

Verde

il bello e il buono dell'Italia N° 12 Dicembre 2001 L. 4.500

OGGI

La PANCETTA al Barolo e il PROSCIUTTO di agnello affumicato

Profumo di legno, fragranze di erbe alpine e di Provenza. Il tutto abbinato a carne di ottima qualità e all'esperienza di un artigiano come Franco Ariano, soprannominato il "re degli affumicatori": sono questi i segreti della saporita pancetta brasata al Barolo e del prosciutto di agnello affumicato. Agnello di razza Sambucana, cresciuto a foraggio alpino sulle alture della valle Stura di Demonte.

I LAURI, via Nazionale 15-A, fraz. Rialpo, Demonte (Cn), tel. 0171950828. **PREZZO:** la pancetta costa 30 mila lire (15,49 €) al kg, il prosciutto di agnello 50 mila lire (25,80 €) al kg.

TABERNA IMPERIALE, località Barberi, Collecervino (Pe), tel. 0858205008, e-mail tabernaimperiale@katamail.com (per conoscere il punto vendita più vicino a casa propria). **PREZZO:** 39 mila lire (20,14 €) al kg.

Con questi OLI ogni piatto ci guadagna

Il campione TOSCANO

L'olio extravergine d'oliva Villa Magra ha vinto quest'anno il premio Leone d'oro a Verona. È un olio della Val d'Orcia, dal fruttato fresco con sentore di carciofo e cardo, amaro e piccante in modo equilibrato, ideale a crudo sulle zuppe toscane e con il pinzimonio. La Franci, azienda socia dei Mastri Oleari propone anche Le Trebbiane (un po' meno intenso) e l'Olivastro Seggianese, più dolce, per pesce e maionese.

FRANCI, via Grandi 5, Montenero d'Orcia (Gr), tel. 056495400 Internet www.frantoiofranci.it **PREZZO:** la confezione con tre selezioni (0,25 l) costa 30 mila lire (15,49 €), il Villa Magra 3 mila lire (15,49 €) la bottiglia da 0,75 l.



Il Cilento e i suoi SAPORI

Una confettura di pere e noci che non è una comune marmellata. Infatti, le pere a fettine sono amalgamate con zucchero, noci, limone e senape: sia dolce sia salata, dunque, con il formaggio è eccezionale. Poi, ci sono anche le confetture di pere e di fichi, mentre tra i prodotti dell'orto ecco i pomodori verdi farciti con acciughe e capperi, i carciofini di Paestum, la zucca sott'olio. Tra le creme, ottima la salsa di melanzane e noci.

ANTICHI SAPORI CILENTANI, AZ. AGR. VASTOLA, loc. Tempa di Lepre, Capaccio (Sa), tel. 0828722953. **PREZZO:** le confetture costano circa

10 mila lire (5,16 €) per i vasetti da 220 g, i pomodori circa 14 mila lire (7,23 €) per 180 g, i carciofini circa 20 mila lire (10,33 €) per 180 g, la zucca circa 11 mila lire (5,60 €) per 280 g, la salsa di melanzane circa 14 mila lire (7,23 €) per 220 g.



Gli AGRUMATI pugliesi

Le olive Ogliarola baresi e gli agrumi biologici (mandarini o limoni) del territorio vengono franti insieme per ottenere un condimento aromatizzato che ha una storia millenaria: quello al limone è perfetto con il pesce alla griglia o a vapore, quello al mandarino è davvero speciale sul tacchino farcito tipico del pranzo di Natale. Li produce un frantoiano tra i più vocati alla qualità della Puglia, socio della prestigiosa corporazione Mastri Oleari. Anche il suo extravergine è eccellente.

FRANTOIO DE CARLO, via XXV Maggio 54, Bitritto (Ba), tel. 080630767. **PREZZO:** gli agrumati costano ognuno 16 mila lire (8,26 €) la bottiglia da 25 cl.



DE MESE: 16 pagine con le sagre di dicembre
www.verdeoggi.rcs.it: venite a visitare il nostro sito

