



LO CHEF STELLATO  
ANDREA BERTON. IL SUO  
RISTORANTE È A MILANO,  
IN VIA MIKE BONGIORNO, 13.

## VINCE L'UOVO

Lo chef stellato **Andrea Berton** sceglie l'ingrediente simbolo della Pasqua e lo declina in un secondo delicato e in un dolce cremoso

di ANDREA BERTON foto di ENZO TRUOCOLO

### ALL'OCCHIO DI BUE CON ASPARAGI BIANCHI E VERDI CRUDI

Ingredienti per 4 persone.

**Per la cottura dell'uovo:** 4 uova,  
olio extravergine di oliva,  
sale e pepe.

Riscaldare una padella antiaderente e aggiungete dell'olio extravergine di oliva. Al centro, appoggiate un anello in acciaio da 12 centimetri di diametro, mettete all'interno l'uovo e fate cuocere per 4 minuti. Condite con sale e pepe.

**Per gli asparagi:**  
8 asparagi verdi, 8 asparagi  
bianchi, aceto balsamico  
invecchiato, sale e pepe,  
olio extravergine di oliva.

Lavate accuratamente gli asparagi bianchi e verdi ed eliminate la parte legnosa del gambo.

Tagliate gli asparagi per il verso lungo in uno spessore di 2 millimetri per poi proseguire con un taglio a julienne. In una ciotola, condite gli asparagi con sale, pepe, aceto balsamico e olio extravergine.

**Impiattamento:**

In un piatto piano, adagiate l'uovo al centro e terminate con gli asparagi.



TAGLIARE GLI ASPARAGI A JULIENNE E FARLI RICADERE SUL TUORLO ESALTA IL GUSTO DEL PIATTO.



14002316



GRAZIA CUCINA D'AUTORE



I PASSAGGI  
PER LO  
ZABAIONE  
GRATINATO  
CHE SI  
DECORA CON  
I FRUTTI ROSSI  
E LE CHIPS DI  
COLOMBA.

## ZABAIONE AL MARSALA GRATINATO CON COLOMBA E FRUTTI ROSSI

Per 4 persone.

**Per i dischi e le chips di colomba:**  
una colomba grande.

Tagliate la colomba a fette di 2 centimetri di spessore in modo da ricavare quattro dischi di 6 centimetri di diametro con l'aiuto di un coppa-pasta. Tagliate altre fette di colomba di un centimetro di spessore.

Ricavate da esse alcuni triangoli di 4 centimetri per lato, spolverizzate

con lo zucchero a velo e cuocete in forno a 150° per 7 minuti. Fate seccare e raffreddare.

**Per lo zabaione:**  
80 grammi di tuorli d'uovo,  
50 grammi di zucchero semolato,  
80 grammi di Marsala.

In una planetaria scaldate i tuorli con il Marsala a bagnomaria, mescolando il composto fino a renderlo spumoso e chiaro. Togliete

dal calore, aggiungete lo zucchero e montate per altri 5 minuti fino a ottenere una consistenza cremosa.

**Per l'impattamento:** 250 grammi di frutti rossi, 4 dischi e le chips di colomba, foglie di menta.

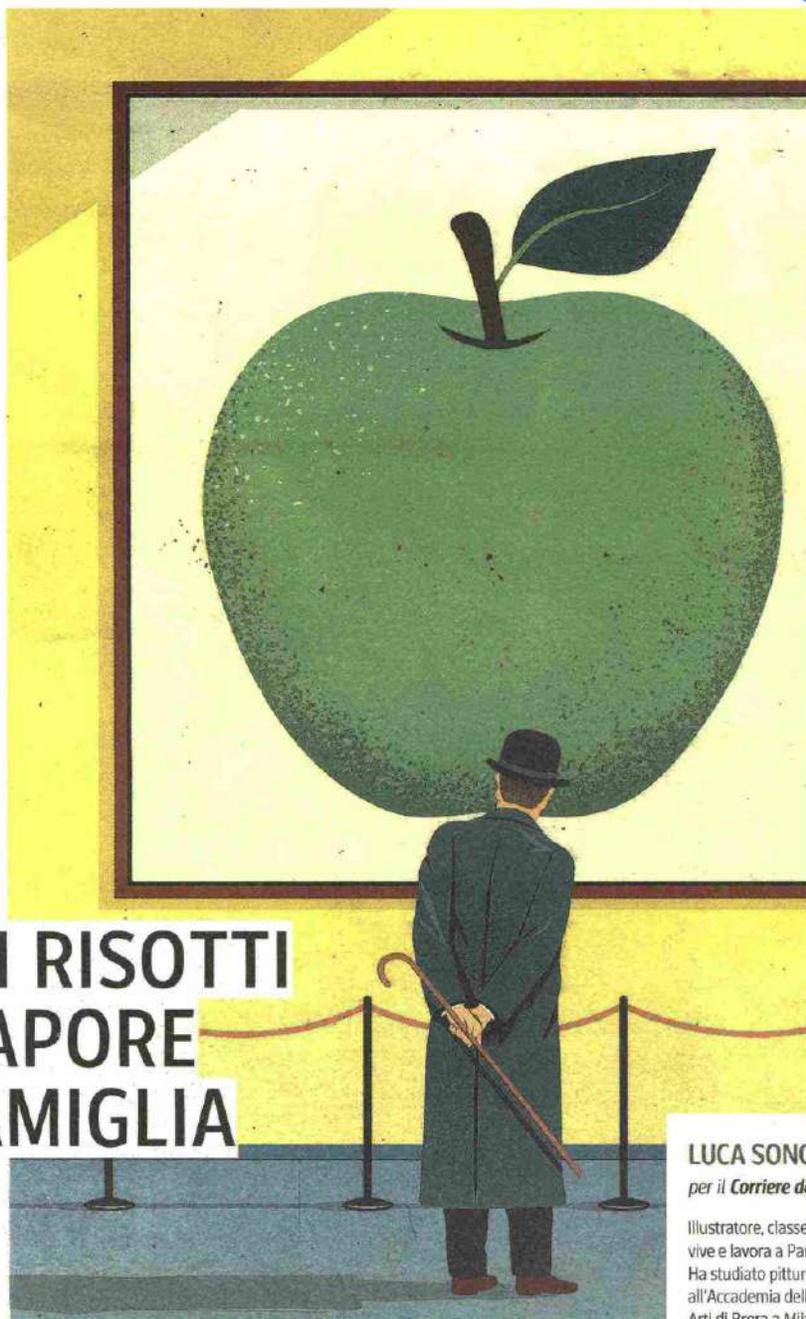
In un piatto fondo, adagiate il disco di colomba e i frutti rossi. Versate lo zabaione, gratinate nel grill del forno, ultimate con foglie di menta e le chips di colomba.

Mantecato  
e morbido  
al punto giusto  
Così deve  
essere, secondo  
lo chef  
friulano,  
il piatto  
che celebra  
il cereale  
più consumato  
al mondo  
Sei ricette,  
da preparare  
a casa,  
che  
raccontano  
la sua vita  
e il suo stile:  
dal gusto,  
sempre,  
onesto

## I MIEI RISOTTI AL SAPORE DI FAMIGLIA

di  
**Andrea Berton**  
Foto di  
Stefania Giorgi

16



**LUCA SONCINI**  
per il *Corriere della Sera*

Illustratore, classe 1980,  
vive e lavora a Parma.  
Ha studiato pittura  
all'Accademia delle Belle  
Arti di Brera a Milano e ha  
esposto sue opere in tutta  
Italia. Collabora, tra gli altri,  
con *The Washington Post*,  
*Handelsblatt* e *La Croix*



di **Andrea Berton**  
 foto di Stefania Giorgi, styling di Camilla Rolta

**CHI È**

Classe 1970, lo chef Andrea Berton comincia la sua formazione con Giulio Marchesi Prosegua, poi, tra i migliori locali al mondo dal «Mozzamarini» di Londra all'«Enoteca Pinchiorri» di Firenze al «Louis XV» di Montecarlo, con Ducasse. Al «Tuscardi alla Scilla» ottiene due stelle Michelin. Oggi guida il «Ristorante Berton» di Milano, una stella Michelin



mo il riso in ogni sua forma. Affascinante quando cresce: file di gambi verdi vivo che tendono al sole. Seducente nei covoni dorati. Tintinnante quando, trebbiato, si rincorre chicco dopo chicco dentro a enormi silos, come fossero una colata di tante piccole perle. Nel piatto non deve mai essere troppo asciutto, né troppo bagnato. Semplicemente steso all'onda: mantecato e morbido al punto giusto. Saper cogliere l'attimo è un'arte. Amo il riso: chicco lungo, consistenza soda, ad alto contenuto di amido e dall'eccellente tenuta in cottura, il Carnaroli è la mia firma. Ognuna di queste ricette, un

filo semplificate perché chiunque possa replicarle, parla di me, del mio modo di intendere la cucina: onesto nel gusto e negli ingredienti. E del mio vissuto: le migliori nascono dai ricordi di famiglia. Ho imparato ad apprezzare il riso fin da bambino. Gli anni Ottanta erano al loro esordio. Io avevo dieci anni. Papà Giuseppe, Bepi per tutti, era del mestiere: possedeva un ristorante a San Daniele, tra i principali centri di quel Friuli collinare, percorso dal fiume Tagliamento, dove sono cresciuto. La vocazione per il riso la devo prima di tutto a lui. Papà mi portava spesso a mangiarne: era il nostro momento, speciale di per sé. Lui sapeva renderlo unico



**Chicco lungo, sodo, eccellente tenuta in cottura, il Carnaroli è la mia firma**

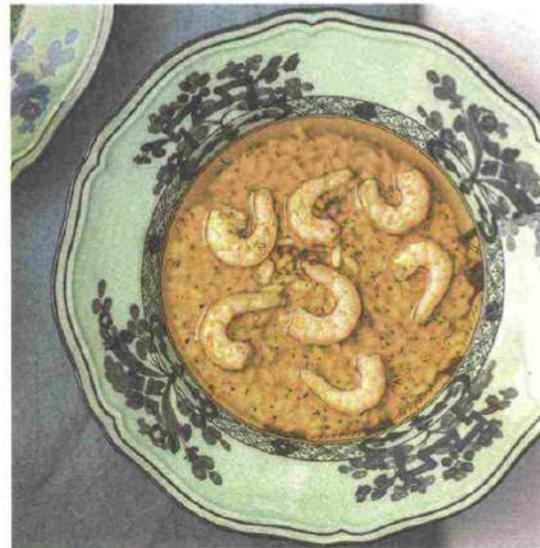
Mantecato e morbido al punto giusto, steso all'onda in quell'attimo da saper riconoscere alla perfezione. Così deve essere, secondo Andrea Berton, il piatto che celebra il cereale più consumato al mondo Amattissimo dallo chef fin dall'infanzia in Friuli, quando mangiava quello al latte preparato dalla mamma Luciana, e poi anche in gioventù, il tempo della scoperta di versioni più elaborate con il padre Giuseppe. Sei ricette, da preparare a casa, che raccontano la sua storia e la sua cucina: onesta, sempre, nel gusto e negli ingredienti



Sopra: Andrea Berton con la moglie Sandra Vecchi  
Crediti: fiori Coral Flowers  
Milano; piatti e uova Gineri 1735; posate Gineri 1735  
e Raw & Co Milano; tovaglie e tovaglioli L'isolaStore  
Milano; Society L'innocenza  
e Telerie Spadari Milano



## GAMBERI ROSA E POMODORO



### INGREDIENTI

Per il riso: 320 g di riso Carraroli, 1,5 lt di brodo di gamberi, sale, pepe, olio evo, 40 gamberi rosa piccoli. Per il brodo di gamberi: carapaci dei gamberi, 30 g di finocchi, 1 spicchio d'aglio, 50 g di cipolla, 50 g di carota, 50 g di sedano, 100 g di pomodori datterino, acqua, 2 dl di olio evo

**P**er essere sicuri di acquistare dei gamberi freschi, l'ingrediente principale di questa ricetta, controllate che abbiano dei carapaci duri e lucidi. Se, al contrario, questa parte tende a spezzarsi, significa che i crostacei non sono freschi. Un'altra indicazione utile riguarda le macchie scure: se le notate vuol dire che il prodotto non è stato pescato di recente. Una volta acquistati, puliteli innanzitutto, mettendo da parte i carapaci. In padella date una scottata molto veloce ai crostacei su entrambi i lati. Regolate di sale e pepe. Passate al brodo, iniziando a rosolare i carapaci dei gamberi con l'olio e l'aglio. Aggiungete le verdure (finocchi, cipolle, carote, sedano e i pomodori tagliati a pezzi piccoli). Lasciate stufare per qualche minuto e bagnate con acqua fredda fino a coprire i carapaci. Cuocete per 30 minuti e fate sobbollire molto lentamente per ottenere la chiarificazione. Passate il tutto con un colino fine e recuperate solo la parte liquida. Portate a bollire il brodo di gamberi, aggiungete il riso e cuocete per 15 minuti. Terminata la cottura, aggiungete i gamberi, aggiustate di sale e pepe. Servite in quattro piatti fondi.



4 PERSONE



75 MINUTI

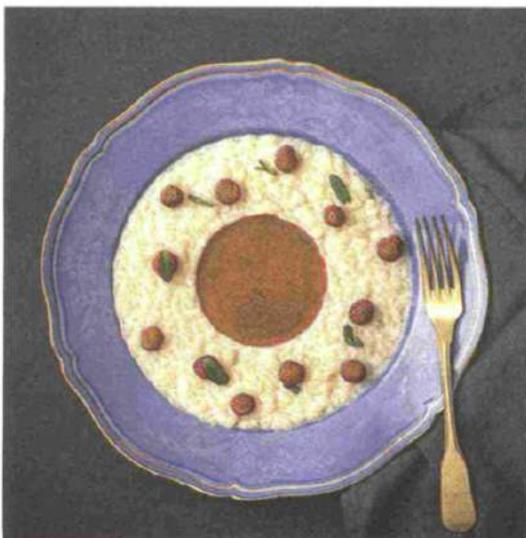
**Papà mi portava spesso a mangiarne: era il nostro momento, speciale di per sé**

scogliendo i posti «più verdi». I nostri risotti preferiti? Agli asparagi bianchi friulani, teneri e poco fibrosi, e ai frutti di mare freschi di giornata. Profumi e consistenze che non si scordano. Beppi conosceva la mia sete di curiosità. Appena poteva, mi portava nei grandi alberghi perché sbirciassi dentro le cucine. Mi affascinarono gli spazi percorsi da schiere di cuochi che si muovevano scombinati: le brigate non erano meticolose come oggi. Il metro quadrato antistante la porta battente era il mio posto preferito. Mi ci piazzavo in attesa che i camerieri quella porta la attraversassero. Sulle punte dei piedi e con il collo allungato, cercavo di decifrare

che cosa capitasse all'interno. Beppi mi osservava vigile. Non gli importava che io frequentassi il nostro ristorante. Nel suo peregrinare per mete gastronomiche, cercava di mostrarmi il meglio. Come quella volta che mi portò all'Hotel Excelsior di Venezia: così imponente con quell'architettura moresca da sembrare una reggia. Mi intrufolai in cucina dove rimasi folgorato dall'abilità con cui veniva trasformata la materia prima. E da quanto studio e rispetto ci fossero dietro, nel tentativo di valorizzarla. Mi dava pensiero, fu la svolta: da grande avrei fatto il cuoco. All'alberghiero imparai le tecniche. Con Gualtiero Marchesi, la mia prima esperienza

**I nostri gusti preferiti? Agli asparagi bianchi e ai frutti di mare freschi di giornata**

## LATTE, VANIGLIA E FRAGOLINE DI BOSCO



### INGREDIENTI

Per il riso: 300 g di riso Carnaroli, 1,5 l di latte, 90 g di zucchero, 1 stecca di vaniglia, cannella in polvere, zeste di 1 limone. Per la salsa di fragoline: 120 g di fragoline, 12 g di zucchero a velo. Per l'impattamento: fragoline di bosco e foglie di menta fresca

**R**iso e latte, un accostamento da sempre considerato comfort food nella tradizione del Nord Italia. Era un pasto che un tempo le nonne preparavano ai propri nipoti e figli per la merenda. Addirittura, secondo alcune ricerche, anche il cuoco del patriarca di Aquileia lo serviva, usando però il latte di mandorla. Per prepararlo, fate così. In una pentola portate a bollire il latte con lo zucchero. Aggiungete la vaniglia e le zeste di limone, gli aromi che caratterizzano questa ricetta. Versate il riso (il consiglio è di utilizzare la varietà Carnaroli) e cuocete per 35 minuti. Eliminate la bacca di vaniglia e le zeste di limone. Terminate aromatizzando con la cannella in polvere. Per preparare la salsa di fragoline, frullate i frutti di bosco e lo zucchero a velo con un frullatore ad immersione: dovreste ottenere un composto liscio ed omogeneo. Quando pronto, filtratelo con un colino e tenete la salsa da parte. Ora dedicatevi all'impattamento del riso. In quattro piatti versate prima il riso al latte e poi, al centro, la salsa di fragoline. Alla fine, decorate con le fragoline e qualche foglia di menta fresca.

F

V



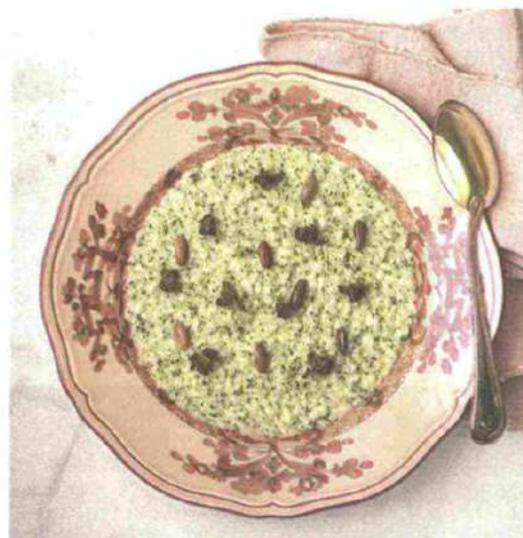
4 PERSONE



50 MINUTI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## OLIVE TAGGIASCHE, ERBE E CAPPERI



### INGREDIENTI

Per il risotto: 320 g di Carnaroli, 2 l di brodo di pollo leggero, 100 g di olio evo, 50 g di burro acidulato, 50 g di Grana Padano, 4 mazzetti di erbe (erba cipollina, dragoncello, cerfoglio, aneto) 1/2 l di olio di semi di arachidi, 15 capperi dissalati di Portoferraio + 20 freschi, 50 g di olive taggiasche

**P**ulite e lavate le erbe, asciugatele bene e tritatele. Potete scegliere se adoperare una mezzaluna, un tagliere o un tritatutto elettrico. Preparate ora il risotto, facendo innanzitutto tostare il riso con l'olio evo. Continuate la cottura con il brodo di pollo, che deve essere leggero (il consiglio è di mettere meno pollo rispetto alle quantità indicate). Dopo 15 minuti, togliete dal fuoco il riso e fate riposare 2 minuti coperto, in fine mantecate con olio, burro acidulato (che si ottiene da 500 ml di vino bianco, 500 ml di aceto di vino bianco, mezza cipolla bianca ridotti a un quarto e montati con 250 g di burro freddo tagliato a cubetti), 2 cucchiaini di sale e pepe. Gli ultimi passaggi sono dedicati all'impattamento. Iniziate riscaldando l'olio di semi di arachidi in una casseruola: deve raggiungere la temperatura di 140°C. Friggete i capperi fino ad ottenere una consistenza croccante, quindi appoggeteli su carta assorbente. In questo modo rilasceranno la maggior parte di materia grassa. Poi tagliate le olive a fettine. Infine versate su quattro fondine il risotto e sopra i capperi fritti, le olive e in ultimo i capperi freschi.

F

L



4 PERSONE



60 MINUTI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

99

A 19 anni, lasciai la mia città, direzione Milano, via Bonvesin de la Riva, da Marchesi

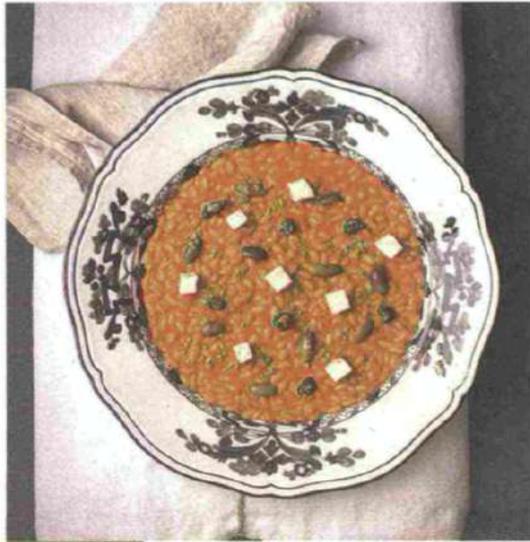
lavorativa, le affinali. Avevo 19 anni, un diploma tra le mani e ambizioni a mille. Lasciai il Friuli, direzione Milano, via Bonvesin de la Riva, dove il Maestro aveva il suo ristorante. Sedici ore di treno, in un anonimo giovedì, e nessuna di apprendistato. Mi presentai senza preavviso. Adolfo, lo chef di cucina con la grandeur del francese qual era, non gradì. Marchesi mi diede una chance. Aveva un evento: mi mise a diliscare i salmoni, dodici ore al giorno per tre giorni consecutivi. Il lunedì successivo mi «promosse» ai primi risotti naturalmente. Il mio esordio? Riso, oro e zafferano, il suo piatto signature. Con lui che, prima che si

impiantasse, passava ad assaggiare severo, concentrato. Un cenno del capo significava che era ok. Per me fu buona la prima, a sua detta c'era lo rampino del capopartita. Glielo lasciai credere. Gli rivelai la verità anni dopo. Di Marchesi ricordo una frase che ha cambiato il mio modo di intendere la cucina: «Un cuoco dovrebbe esaltare gli ingredienti, ma spesso è più facile che li rovinare». Essere esigenti, prima di tutto con se stessi, è un buon punto di partenza purché, alla fine, il risultato sia godibile. E lo diventa se ci si mette anima. Il risotto alla milanese con timballino di ossibuchi è la portata che più di tutte mi ricorda di essere a Milano, la

99

Dopo tre giorni mi «promosse» ai primi il mio esordio? Riso, oro e zafferano

## MOZZARELLA DI BUFALA E DATTERINI



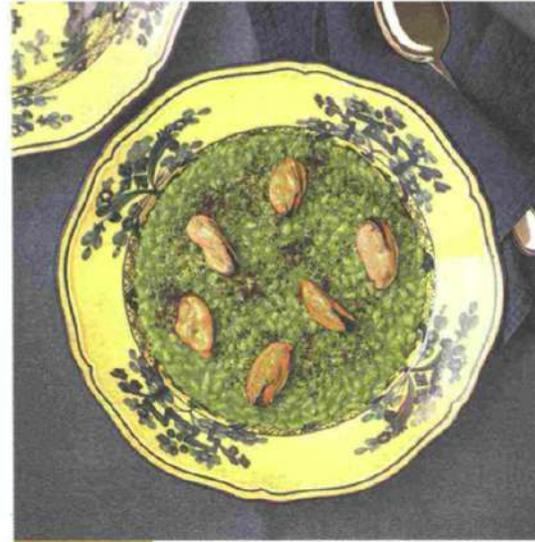
### INGREDIENTI

320 g di riso Carnaroli, pepe, 1/2 l di brodo vegetale, 200 g di olio evo, 20 g di Grana Padano, 1 kg di datterini, sale, mozzarella di bufala (1 da 500 g + 2 da 250 g), 50 g di capperi dissalati + 16 sott'olio, 1/2 l di olio d'arachidi, basilico (20 g secco + 16 foglie), 200 g taggiasche

**T**agliate i 500 g di mozzarella a pezzi. Mettetela in un contenitore con il suo siero e schiacciate bene tra le mani. Lasciate riposare per 3 ore a temperatura ambiente. Scolate e recuperate mezzo litro d'acqua di governo. Tagliate a cubi regolari le due mozzarelle della dimensione di 1,5 cm. Riponete in un piatto su carta assorbente. Occupatevi dei pomodorini. Lavateli e tagliateli. Frullateli con gli altri ingredienti (100 g di olio evo, 2 g di sale e pepe) e riponeteli in un contenitore. Passate al capperi. Portate l'olio di arachidi alla temperatura di 150°C in una casseruola e versate i capperi. Friggeteli per 2 minuti circa e appoggiateli su carta assorbente. Per il risotto, fate prima tostare il riso con un filo di olio evo. Continuate la cottura con il brodo vegetale e l'acqua della mozzarella. Dopo 15 minuti, togliete dal fuoco e fate riposare 2 minuti coperto. Mantecate con 100 g d'olio evo, poco Grana Padano e salsa di pomodoro. Correggete di sale e pepe. Per l'impiattamento, stendete il riso su un piatto, appoggiate le olive tagliate in 4 parti (disossate), i capperi fritti, i cubetti di mozzarella, il basilico e i capperi sott'olio. Spolverate il basilico secco.



## COZZE, PREZZEMOLO E POLVERE DI PORRO



### INGREDIENTI

Crema: 100 g maionese di pesce (100 g fumetto di pesce, 250 g olio arachidi), sale, 200 g prezzemolo, 1 spicchio di aglio, pepe. Risotto: 1 cipolla, 200 g vino bianco, 200 g aceto, vino bianco, 320 g riso, 60 g evo, 50 g Grana Padano, 2 l fumetto pesce, 100 g salsa prezzemolo, sale, pepe, 10 porri, 900 g cozze

**P**er la maionese di pesce, versate a filo l'olio nel fumetto di pesce ridotto dell'80 per cento ed emulsionate. Per la crema, alla maionese aggiungete il prezzemolo sbollentato e asciugato, lo spicchio di aglio pelato e senza anima, sale e pepe. Frullate. Dedicatevi ora alle guarnizioni. Cuocete i porri mondati e tagliati a julienne in acqua salata per 8 minuti, scolate. Stendeteli e infornate a 240°C per 20 minuti. Lasciate seccare a 100°C. Frullate per ottenere una polvere e filtrate. Pulite e cuocete 800 g di cozze per un minuto in acqua bollente salata, raffreddate. Condite la polpa con olio evo e lime grattugiato. Per sgrassare il risotto, unite vino bianco, aceto di vino e cipolla tagliata a julienne in una casseruola e lasciate ridurre fino a ottenere 50 g di prodotto. Filtrate ed eliminate la cipolla. Per preparare il risotto, tostate il riso Carnaroli in una casseruola per 2 minuti con poco olio evo, salate i chicchi di riso e bagnate con il fumetto di pesce. Cuocete per 12 minuti, lasciate riposare per 2 minuti e mantecate con olio evo, la riduzione di vino, la crema e il Grana Padano. Aggiustate di sale e pepe. Nel piatto mettetevi il riso, le cozze e la polvere di porro.



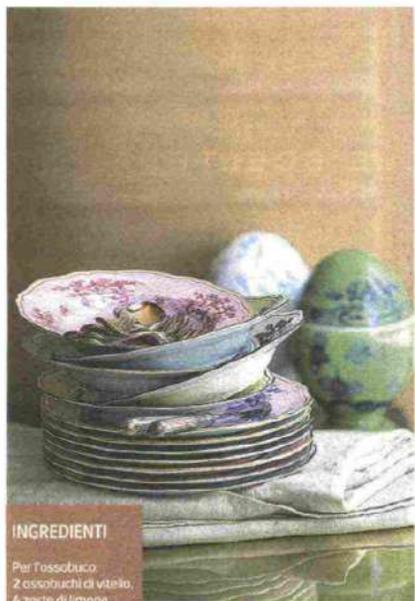
**Dicono che il mio risotto alla pizzaiola sia un capolavoro gastronomico ad alto tasso di tecnicità**

città che mi ha accolto e la sola in cui voglio tornare alla fine di ogni viaggio. Quand'ero ragazzo era qui che vedevo il mio futuro. Ogni volta che passavo davanti al cantiere di Porta Nuova Varesine pensavo: «Il mio ristorante nascerà lì...». A Milano rendo omaggio con una delle ricette che più la connotano. Dalla scelta della pentola, in acciaio o alluminio, allo zafferano in pistilli, che aggiungo solo dopo aver bagnato il riso — fino a coprirlo con del brodo di pollo caldo — è tutto un rituale. Oserò dire un karma, il mio. Mi piace pensare di poter restituire la piacevolezza dell'accoglienza. E credere che chi viene a mangiare da me si

senta come a casa. Se poi esce col desiderio di replicare il piatto nella propria cucina ho raggiunto lo scopo. Fattibile? Sì. Dicono che il mio risotto alla pizzaiola sia un capolavoro gastronomico ad alto tasso di tecnicità. Sarà per la polverizzazione di alcuni ingredienti... lo preferisco credere che sia una prelibatezza casalinga perché, semplificando il procedimento e giocando in maniera diversa con gli ingredienti, chiunque ci metta un po' di attenzione — ad esempio dosando il liquido di cottura che è un mix di acqua di governo e brodo vegetale — può ottenere un risultato ragguardevole. Poi contano molto la dedizione e l'accudimento. Il pensiero va

**lo credo sia una prelibatezza casalinga: chiunque può ottenere un risultato ottimo**

# ZAFFERANO E TIMBALLO DI OSSOBUCO



## INGREDIENTI

Per l'ossobuco:  
 2 ossobuchi di vitello,  
 4 zeste di limone,  
 1/2 testa di aglio,  
 1 cipolla bianca,  
 1 carota, 1 costa  
 di sedano, 500 g  
 di brodo di vitello,  
 80 g di salsa  
 di pomodoro, 50 g  
 di vino bianco, olio  
 evo, sale, pepe.  
 Per l'acidità:  
 1 l di aceto di vino  
 bianco, 1 l di vino  
 bianco, 2 cipolle.  
 Per il risotto: 320 g  
 di Carnaroli, 2 l  
 di brodo di pollo, 40 g  
 di olio evo, 50 g  
 di burro, 50 g di Grana  
 Padano, 0,04 g  
 di zafferano in pistilli,  
 sale, pepe, acidità,  
 Zeste di limone e  
 foglie di prezzemolo

Iniziate rosolando gli ossibuchi in padella con un filo di olio evo fino a donare un colore dorato a entrambi i lati. Togliete dalla padella gli ossibuchi e lasciateli da parte. Recuperate i succhi rilasciati sul fondo della padella: bagnate prima con il vino bianco e dopo con il brodo di vitello. Riducete della metà. Brasate in una casseruola la carota e il sedano tagliati a brunoise, le zeste di limone, la cipolla a julienne e la testa di aglio con un filo di olio evo. Di seguito unite gli ossibuchi, la salsa ottenuta prima e la salsa di pomodoro. Coprite e lasciate cuocere a calore moderato per circa 2 ore, fino a quando gli ossibuchi non

risulteranno fondenti. Quindi separate la carne dall'osso sfilacciandola, conditela con la salsa ottenuta durante la cottura. Togliete il midollo dalle ossa e aggiungetelo alla carne. Aggiustate di sale e pepe. Compattate la carne con l'aiuto di una pellicola, donando una forma cilindrica. Raffreddate e tagliate il cilindro di ossibuchi in quattro medaglioni da 2 cm di altezza. Per smorzare il grasso e allo stesso tempo completare il gusto del risotto versate il vino in una casseruola assieme all'aceto e alle due cipolle tagliate a julienne. Portate a ebollizione fino a ridurre di un terzo il liquido. Filtrate, eliminate la cipolla e tenete da parte il

liquido. Infine tostate il riso in una casseruola con l'olio evo, salate leggermente, bagnate con il brodo di pollo caldo fino a coprire e aggiungete lo zafferano in pistilli. Continuate la cottura del riso per 13 minuti continuando a bagnare con il brodo di pollo. Lasciate riposare il riso per 2 minuti e mantecate con Grana Padano e burro e aggiustate di sale, pepe e acidità. Rosolate in una padella i medaglioni con olio evo e disponete sopra il trito di limone e prezzemolo. Stendete il riso su quattro piatti, adagiate l'ossobuco al centro e terminate con il sugo di cottura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La mia è una cucina immediata e avvolgente, che condivido sempre con Sandra, mia moglie

allora a mamma Luciana. Quand'ero piccolo, mamma mi coccolava con il riso al latte. Non certo una ricetta stellata, eppure il gusto che si provava nel mangiarlo era raro. Oggi lo preparo rivisitato. Con l'aggiunta di vaniglia e fragoline di bosco, zeste di limone e cannella in polvere per ricreare quell'avvolgenza che rassicura. È una cucina che sa di casa, la mia. Immediata: capisci subito che cosa stai mangiando. E sensibile perché è il frutto della quotidianità in famiglia. Che condivido con Sandra, mia moglie. L'ho conosciuta tardi, a 43 anni, durante una cena da Alain Ducasse. Eravamo entrambi liberi e con le idee chiare: se ci si crede, ci si sposa. Due

anni dopo, il matrimonio a Milano. Sandra mi ha ingentilito e regalato un equilibrio inedito. Ha accettato da subito i sacrifici che un lavoro come il mio comporta. Nella vita lei è sommelier, con un palato finissimo. Nato in occasione dell'apertura del ristorante, il riso in brodo di gamberi è il piatto che ci rappresenta. I sapori si scoprono piano piano e acquistano intensità solo quando si uniscono. Separati sono sciapi. Il tocco in più? Un buon bicchiere di bollicine italiane: Franciacorta o Trentodoc. È l'unione dei mondi. Amo il riso che nasce nell'acqua e vive di vita nuova nel mio brodo e nel vino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DISPENZA

a cura di Benedetta Moro



NOCCIOLE

Uno scrigno di cioccolato fondente (o al latte) con croccanti pezzetti di nocciola: l'Liouo Pasqua d'Oro di Ferrero al suo interno nasconde i cioccolatini Ferrero Rocher



SOLIDARIETÀ

Si può sostenere Casamica, la onlus che offre accoglienza dal 1986 a chi affronta la malattia lontano da casa, acquistando colombe, uova di Pasqua o biscotti - donsolidai.casamica.it



LIMITED EDITION

Copper Teas ha pensato ai palati più curiosi con la limited edition Love Pack, che racchiude 24 bustine con messaggi speciali e 8 varietà di tè e infusi biologici e cento per cento naturali



SPEZIATO

Cuocere è l'espressione più nobile del prosciutto cotto secondo Lavoni. Leggermente speziato, per produrlo si ricorre a carni selezionate di suino cotto per cento italiano