

**FOOD
AFFAIR**
**I PANINI
FAI-DA-TE DI
MARCO**

 di **Francesca Angeleri**
 giornalista e
 scrittrice, autrice
 di *In cibo Veritas*
 (Daniela Piazza).

Marco Ponti è un regista di successo che si gode il suo lago di Avigliana vicino a Torino e ama organizzare picnic con gli amici. È un mago del barbecue, con pantaloncini e birretta fa scivolare un bel pomeriggio arrostando fiorentine e salsiccia. Ha vissuto in California, dove la T-bone sulla griglia non manca mai e dove il cibo salutare è un diktat! L'attitudine al km zero se l'è portata dietro e coltiva un piccolo orto con cui prepara piatti semplici e panini. Il mio preferito? «Avocado, pomodoro, insalata, un velo di maio, origano e mozzarella di bufala».

**ALTRO CHE LE SOLITE
PATATATINE**

INGREDIENTI PER 12 PATATINE 1 confezione di Rustica San Carlo, 12 gamberi puliti, 2 mele granny smith, 1 avocado, 1/2 peperoncino, 2 lime spremuti, 4 pomodorini, germogli, olio, sale, pepe. **PREPARAZIONE** Taglia i gamberi per il lungo. Centrifuga le mele e marina i gamberi con il succo di mele, di 1 lime, sale, pepe e olio. Frulla la polpa dell'avocado con olio, sale, peperoncino, succo di lime e pepe. Aggiungi i pomodori tagliuzzati. Metti i gamberi nella rustica con la crema e i germogli. **IN PIÙ** Prova questo stuzzichino abbinato con l'a-apple daiquiri e le altre proposte firmate dallo chef Roberto Valbuzzi e dal bartender Bruno Vanzan. Le trovi su aperitivoallitalianasancarlo.it


**OLIO IN
POLVERE
FIRMATO**


Ne basta un giro sui piatti per dare tutto il profumo dell'olio extravergine di oliva 100% italiano. La polvere d'olio, dalla consistenza morbida e dal tocco fruttato, è il risultato di lunghe sperimentazioni tra lo chef Davide Oldani e la Fratelli Carli. Dove si usa? Sulle insalate, sul pesce, sulla pasta e anche sul gelato. Portala in tavola e provala ovunque desideri un gusto speciale (Polvere d'olio D'O Carli, 14,50 euro).


**SCEGLI
LE PERE MIGLIORI**

La polpa è zuccherina, fondente, profumata. Per questo piace tanto ai bambini. Ed è perfetta per la loro crescita perché ha zero grassi, solo 40 calorie per 100g ma tanta fibra, oltre a pectina, potassio, calcio e acido malico. Le pere Opera sono prodotte da un'organizzazione di frutticoltori specializzati.

**Mi è piaciuto
CREMA DI
FAVE E
PECORINO**

 di **Stefania Carlevaro**
 @stefaniacarlevaro

Il caldo scatena la voglia di cucina mediterranea. Io non resisto a quella siciliana, un mix armonico di verdure pesce, pasta, erbe, spezie e sapori agrodolci. È la varietà e la generosità delle ricette dell'isola che stupisce: ogni singolo ingrediente può essere declinato in mille varianti. Come le fave, un classico della cucina siciliana: da quelle pizzicate con le bietoline al macco fino alle fave "al coniglio". Ho assaggiato una vellutata speciale e vi passo la ricetta. Sbuccia 1/2 kg di fave fresche, cuocile in acqua bollente salata e poi raffreddale in acqua e ghiaccio, scolale e sguscialle. Frullane metà, aggiungi 50 ml di olio e un pizzico di sale. La vellutata è pronta, ma per un tocco speciale completa ogni piatto con scaglie di pecorino ragusano, un rametto di cerfoglio e qualche goccia di olio. Per gustarla al meglio ci vuole un buon vino fresco, siciliano, di grande struttura, che profuma di fiori bianchi come lo Zagra-Grillo di Valle dell'Acate.

Vuoi un consiglio? Scrivi a
stefania.carlevaro@mondadori.it