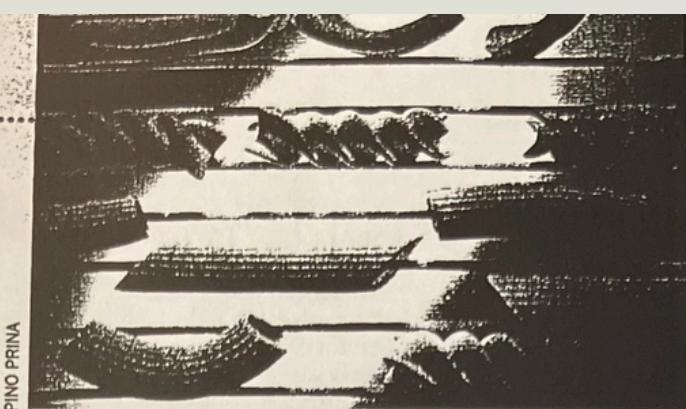


PAOLA SINIRAMED

Arrivano i Mori

Non si tratta di principi arabi ma l'incontro è ugualmente interessante. Anzi, ghiotto. I Mori (*a destra*) sono una pasta alimentare di grano duro dal colore ambrato, che deriva dall'impiego di speciali trafile di bronzo. È un tipo di pasta rugosa al tatto e in grado perciò di legarsi bene con ogni tipo di sugo; vanta una buona presenza di fibre nonché di vitamine, specie del complesso B; è ricca di fosforo e ha un apporto calorico inferiore di circa il 12% rispetto alla media. I formati sono fra i più classici, i nomi

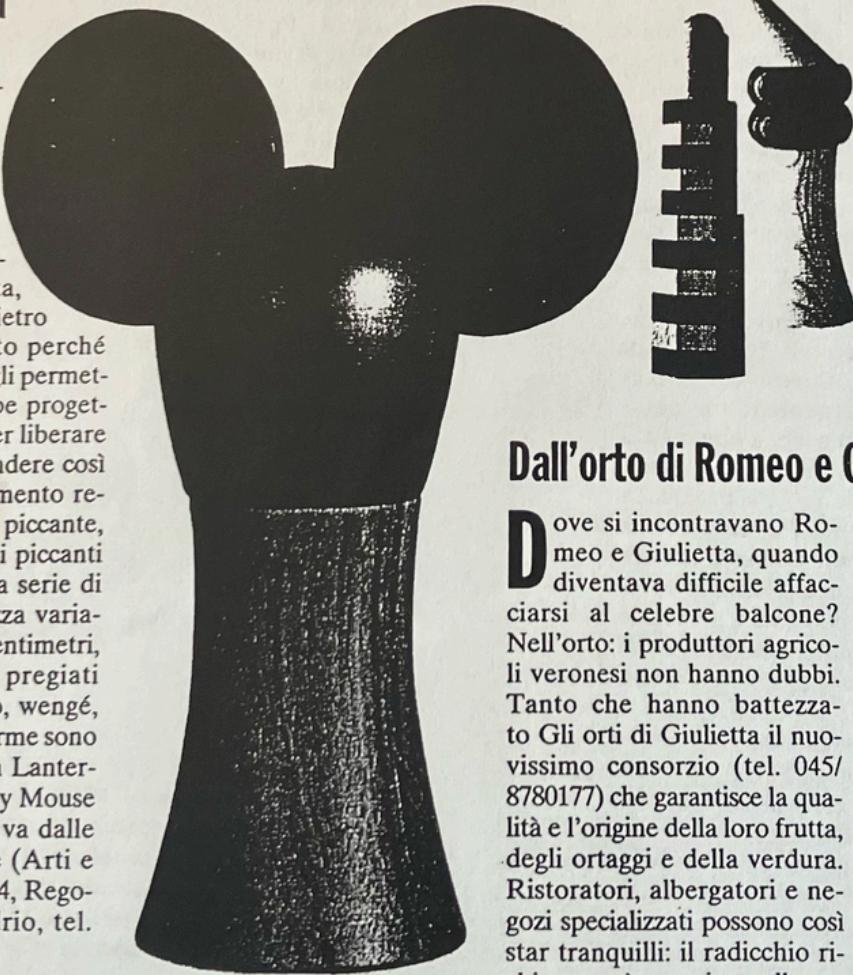


invece sono assai curiosi in quanto si tratta di antiche denominazioni venete. Così ci sono i bigoli, e cioè gli spaghetti, da preparare col sugo di sarde ma anche con l'anatra; le ciacole, di goldoniana memoria, ossia le penne; i sibioti, cioè i sedani; i torcolonni che ricordano i fusilli, e le puglie che non sono ragazze da

marito ma le caserecce. I Mori sono stati recentemente premiati dalla Accademia Italiana della Cucina. Il riconoscimento è andato al Molino e Pastificio Jolly (via Chioggia 11/A, Castello di Godego, Treviso, tel. 0423/468341) che li produce e che si sta dimostrando molto attivo anche nelle sponsorizzazioni verdi.

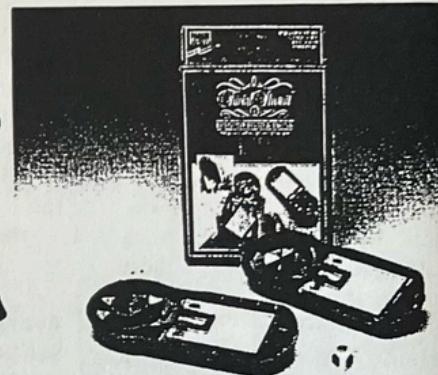
Piccante idea

Eè considerato da sempre un afrodisiaco. Il suo costo elevato, però, pur rendendolo ancora più prezioso, nel passato ne limitava la diffusione. Si racconta, per esempio, che Pietro l'Eremita, disperato perché la sua povertà non gli permetteva il pepe, avrebbe progettato una crociata per liberare la Terra Santa e rendere così possibile un rifornimento regolare. Un progetto piccante, insomma. E Progetti piccanti è ora il nome di una serie di macinapepe di altezza variabile fra i 16 e i 20 centimetri, realizzati in legni pregiati quali acero, mogano, wengé, pero e padouk. Le forme sono le più singolari, dalla Lanterna di Genova a Micky Mouse (*a fianco*), il prezzo va dalle 115 alle 140 mila lire (Arti e Mestieri, via Vanoni 4, Regoledo di Cosio, Sondrio, tel. 0342/635267).



Appetito-quiz

Per cuochi provetti, ma anche per chi vuole mettere alla prova le proprie conoscenze in campo gastronomico senza aver mai fatto neanche un uovo al tegamino: è Trivial pursuit in versione Food & drink. L'ormai classico gioco-quiz della Parker è da qualche giorno in tutta Italia in edizione culinaria. Comprende ben 600 domande e cento carte. Ogni portata, dagli antipasti ai dessert, è di un colore diverso: carne e pesce sono rosa; le verdure, invece sono caratterizzate dal giallo. Più rapido della versione tradizionale, il gioco è in confezione tascabile, in vendita a 35 mila lire.



Dall'orto di Romeo e Giulietta

Dove si incontravano Romeo e Giulietta, quando diventava difficile affacciarsi al celebre balcone? Nell'orto: i produttori agricoli veronesi non hanno dubbi. Tanto che hanno battezzato Gli orti di Giulietta il nuovissimo consorzio (tel. 045/8780177) che garantisce la qualità e l'origine della loro frutta, degli ortaggi e della verdura. Ristoratori, albergatori e negozi specializzati possono così star tranquilli: il radicchio richiesto sarà proprio quello, tenerissimo e dolce, di Verona, ideale per le insalate perché più digeribile delle altre qua-

lità. Persino le patate porteranno il marchio di origine, accompagnate da pesche, ciliegie, fragole, meloni, pere e kiwi. Ma anche da ottime mele, in particolare le Golden delicious, le Gala e le Granny Smith. Oltre alla frutta, anche gli asparagi e i pomodori.

