

# DONNA MODERNA

16 FEBBRAIO 2005

Anno XVIII N. 7

€ 4,90

MONDADORI

fondente. Ottime da sole, le tegole diventano supergolose con la panna montata insaporita con grappa. Puoi comprarle in tutta la Valle d'Aosta e nei supermercati Conad. **Produttore:** Forno Valdostano, via Circonvallazione, 149, Verres (AO). La confezione da 250 grammi costa 4 euro.

## *Tourinot (Piemonte)*

È un mini-gianduiotto (pesa solo 5 grammi) prodotto in modo tradizionale con il metodo dell'estrusione che ricorda l'antico taglio fatto a mano dalle sapienti "giandujere" dell'800 e con ingredienti di pregio: cacao Venezuela, nocciole del Piemonte Igp (tostate in proprio), zero latte. Vellutato e voluttuoso, si può acquistare nel negozio annesso al laboratorio di produzione o nelle enoteche e nelle cioccolaterie di tutta Italia. Si degusta insieme a birra aromatica scura, doppio malto.

**Produttore:** Guido Gobino, via Cagliari 15/bis, Torino; tel. 0112476245; www.guidogobino.it. La confezione da 250 grammi costa 20 euro.

## *Ofelle di Parona (Lombardia)*

Sono i biscotti dall'inconfondibile forma ovale. E ancora oggi vengono preparati solo con farina, burro, zucchero, uova, olio d'oliva e lievito, secondo una ricetta di fine Ottocento oggi "brevettata" dalla Pro Loco di Parona (PV). Per esaltare l'aroma del burro, provale intinte in una coppa di Moscato spumante. La produzione è limitata, si trova nei negozi specializzati e presso Esselunga.

**Produttore:** Forno F.lli Collivasone, vicolo Turati 1, Parona (PV); tel. 0384253018; www.pvexp.it/collivasone. La confezione da 500 grammi costa 7,50 euro.

## CENTRO

### *Cialde di Montecatini (Toscana)*

Sono il vanto di una pasticceria di Montecatini, e nel 2006, compiranno 70 anni. Compatte ma friabili (e prive di grassi), queste cialde profumano di mandorla e hanno un gusto dolce che ricorda quello dei wafer. Ottime con il tè o con il gelato alla crema, le cialde si comprano dalla pasticceria che li produce, ma sono distribuite in tutta Italia e vendute on line. **Produttore:** Pasticceria Bargilli, viale Grocco 2, Montecatini

Sorelle Nurzia, casa dolciaria torinese. Il torrone tenero al cioccolato (fatto con nocciole, zucchero, miele e albumi, profumato alla vaniglia e ricoperto di cioccolato fondente), ma è squisito anche quello bianco classico alla mandorla pelata. Puoi trovarli tutti nelle migliori pasticcerie del nostro Paese.

**Produttore:** Sorelle Nurzia, zona Industriale, Bazzano (AQ); tel. 0862441088; www.sorellenurzia.it. Il torrone si vende a peso e costa a partire da 20 euro al chilo.

## SUD

### *Cioccolato di Modica (Sicilia)*

L'hanno inventato gli Atzechi, portato in Europa gli Spagnoli e diffuso in Sicilia gli Arabi: ecco perché assaggiare il *Cioccolato di Modica* è come immergersi in un libro di storia. Essendo lavorato alla maniera antica, cioè a freddo e senza aggiungere burro o altri grassi, ha una consistenza pietrosa e un sapore complesso: al palato si distinguono chiaramente i cristalli di zucchero e gli aromi con cui viene arricchito, ossia cannella o vaniglia. Lo produce (e distribuisce in 70 negozi in tutta Italia) l'Antica Dolceria Bonajuto.

**Produttore:** Antica Dolceria Bonajuto, corso Umberto I° 159 Modica (RG); tel. 0932941225; www.bonajuto.it. La tavoletta da 100 grammi costa 2 euro.

### *Crocette (Calabria)*

Le colline della provincia di Cosenza sono la patria dei fichi "dottati", una qualità particolarmente morbida e carnosa. La tradizione culinaria locale ha quindi molte ricette che li vedono protagonisti. Tra queste, le *Crocette*. Come si fanno? prendono quattro fichi per volta, li si riempie di mandorle e noci, arancia e cedro a pezzettini, si mette tutto in forno e, a fine cottura, si dà una spolverata di cannella o chiodi di garofano grattugiati. Il risultato sono dei dolcetti buonissimi a forma di croce, da cui il nome di *Crocette*, che si gustano con grappa o limoncello. Puoi trovarli in tutta Italia, nei negozi specializzati. Oppure, ordinarli via Internet.

**Produttore:** Fratelli Marano, via Garibaldi 3/13, Amantea (CS); tel. 098241277; www.fichimarano.it. La confezione di 500 grammi costa 6 euro.