

N°6 - GIUGNO 2015 € 4,00

# LA CUCINA ITALIANA

Dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione

80

NUOVE  
RICETTE

INEDITO MELONE  
DOLCE E SALATO

MICROONDE: GRANDI  
PIATTI IN POCO TEMPO

CIABATTA CONTRO  
BAGUETTE:  
QUAL È IL PANINO  
MIGLIORE?

IN VIAGGIO:  
IL COLLIO



A TUTTA FRUTTA  
Uno spettacolare  
budino tricolore  
con fragole e lamponi

## FACILI & GUSTOSI

PASTE ESTIVE, INSALATE FANTASIA, DOLCI AL CUCCHIAIO

# 5 Artigiani DEL CIBO

Storie dolci e salate di generazioni di oggi che **CON PASSIONE** continuano e innovano il prezioso lavoro delle aziende di famiglia

TESTO SIMONA PARINI



*“Non ci fermiamo ai liquori: abbiamo farcito il nostro cioccolato anche con alghe nori e bottarga”.*

Pierpaolo e Franco RUTA

## 1/ Bontà azteca

**NELL'ANTICA** Dolceria Bonajuto

Pierpaolo e Franco Ruta propongono il **CIOCCOLATO DI**

**MODICA** anche in deliziose praline ripiene di rum e whisky selezionati. La lavorazione del cioccolato, che si svolge senza l'aggiunta di grassi e senza concaggio, mantiene inalterati gli aromi del cacao ed esalta i profumi delle spezie che lo arricchiscono. Nella foto, una confezione di cioccolatini al whisky e al rum.



UN BUON CACAO E UN BUON DISTILLATO SI ESALTANO A VICENDA

**DOVE TROVARE LA DOLCERIA BONAJUTO**

Corso Umberto I 159  
Modica (RG)  
tel. 0932941225  
[www.bonajuto.it](http://www.bonajuto.it)

