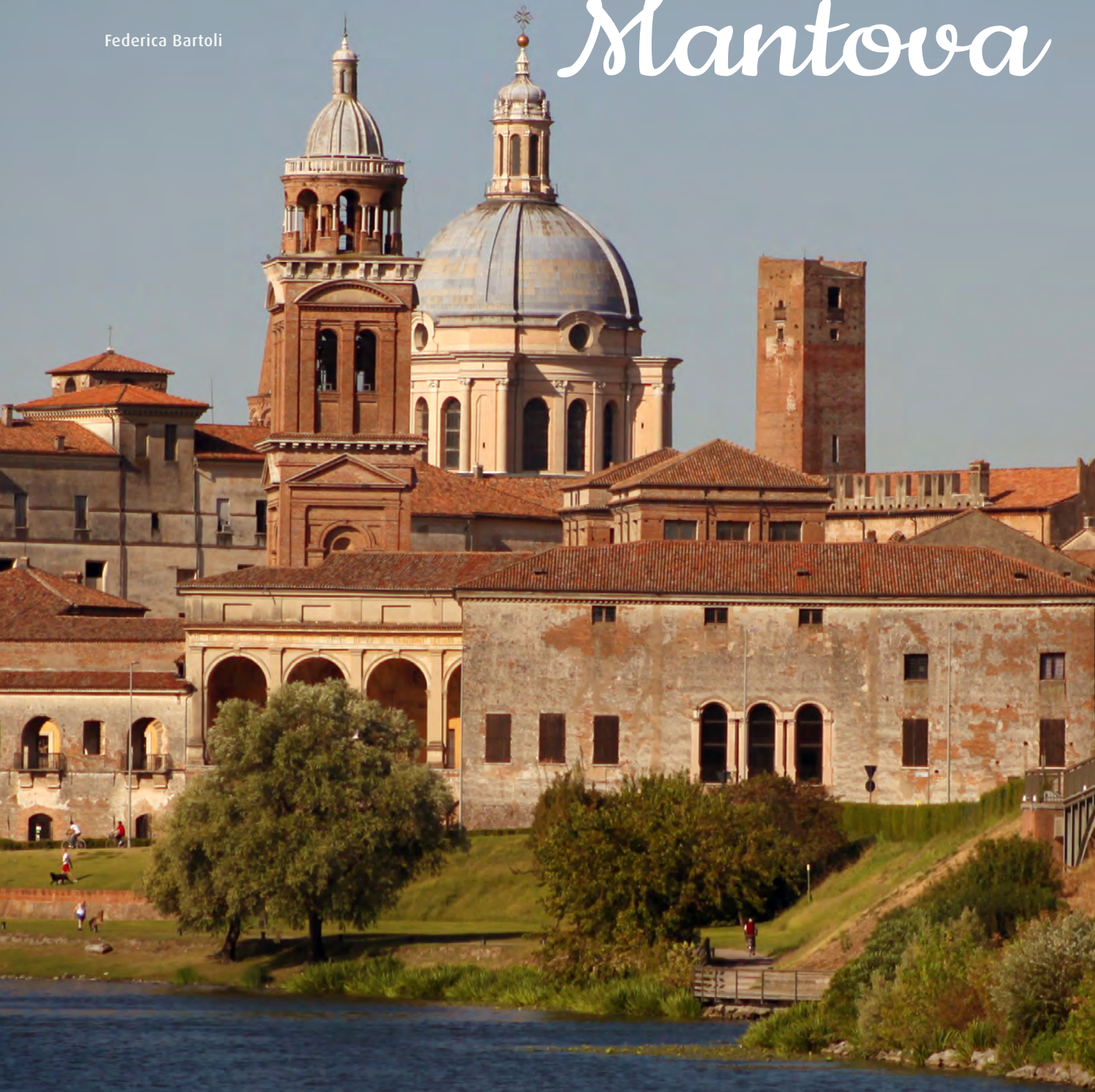
*Se dici fuoco, dici*

**DIAVOLINA**  
**FUOCO**



# **Alla scoperta di** *Mantova*

Federica Bartoli



**Dichiarata Patrimonio dell'umanità nel 2008, Mantova è un vero e proprio gioiello rinascimentale, tra chiese, palazzi e musei da scoprire.**





Il Palazzo Ducale

La bellezza e preziosità artistiche di Mantova si devono alla famiglia Gonzaga che, durante il suo governo (tra il 1300 e il 1700), ha ordinato la realizzazione di numerosi edifici, palazzi, chiese e monumenti lasciandoci così in eredità un meraviglioso patrimonio storico e culturale.

#### IL PALAZZO DUCALE

Iniziamo il nostro viaggio alla scoperta della città lombarda dal Palazzo Ducale. Formato da oltre 500 stanze, nasce dall'unione di edifici diversi vicini tra loro: il nucleo originario è formato dal Palazzo del Capitano e dalla Magna Domus. All'interno si trovano numerosi affreschi di illustri artisti rinascimentali, tra cui Pisanello, Tintoretto e Mantegna.

#### DA NON PERDERE

Una delle meraviglie architettoniche volute dai Gonzaga a Mantova è anche il Castello di San Giorgio, che risale al 1395. A pianta quadrata, con quattro torri agli angoli, inizialmente svolgeva una funzione difensiva ma successivamente diventò la residenza della famiglia e, per questo, fu fatto affrescare. Nella seconda metà del 1400, in particolare, Andrea Mantegna affrescò la celebre Camera degli Sposi, splendido esempio di arte prospettica.



Il Castello di San Giorgio





**AMUCHINA®**

**PIÙ PROTEZIONE  
ANCHE IN CASA**







Il Palazzo Te

**UNA VISITA AI PALAZZI...**

La visita prosegue, poi, a Palazzo Te: altra dimora padronale, probabilmente prende il nome dall'isola di Teieto dove sorse la città. Fu progettato da un allievo di Raffaello, Giulio Romano, e al suo interno si può ammirare il ciclo pittorico della Camera dei Giganti. In Piazza delle Erbe, invece, troviamo il Palazzo del Podestà (chiamato anche Palazzo del Broletto) e il Palazzo della Ragione, accanto al quale si erge la Torre dell'Orologio astronomico: realizzata dal matematico e astrologo Bartolomeo Manfredi, oltre a segnare le ore indica anche i segni zodiacali, le ore planetarie, la posizione degli astri e i giorni lunari. Altri Palazzi importanti si trovano in Piazza Sordello: Palazzo Vescovile, Palazzo degli Uberti, Palazzo Castiglioni e Palazzo Acerbi.

**... E ALLE CHIESE**

A Mantova ci sono, poi, diversi edifici religiosi da scoprire. Il principale è il Duomo di San Pietro (che si trova in Piazza Sordello), dove riposano alcuni membri della famiglia Gonzaga; particolarmente suggestiva è la Basilica di Sant'Andrea, progettata da Leon Battista Alberti: qui sono custoditi i Sacri Vasi contenenti la terra del Golgota intrisa del sangue di Gesù, portata a Mantova da Longino, il soldato che lo trafisse con la lancia. Da non perdere, infine, la Rotonda di San Lorenzo, la chiesa più antica della città.



Il Duomo di San Pietro



Un piatto di tortelli alla zucca

**LA "PATRIA" DELLA ZUCCA**

Mantova ha una ricca tradizione gastronomica, con numerosi piatti tipici davvero gustosi. La regina della cucina mantovana è, senza dubbio, la zucca, protagonista di primi e secondi piatti, ma anche contorni e dessert. Le ricette tradizionali riguardano, poi, la pasta ripiena - come tortelli e ravioli - e i risotti; da provare anche i piatti a base di carne, come lo stracotto e il cappone, e i dolci: tra questi, il principale è la sbrisolona, torta dura e friabile a base di mandorle.





# Emilia

Lo specialista del cioccolato per i tuoi dolci. Da sempre.



VerdeMiö  
*La creatività  
è bio.*



VERDEMIO è la nostra proposta esclusiva  
di prodotti biologici e di qualità  
che rispettano l'ambiente.







# HARIBO

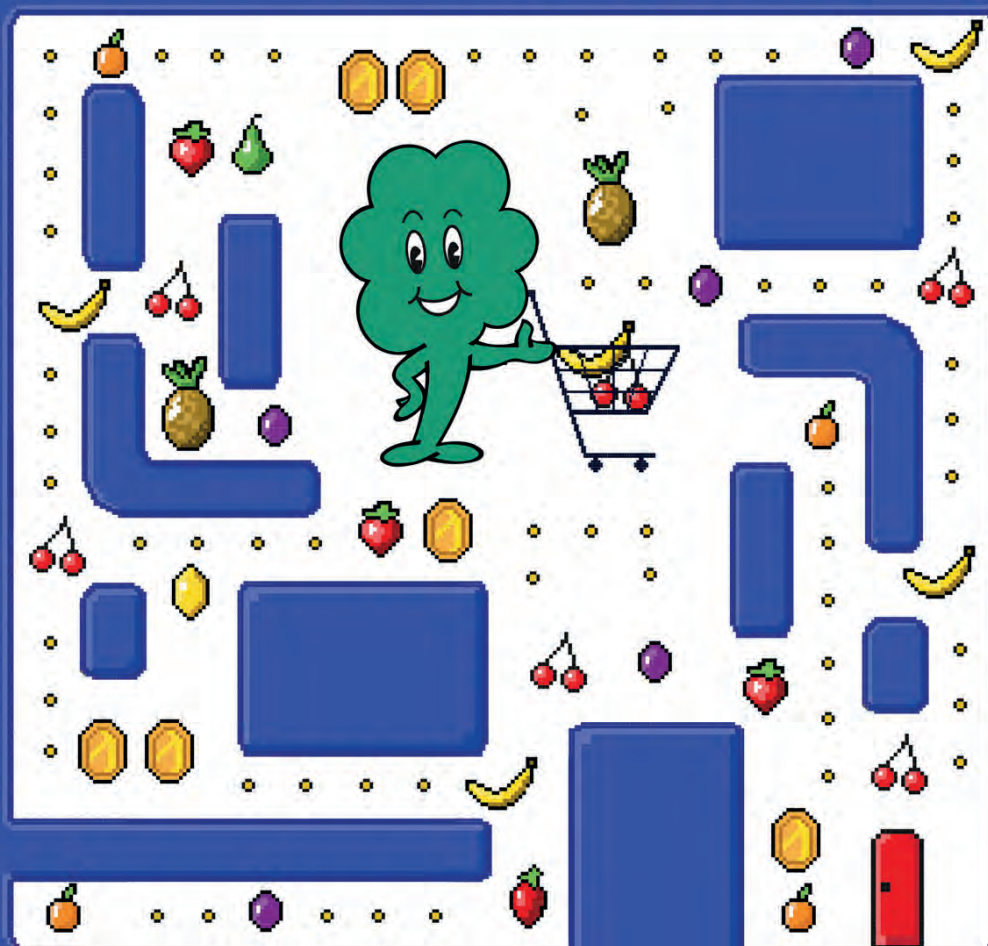
## Rainbow Pixel

UN'ESPLOSIONE DI  
**GUSTO**  
FRIZZANTE E  
TRAVOLGENTE





# AL MIO VIA... SCATENATE LA SPESA!



START SHOPPING

## ANCHE DA CASA LA TUA SPESA è SISA!

### SISAONLINE.IT

Fare la spesa diventa facile... con **SISA è Online**:  
il servizio dei supermercati SISA che ti permette di ordinare la spesa  
comodamente da casa tua con il tuo smartphone, pc o tablet!  
Sarà sempre **il tuo punto vendita di fiducia** a preparare la tua spesa,  
semplificandoti la vita!







# Ariosto: il tuo cuoco in cucina.



**NUOVA  
IMMAGINE!**

Ariosto, con i suoi Insaporitori 100% naturali, da oltre 60 anni nobilita i piatti della tradizione culinaria italiana. Oggi con una novità: il nuovo look delle confezioni. Naturalmente senza aver modificato i famosi prodotti.

IMPAN, l'impanatura pronta con uovo, ideale per realizzare gustosi preparati di carne, pesce o verdure.

Scopri la gamma completa e le esclusive ricette su [www.ariosto.it](http://www.ariosto.it).



Dal 1962 una storia di bontà.