

54 • autunno 2008

Papillon

periodico di sopravvivenza gastronomica
diretto da Paolo Massobrio



**Inchiesta:
Caccia sì caccia no**

**I 100 migliori
vini d'Italia
2008**



Poste Italiane S.p.a. - spedizione in a. p. D.L. 353/03 (conv. L. 46/04) art. 1 comma 1, DCB/Alessandria

Golosaria 2008: il programma di Milano (8/10 novembre) e di Torino (22/24 novembre) L'inchiesta: la pasta vista dai dietologi Mangiare a Roma Ristoranti, trattorie, negozi e cose buone da tutta Italia

CoseBuone

dalle marche, il pregiato tartufo



Una passione tramandata di padre in figlio, quella per il mondo dei tartufi, sostenuta dalla curiosità che ha spinto l'azienda a ricercare nuove idee di gusto capaci di regalare emozioni.

BOSCO D'ORO
ASCOLI PICENO
VIA LUCANIA, 1 • TEL. E FAX 073642913
www.boscodoro.com

Vert'anni spesi nella commercializzazione del tartufo hanno permesso all'azienda Bosco d'Oro di offrire ai consumatori il prezioso tubero sia fresco in tutte le sue varietà e pezzature, sia lavorato in tante diverse salse e creme. Qualche esempio? La crema al tartufo bianco, la salsa di tartufo nero con Nero Pregiato dal sapore intenso, la versatile Tartufata di bosco, le salse che abbinano il tartufo al radicchio e al pomodoro, le fette di tartufo nero estivo in

olio d'oliva che donano raffinatezza alla pasta e alla carne, e poi i tartufi non interi sottovuoto e i condimenti che comprendono olio aromatizzato al tartufo bianco e nero e il burro al tartufo bianco. Da provare anche il Tartufello, un formaggio fresco dal sapore delicato con scaglie di tartufo nero e i pratici "Congelati" tartufi non estivi e funghi di vario tipo per avere sempre a disposizione in ogni periodo dell'anno questi ghiotti complementi di tante pietanze.



miele mario bianco: orgoglio italiano

Dal 1975 l'azienda apistica Mario Bianco si è ampliata notevolmente, aprendo nuove sedi in Toscana e in Sicilia. Oggi vendono i loro superbi mieli non solo a negozi specializzati e rinomati ristoranti, ma anche alla grande distribuzione (Auchan, Carrefour, Crai) e

AZIENDA APISTICA MARIO BIANCO
CALUSO (Torino)
VIA MORTEO, 20
TEL. 0119833441 • FAX 0119831608
www.mieleitalia.com

In Piemonte, dove il territorio montagnoso sembra essere particolarmente adatto, il miele è diventato in breve tempo una risorsa importante. A Caluso, da ormai quattro generazioni prosegue una tradizione di famiglia di gran successo con l'azienda apistica Mario Bianco, fondata a fine Ottocento da Agostino Bianco e portata avanti ancora oggi con infinita passione dai

pronipoti Andrea e Lorenzo. Dalle arnie siciliane nascono i profumati monoflori, che si affiancano ai classici millefiori toscani e ai pregiati mieli



di rododendro (premio miglior miele assoluto a Lazise nel 1996), di clementina di Calabria (il nostro preferito); mieli di montagna, di castagno, di tarassaco e di timo, tutti prodotti in Piemonte. Il fortunato connubio tra le

Alpi piemontesi e la calda Sicilia raggiunge poi l'apoteosi con Mielò, il liquore firmato Mario Bianco e nato dall'abbinamento tra la grappa monovitigno Erbaluce di Caluso e il miele di agrumi siciliani.

sono annoverati tra i più prestigiosi esportatori di miele italiano in Giappone e USA.

» *Conoscevamo Mario Bianco. Lo avevamo incontrato la prima volta alla Locanda Gancia. E ci aveva conquistato con il suo miele di tiglio, straordinario. Oggi, durante la Giornata di Resistenza Umana, con i mieli del Sud. Straordinari. I figli, in questi anni sono stati spesso con noi a Galasaria. E ogni volta che mi sfidano in un assaggio, trovo che si superano di anno in anno. Bravissimi!*

il salampatata, tesoro del canavese



SALUMIFICIO NADIA

CALLUSO (Torino)

FRAZ. ARÈ - VIA PASUBIO, 50

TEL. 0119832804 • FAX 0119833478

salumificionadia@tin.it

Apertura al pubblico:

martedì e venerdì (9-12 e 14.30-18)

La tracciabilità dei prodotti è pertanto garantita e la qualità della materia prima è sublimata dal lavoro dei maestri salumieri che impiegano segrete miscele di aromi naturali e spezie, oltre a una goccia di vino Erbaluce di Caluso che dona ai pro-

dotti inconfondibile aroma di questo pregiato vino tipico del Canavese.

Ricordiamo il prosciutto cotto, i salami crudi (il Rosa di Casa, il Crespone e la Filizetta Canavesana preparati con carni magre lavorate a macchina grossa), la delicata salsiccia, il cotichino, il salame cotto, il lardo e la pancetta. Ci siamo poi commossi all'assaggio del Salampatata, l'antico salume della tradizione contadina di questi luoghi, realizzato nei mesi tra settembre e marzo con carne in parte grassa e in parte magra, macinata e impastata, insaccata in budello naturale con pepe fino, noce

Dalle antiche ricette canavesane nascono i gioielli del salumificio Nadia, che lavora solo carni di suini nati e allevati in Piemonte con cereali prodotti dalle loro aziende agricole.

