

Il mensile della grande cucina italiana

# A TAVOLA

11 - Novembre 2017  
Anno XXXI - € 3,90

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

**SENZA GLUTINE**

**PASTA  
AL FORNO  
SAPORITA**

**CARNE**

**SCAMONE  
VISTO DA VICINO**

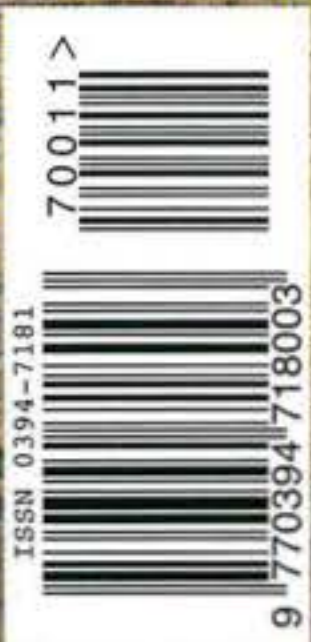
**SCUOLA  
DI CUCINA**

**FOCACCIA  
FARLA IN CASA**

ATAVOLA  
30 ANNI

*Storia e sapore  
dell'aceto*

**TANTE IRRESISTIBILI RICETTE CON INGREDIENTI DI STAGIONE**



N. 11/2017 del 19/10/2017 | Poste Italiane s.p.a. - Sped. A.P. DL 353/03 (conv. in L. 27/02/04 n. 46) art. 1 comma 1/b/m) - Belgio € 7,00 - Germania € 8,80 - Francia € 8,80 - Spagna € 7,00 - Lussemburgo € 7,00 - Gran Bretagna € 7,00 - Svizzera Chf 9,50 - Austria € 8,80 - Portogallo (cont.) € 6,20

## SCAGLIE IMPALPABILI

*Ritorna in tavola l'affettatartufi. Alle donne piace il pollo. Il colore di moda nel cioccolato è il rosa.*

### LA BELLEZZA FUNZIONALE: TARTUFO E DESIGN

De Truffle di Alessi riporta sulla tavola l'affettatartufo e dà vita a una mostra, tra arte e gastronomia.



Tagliare il tartufo è come incidere una pietra preziosa, bisogna presentarlo al meglio, esaltandone le caratteristiche olfattive. I primi affettatartufi, più utili che belli, debuttano nel Settecento e restano invariati a lungo. La prima svolta negli

anni Novanta: l'affettatartufi disegnato da Ettore Sottsass, in legno d'ulivo, riporta questo oggetto al centro della scena. Dal 2015, però, prende avvio il progetto di un kit per il tartufo, con la partecipazione dell'Ente Fiera del Tartufo d'Alba, la più importante manifestazione mondiale del settore, e del Centro Studi sul Tartufo. Alessi organizza un workshop con 15 designer e il risultato è oggi una mostra di modelli capaci di raccontare lo spirito di un luogo e di un'epoca: De Truffle, aperta in coincidenza della rassegna albesse (fino al 26 novembre). L'essenza di questa ricerca, però, si è anche concretizzata nel modello Alba, inserito in catalogo da settembre. Firmato dall'architetto olandese Ben van Berkel, evoca, nella torsione dell'acciaio, le radici degli alberi sotto cui nasce il Tuber Magnatum Pico. Offre un angolo perfetto di 18° tra l'impugnatura e la lama, riduce la pressione sul polso e permette di ottenere scaglie da zero a tre millimetri. Impalpabili come il mistero che ammanta il tartufo. **F.M.**

### LE DONNE PREFERISCONO IL POLLO

Le donne italiane non sanno resistere al pollo. Secondo una recente indagine Doxa-Unaitalia (Unione nazionale filiere agroalimentari), 7 donne su 10 ne mangiano almeno una volta a settimana, una su 5 (19%) fino a 3-4 volte. A seguire le carni di manzo (41%), vitello (40%) e maiale (39%). Nel quotidiano vince il petto di pollo (59%), seguito dal pollo al forno (57%) e dall'insalata di pollo (43%). Le over 35 si affidano a pollo alla diavola e spiedo, mentre le millennials optano per ricette etniche o per soluzioni pratiche come nuggets e hamburger. Sulla scelta pesano anche ragioni nutrizionali: "Il pollo e le carni bianche - spiega il nutrizionista Luca Piretta, docente dell'Università Campus Bio Medico di Roma - sono un'ottima fonte di proteine e sono caratterizzate da un'elevata digeribilità, nonché da un ragionevole apporto calorico".

### ROSA COME IL CIOCCOLATO

A 80 anni di distanza dall'introduzione del bianco, arriva Ruby a rivoluzionare il mondo del cioccolato. Ha colore rosa e una fragranza di frutti di bosco. A lanciarlo è il gruppo Barry Callebaut dopo una ricerca condotta su chicchi di cacao provenienti da tutto il mondo. Non prevede l'aggiunta di coloranti o aromi, ma è ottenuto dal chicco di cacao Ruby attraverso un innovativo sistema di estrazione.



### ORTO DA SALOTTO

Cresce la passione per l'orto e il giardino, che dal balcone si è trasferito dentro le mura domestiche. E le novità tecnologiche non si fanno attendere.



Grundig all'Ifa di Berlino ha presentato Microgarden, una serra domestica a più piani e completamente automatizzata, con tanto di telecamera per osservare anche a distanza il raccolto. Le dimensioni spaziano da quella di un forno, per uso domestico, a quella di un armadio, per i ristoranti. In Italia intanto è arrivato Plantui (nella foto), un giardino idroponico in miniatura che permette di far crescere 12 piante contemporaneamente. Funziona come una vera e propria serra, con sistema di irrigazione intelligente che pompa acqua alle radici in base alla fascia di crescita della pianta e un'illuminazione a led che riproduce lo spettro luminoso della fotosintesi.

### PUBBLICITA' IN MOSTRA



© Plinio Codognato, Spumanti Cinzano, 1933. Collezione Alessandro Bellenda, Galleria L'IMAGE, Alassio (SV).

"Volete la salute? Bevete il Ferro China Bisleri". Cominciò così, il 22 giugno 1890, l'epoca della pubblicità sui giornali italiani. Da qui prende avvio la mostra allestita dalla Fondazione Magnani-Rocca a Mamiano di Traversetolo fino al 10 dicembre. Oltre 200 opere per raccontare la nascita del manifesto, con gli illustratori che furono prima di tutto artisti, quindi il consolidarsi delle marche (da Barilla a Campari, da Cinzano a Motta) proprio attraverso la comunicazione, le scuole grafiche, le prime agenzie pubblicitarie e i grandi maestri come Cappiello, Dudovich, Mauzan e Testa. Il percorso espositivo si protrae fino alla diffusione della radio e termina con la nascita di Carosello, che segna una svolta nel modo di fare pubblicità. Per info: [www.magnanirocca.it](http://www.magnanirocca.it).