

News

A CURA DI VALENTINA VENTURATO

ALFA FORNI: PIZZA CONTRO L'ABBANDONO SCOLASTICO

del parroco don Salvatore Abbagnale. Ne è nata una *partnership* virtuosa con l'azienda



L'arte della pizza entra nella scuola primaria con ambasciatori d'eccezione. Pizzaioli super premiati e chef stellati coinvolgeranno i giovani studenti in un vero e proprio laboratorio di cucina, dedicato alla pizza di qualità. L'iniziativa si prefigge di combattere il fenomeno della dispersione scolastica, ed è nata dall'idea di Manu Food, al secolo Emmanuele Cuomo, *influencer* impegnato nel sociale che ha coordinato il progetto impegnando il ricavato del suo libro *La Cucina del Cuore*. L'idea ha trovato terreno fertile nella dirigenza dell'Istituto Comprensivo 2 Panzini e della parrocchia dello Spirito Santo di Castellammare (Na) nella persona

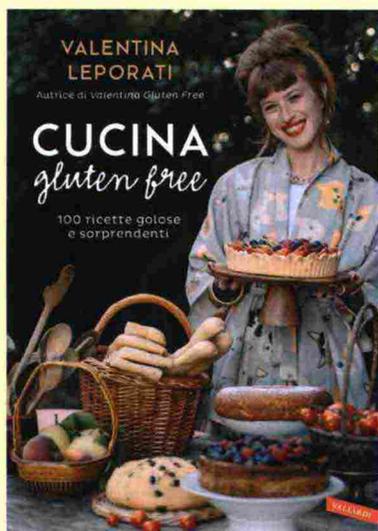
Alfa Forni di Anagni (Fr), tra i principali *brand made in Italy* nella produzione di forni domestici e professionali, la quale ha sposato il progetto solidale contribuendo alla creazione di una vera e propria postazione di cucina, mettendola a disposizione della scuola, oltre che coinvolgendo a sua volta i propri chef *ambassador*. La Molini d'Ambrosio e la Caputo si sono occupate della fornitura delle farine di qualità che serviranno durante tutto il percorso didattico. "Abbiamo aderito al progetto fin da subito - commenta Sara Lauro, *executive committee* e *partner* di Alfa Forni - il nostro ruolo di imprenditori e la nostra *mission* ci impongono di

sostenere le attività capaci di generare circoli virtuosi nel sociale e in particolare verso il futuro delle nuove generazioni, che possono affacciarsi a un settore che negli anni ha dato opportunità di lavoro e di realizzazione personale a migliaia di professionisti nel mondo". Bella e significativa anche la storia dello chef Emmanuele Cuomo che lavora di notte come operatore ecologico e di giorno cura con passione i *social media*, condividendo ricette e segreti dietro ai fornelli, attività che gli ha permesso di arrivare al grande pubblico. Lo scorso anno Cuomo ha lanciato il "progetto del cuore" decidendo di devolvere l'intero ricavato per costruire un laboratorio di cucina nel centro antico di Castellammare. "Le vendite sono andate a gonfie vele, il libro è stato sostenuto da piccoli *sponsor* locali, dal parroco don Salvatore Abbagnale e il progetto è stato subito premiato dall'affetto dei cittadini. Da qui è stato quindi realizzato un laboratorio di cucina nella scuola dove vengono fatti corsi per i ragazzi", spiega Cuomo. Le *masterclass* saranno composte a rotazione da dieci giovani allievi, per un totale di cinque lezioni a gruppo, con un approccio giocoso in un laboratorio ludico-didattico nato per farli interagire e magari veder scattare quella scintilla che gli può cambiare la vita.

CUCINA GLUTEN FREE DI VALENTINA LEPORATI

Valentina Leporati, celiaca dalla nascita, ha messo tutto il suo amore per il buon cibo e la sua esperienza di pasticciere *gluten free* in questo ricettario completo e godereccio. Dal pane infallibile alla focaccia ligure, dai primi ai secondi, dai dolci al cucchiaino alle torte al forno, tantissimi piatti e preparazioni per chi ha voglia di portare in tavola prelibatezze - tutte vegetariane o vegane - che non hanno nulla da invidiare alla cucina "classica". Un libro necessario non solo per chi è celiaco o intollerante al glutine, ma anche per tutti gli altri, i parenti, gli amici, i grandi e i piccoli, i curiosi e per chiunque ami la buona cucina. Nel volume c'è la spiegazione semplice e precisa degli alimenti sicuri, a rischio e vietati, un *vademecum* per l'organizzazione della cucina, le basi della pasticceria dolce e salata (pane, pasta fresca, frolla, brisée nelle versioni con i *mix* e con farine naturalmente

News



prive di glutine) e moltissime ricette per tutti i gusti. "La mia cucina è semplice, perché deve poter essere comprensibile a tutti, è inclusiva, perché pensata per chiunque abbia necessità alimentari non tradizionali." Così racconta il suo volume l'autrice, proponendo una cucina gustosa per dimostrare che "il senza glutine" può essere apprezzato da tutti, nessuno escluso.

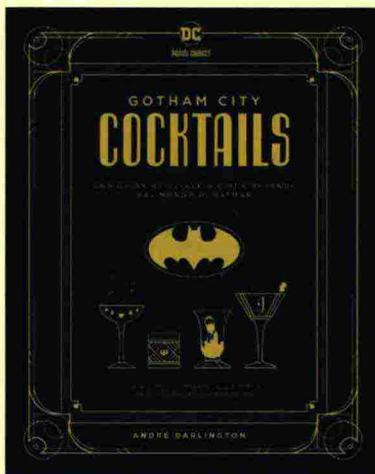
Editore: [Vallardi](#)

Prezzo: € 19,90

Pagine: 320

GOTHAM CITY COCKTAILS DI ANDRÉ DARLINGTON E TED THOMAS

Panini Comics, con questo volume porta tutti i lettori nel cuore della città immaginaria più famosa del mondo! *Gotham City Cocktails* è un libro unico nel suo genere e propone settanta ricette ispirate a Gotham e alle sue ambientazioni. Gli autori, André Darlington e Ted Tomas, raccontano la storia di questa metropoli attraverso i personaggi che l'hanno vissuta e gli eventi epici che l'hanno caratterizzata, e tra un racconto e l'altro c'è la spiegazione dettagliata di cocktail dai nomi estremamente evocativi. Come il Dark Nightcap, il Good Vs. Evil o ancora il Gotham City Royal e il Feline Fatale. Ma certo insieme a un buon cocktail si dovrà pur sgranocchiare qualcosa e infatti c'è una golosa selezione di *snack* e spuntini di accompagnamento, come le noccioline del Royal Hotel, la Rémoulade di granchi creata



da Martha Wayne e i *brownies* a forma di Batarang, omaggio all'inconfondibile simbolo di Batman. Queste settanta ricette a tema faranno sentire tutti i lettori al centro della città più agitata del mondo fumettistico e cinematografico. Le ricette sono state create dallo scrittore André Darlington, grande appassionato di cucina nonché cultore del Cavaliere Oscuro e sono accompagnate dalle magnifiche fotografie di Ted Thomas. Il volume è disponibile in fumeretteria, libreria e su [Panini.it](#).

Editore: Panini Comics

Prezzo: € 25,00

Pagine: 144

CROMOTERAPIA: A TAVOLA I COLORI AIUTANO L'UMORE

È vero che spesso i colori che ci circondano, possono modificare il nostro

stato d'animo, per questo la cromoterapia viene sovente utilizzata anche in diversi ambiti delle terapie psicologiche. Ma a quanto pare, il colore ha la sua parte anche a tavola! A spiegarlo è una ricerca promossa dal Consorzio di Tutela Bresaola della Valtellina che l'ente ha affidato alla psicologa e psicoterapeuta Gaia Vicenzi. Alla base del lavoro c'è la considerazione che la cromoterapia a tavola può fare bene all'umore, soprattutto in questo periodo particolarmente complesso. "Ogni alimento possiede una sua specifica 'valenza cromatica' e i colori dei cibi forniscono informazioni sulla loro qualità e freschezza, influenzando le nostre scelte alimentari, facendoci preferire il colore più affine al nostro stato d'animo, agendo direttamente sui livelli di energia e sul nostro stato emotivo", afferma la dottoressa Vicenzi. Tutti i colori possono essere classificati in cinque classi: arancione, rosso, verde, blu e bianco. A ogni classe, si legge nella ricerca, appartengono innumerevoli alimenti e altrettante emozioni. "L'ideale, per un buon equilibrio psicofisico - continua la psicologa e psicoterapeuta Gaia Vicenzi - è coprire tutte le classi, con le relative emozioni, nell'arco della giornata, così come avviene in ambito nutrizionale con la dieta mediterranea". Inoltre, assumere due alimenti di due colori diversi, equivale a creare il giusto equilibrio elettromagnetico. Il consiglio finale è quello di comporre un carrello della spesa suddiviso per colore, un bel gioco da fare al supermercato soprattutto se si è in compagnia dei più piccoli.

