

ANSA.IT

TORNA SU
ANSA.IT

InViaggio

HOME NEWSMAP TURISMO FOTO FOTO RACCONTI VIDEO

News | Idee | Itinerari | Sapori | Cultura | Benessere | Nelle Regioni | In Europa | Nel Mondo

ANSA > In Viaggio > Sapori > Natale: pause golose nello shopping

Natale: pause golose nello shopping

Tra brunch d'autore, gastroteche, cibo di strada, e kit-à-empporter

15 dicembre, 16:27

Indietro Stampa Invia Scrivi alla redazione Suggestisci



Natale: pause golose nello shopping col pupo

(Rubrica enogastronomica di Alessandra Moneti)

Lo shopping di Natale e' impegnativo e puo' diventare ancor piu' stressante se non ci si organizza per la pausa pranzo o merenda. Voglia di break veloci che possono portare a scoprire indirizzi d'autore. Una pausa, questa, che a Roma, nei fine settimana, puo' diventare persino un' **esperienza gourmet** grazie al **brunch** proposto dallo chef da **Filippo La Mantia** (www.filippolamantia.com) all'hotel Majestic su Via Veneto, o da **Antonello Colonna** (www.antonellocolonna.it) all'Open, a Palazzo delle Esposizioni, con un tripudio di polpette al sugo e lasagne che anticipano l'atmosfera del resort 'contadino' di prossima apertura a Labico.

C'e' poi l'idea di **'Tricolore'** (www.tricoloremonti.it) al rione Monti di Roma (a pochi passi dalla fermata Cavour della metro), nuovo spazio multifunzionale del panorama culinario capitolino dall'emporio alla scuola di cucina, dove tre giovani 'pasionarie' dei fornelli - Francesca Romana Fontana, Livia Casalini e Veronica Paolillo - propongono panini gourmet con farciture rubate all'alta cucina (all'inaugurazione c'era persino lo chef Massimo Bottura del premiatissimo ristorante 'Osteria Francescana' a Modena) e tanti altri piccoli capolavori di gusto pensati per un **take away** che nobilita la prima colazione, la pausa pranzo e ogni altro momento della giornata. L'originalissima soluzione del **kit-à-empporter**, confezione da asporto, contiene inoltre le istruzioni e tutti gli ingredienti nelle giuste dosi per realizzare, a casa, le ricette del menu settimanale.

Piu' informale, ed economico, il buon cibo di strada che, come ricorda da **Arezzo** l'associazione Streetfood (www.streetfood.it), spazia dai golosi **Krapfen** (i bomboloni e ciambelle) o il **Gofri**, cialde tradizionali della Val Chisone, a nord ovest di Torino al confine con la Francia, riscoperto da Erica e Marzia con l'attività ambulante 'Io Mangio Gofri' (www.iomangiohofri.it), fino al **bretzen**, il biscotto a forma di otto venduto nell'Alto Adige, e i dolci a base di farina di castagne, come il

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



PUBBLICITÀ

Scegli e parti!

Expedia.it

 Volo + Hotel
 Volo
 Hotel

Partenza da: Destinazione:

Partenza: gg/mm/aa Indifferere

Ritorno: gg/mm/aa Indifferere

Adulti (19-64):

Bambini (0-18):

Senior:

Cerca

RUBRICHE



Nelle Regioni

In viaggio per l'Italia, tra città d'arte, piccoli borghi, natura, luoghi.



In Europa

Un taccuino di viaggio. Percorsi, proposte culturali, itinerari, trend



Nel Mondo

Luoghi e racconti. Guide, news, informazioni per i moderni Ulisse

CANALI SPECIALIZZATI



SCOPRI IL SUDAFRICA

Una destinazione per tutti i gusti

Viaggiare Sicuri

'baldino', tipico del Centro Italia e delle aree appenniniche, e il castagnaccio, che ben si accompagna con il vino Novello, come propone l'enoteca regionale del Lazio Palatium. Per chi invece preferisce il salato, può essere il momento di degustare on the road l'emiliana spalla cotta di San Secondo, accompagnata da piada o michette, oppure "il" **gnocco fritto** emiliano o la **torta frita parmense**.

La '**pappa buona**' può essere una passione anche per i più piccoli ed un'idea originale per far trascorrere loro qualche ora divertente mentre si fa lo shopping natalizio, imparando a preparare delle **decorazioni** per l'albero di Natale con **pasta frolla**, o segna posto con biscotti, panettoncini, passamanerie, nastri, candele. Per questo ci sono i corsi degli esperti salutisti di Salute con gusto (www.salutecongusto.it): workshop natalizi per bambini dai 6 ai 10 anni, a 25 euro a lezione, che arrivano fino al menu della vigilia o del pranzo di Natale, sotto la guida di Stefania Scanavino, cuoca della Federazione Italiana Cuochi (www.fic.it).

Sempre all'insegna del baby-benessere anche i laboratori, nel bergamasco, del caseificio Mauri (www.mauri.it) già impegnata sulla corretta alimentazione infantile a '**Paninando - crescere con il panino**' e attraverso il Mauri Lab e il sito www.wellnesscucina.com.

Da nord a Sud Italia, comunque, fioccano le scuole di cucina e i ricettari web a misura di bimbo, dall'associazione milanese 'Bambini in cucina', nonché i **corsi in gastroteca** studiati ad hoc per i bambini dalla Scuola de La Cucina Italiana (www.scuolacucinaitaliana.com), che sono una buona idea anche dopo le feste.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

◀ Indietro

🏠 Home

condividi:

in viaggio CANALE DI INFORMAZIONE SPECIALIZZATO

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

ANSA.it | Contatti | Disclaimer | Privacy | Copyright