

cucina naturale

ANNO XVIII N. 2
FEBBRAIO 2015
1 € 62 euro
www.cucina-naturale.it

carnevale

dolcetti a colori
fritti o leggeri

dieta piccante

ricette calibrate
e ricche di spezie

SAN
VALENTINO
UN MENU
DI COPPIA PER
DIVERTIRSI
INSIEME

30 primi

nuove idee
buonissime
e sane



Fusilli di mais
con cavolo
cappuccio, spinaci
e pistacchi



federico francesco ferrero

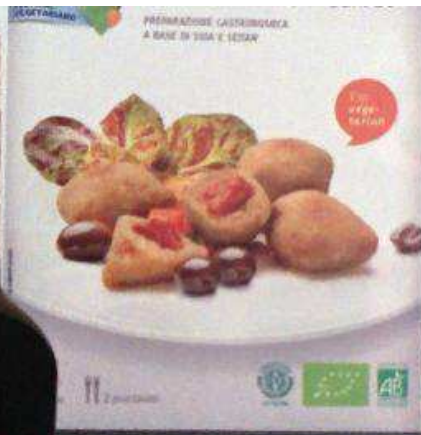
felicità è cucinare per gli altri

www.cucina-naturale.it



50002
771592 756004

Periodico - via Tiburtina, 211 - 00156 Roma - 06 4781 0100
Dati Pubblici Spa - tel. 06 4781 0100 - fax 06 4781 0101
www.cucina-naturale.it - ISSN 1120-3397



10 OLIO DEL CHIANTI

Produrre un extravergine da una sola varietà di olive non è certo un'opera (il termine non è eccessivo) alla portata di chiunque. Servono condizioni di terreno e ambientali ottimali e, naturalmente, molta, molta capacità. Solo così si può ottenere un monovarietale in purezza come quello che mostriamo, prodotto da olive leccino e che può fregiarsi, oltre che del marchio del biologico, anche del gallo nero Dop Chianti. La raccomandazione è di provarlo crudo. Due i formati: 250 ml a 13 euro, 500 ml a 21,60 euro.

Per informazioni:

PRUNETI

tel. 0558555091