

## PACHINO, non solo il pomodoro è di qualità

Per il pregiato melone prodotto nella zona più a Sud della Sicilia è ora arrivato il riconoscimento del Ministero delle Politiche agricole che gli consente di essere denominato a tutti gli effetti Igp Melone di Pachino. Elevatissimo grado zuccherino, una polpa croccante e fragrante color salmone intenso, una buccia dalla retatura marcata, durissima, un'eccezionale durata post-raccolta: questi i requisiti che gli vengono riconosciuti dagli estimatori. La raccolta va da fine giugno a settembre ma, essendo un prodotto ortofrutticolo long life, può essere consumato fino a oltre dicembre.



• Per informazioni: Associazione per la tutela dei prodotti tipici di Pachino, tel. 0931 595545

## L'APPUNTAMENTO DEL MESE

### Dolce, profumato scalogno di Romagna

Dal 19 al 22 luglio, a Riolo Terme (Ra), si svolgerà la XV edizione della Fiera dello scalogno di Romagna, una valida occasione per conoscere questo particolare prodotto Igp integralmente biologico, non essendo trattato con alcuna sostanza durante la fase di crescita. Protagonista della tradizione culinaria romagnola, lo scalogno è un concentrato di benefiche proprietà



naturali ed entra in un elenco infinito di ricette: si utilizza infatti nella preparazione di salse, sughi, zuppe, soffritti, ripieni, farciture e in accompagnamento a brasati, stufati, arrostiti, carni bollite, stracotti e cacciagione. Durante la manifestazione si potranno gustare varie specialità allo scalogno e acquistare il prodotto sia in crema da spalmare sia confezionato nelle caratteristiche trecce.

• Per informazioni: [www.comune.rioloterme.it](http://www.comune.rioloterme.it)

## Un faro per buongustai in GALLURA

Il ristorante Hotel Gallura di Olbia, il primo a proporre in Sardegna la grande cucina tradizionale con uso di materie prime di assoluta qualità, è da molti considerato uno dei migliori locali dove mangiare il pesce del mare sardo. La chef e proprietaria Rita Denza propone menù elaborati con cuore ed esperienza, creati secondo le disponibilità giornaliere. Tra gli antipasti non bisogna lasciarsi sfuggire la pescatrice in guazzetto, la zuppa di fagioli borlotti con cozze, pomodori e cipolle di Tropea, nonché l'ottima coda di rospo alla golfarancina. Tra i primi spiccano i maltagliati allo zafferano con pesce spada, i tagliolini rosa alle triglie, le orighittas con salsa a base di pomodori, zafferano, calamari, seppie, vongole e basilico. Ottimi anche i secondi, dall'orata al sale cotta nel forno a legna alla catalana di aragosta o di astice. Per concludere, si possono assaporare i formaggi tipici sardi e gli invitanti dolci (come il gelato di crema di riso ai frutti di bosco caldi). La cantina è ricca di vini sardi che si abbinano in modo eccellente con la cucina della chef.

• Per informazioni: tel. 0789 24648

## La "QUINTESSENZA" del nettare delle api

Il miele si evolve: Andrea Paternoster, apicoltore trentino che porta avanti con determinazione la passione di famiglia nata agli inizi del '900, nel negozio Mielithun a Vigo di Ton (Tn) in Val di Non offre la nuova linea di varietà mono-florali, Quintessenza, un'accurata selezione di quanto di meglio la natura, l'esperienza e la ricerca innovativa possano offrire. È una sorta di "cru" (nel gergo enologico indica un prodotto proveniente da un appezzamento con caratteristiche di qualità unica), ricavata raccogliendo in melari vergini il nettare che le api di Mielithun bottinano al culmine della fioritura; in questo modo il miele risulta "contaminato" da modestissime percentuali di altri nettari e raggiunge la massima integrità ottenibile. L'intensità del prodotto mono-origine (in 13 assortimenti differenti, arancio, girasole, eucalipto, melata d'abete, rododendro, sulla, taglio ecc., non pastorizzati né addizionati) si può gustare al meglio se il miele viene scaldato leggermente a bagnomaria.

• Per informazioni: [www.mielithun.it](http://www.mielithun.it)



## BIANCO TRENDY per piatti moderni

Vino doc giovane di età ma ricco di storia, nato tra la sponda meridionale del Garda veronese, il Mincio e l'Adige, si sposa bene con la cucina moderna che ama i profumati, sapidi, aciduli e allo stesso tempo lievemente aromatici. Considerato vino da tutto pasto, si abbina al meglio ad antipasti leggeri, risotti, tortellini, pesce e carni bianche. Il passito è ottimo anche per accompagnare i dolci. Da non perdere il Bianco di Custoza prodotto dal marchio Ca' Vegar della Cantina di Castelnuovo del Garda, una delle migliori espressioni della viticoltura veronese, pluripremiato in varie edizioni di Vintaly.



• Per informazioni: [www.cantinacastelnuovo.it](http://www.cantinacastelnuovo.it)