

SETTIMANALE

Emozioni in copertina

Anno 1 n° 16 del 27 settembre 2016 - Euro 1

# DITUTTO



**TERZA PARTE**  
**IN REGALO**  
**CRAIG WARWICK**  
**COME TROVARE**  
**IL TUO ANGELO**



**L'ORIGINALE**

BE 2,50€; EGP 30,00EGP; F 4,00€;  
D 3,50€; PTE CONT. 2,50€; E 2,50€;  
CH 3,50FrS; CH CT 3,00FrS

**ESCLUSIVO**

**Vasco Rossi**




**IL RELAX DEL KOMANDANTE**



**RACHELE RISALITI È MISS ITALIA**

**L'ULTIMO TOPLESS DEL 2016**

**ESCLUSIVO**

**Patrizia Pellegrino**



**BENEDETTO XVI**  
**HO SCIOLTO UN GRUPPO GAY IN VATICANO**




**Elisabetta Canalis**

# COL MARITO C'È ARIA DI CRISI



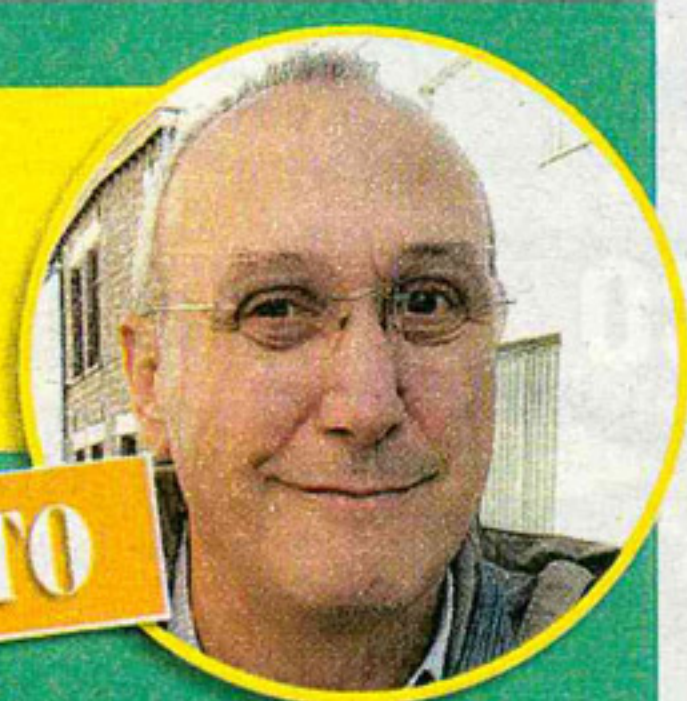
**COSTANTINO DELLA GHERARDESCA**  
**SARÀ UN PECHINO EXPRESS CATTIVISSIMO**

**PARALIMPIADI: A Rio i giochi dei superuomini**  
**AMANDA KNOX: La sua storia diventa una fiction**

ISSN 24998494  
60016



**DARIO  
MIGNACCA**  
ex bancario  
contadino



**TRAPIANTO**

## BROCCOLO SICILIANO

Il trapianto è un momento delicato, deve seguire le regole della fase lunare di cui abbiamo già parlato, la nostra romantica compagna, appesa nei cieli da tempi immemorabili, deve trovarsi in fase calante; in situazione diversa le piante possono spigare, cioè produrre seme, risultando inadatte alla relativa consumazione. Questa operazione è oggi facilitata dalla possibilità di reperire in commercio diverse varietà orticole, cresciute in vasetti di plastica, accelerando le nostre attività agresti. Ora vi parlo di una pianta in grado di arricchire la vostra tavola fino all'inizio della primavera dell'anno successivo, specie in zone con inverni climaticamente non troppo severi. Qualche giorno fa ho acquistato diverse piantine di Broccolo Siciliano, una pianta generosa, che nel mio orto non manca mai. Ne ho acquistate un centinaio e le ho trapiantate alla mancanza lunare, dopo aver concimato generosamente la terra del filare che le ospita. Ho bagnato abbondantemente i vasetti acquistati e la prosa che doveva ospitarli, provvedendo a praticare un buco per ognuna di esse ed irrigando a trapianto avvenuto. Il fiore, grande e compatto, si raccoglie alla sua definitiva formazione, tagliandolo nettamente dalla parte centrale della pianta. Ma non finisce qui, la stessa pianta, estremamente generosa, con il taglio viene stimolata alla produzione laterale di altre cime, meno grandi, ma ugualmente gustose.

Se la produzione è troppo abbondante, approfittate, che l'inverno è lungo. Provvedete a bollire per qualche minuto l'eccedenza del raccolto in una pentola con acqua bollente, fate asciugare le cime su un panno asciutto e provvedete alla surgelazione in sacchetti commisurati alle vostre necessità. Un'occasione da non perdere.

**Orto che  
passione**



**Giro  
d'Italia**  
tra sagre e mercatini

**MAURIZIO  
DRAGO**  
giornalista  
gastronomico



## A COMACCHIO (FERRARA) LA SAGRA DELL'ANGUILLA

Dal 23 settembre al 9 ottobre si svolge a Comacchio, nel cuore del Delta del Po, la 18a Sagra dell'Anguilla. La kermesse, seguita dal consorzio Visit Ferrara che organizza l'accoglienza delle migliaia di turisti preparando anche appositi pacchetti, rende omaggio ai piatti tipici, ricette antiche e pietanze innovative tra fumanti stand dove l'anguilla è la protagonista assoluta. Si può partecipare a dimostrazioni di cattura dell'anguilla, a escursioni in barca tra gli scenari del Delta del Po, guidare le batane (le imbarcazioni tipiche), e immergersi tra spettacoli, musica jazz, teatro e letteratura. Il primo ottobre c'è l'incontro gourmet con lo Chef Hiroshi Ogata, uno dei massimi esperti giapponesi della cucina dell'anguilla. Qui a Comacchio si visita l'antica Manifattura dei Marinati (dove è stato girato il film *La donna del fiume* con Sophia Loren), si attraversa il famoso ponte dei Trepponti, si visitano i casoni.

A Comacchio, capitale indiscussa dell'anguilla, i pescatori sono intenti nella lavorazione e trasformazione dell'anguilla, fonte di economia nelle Valli che si riempiono di gente alla scoperta delle ricette più prelibate. I piatti da provare sono il brodetto all'Anguilla alla comacchiese, il risotto all'anguilla, il brodetto alla verza e anguilla, l'anguilla ai ferri.

[www.visitferrara.eu](http://www.visitferrara.eu)



## AD AREZZO LA FIERA WINE EXPOGUSTO

Ad Arezzo dal 30 settembre al 2 ottobre si svolge la fiera agroalimentare Wine Expogusto. Si tratta di un patrimonio dei prodotti italiani in passerella negli spazi di Arezzo Fiere in un mondo di gusto e di qualità. Per tre giorni Arezzo diventa la capitale delle eccellenze enogastronomiche. I prodotti del territorio toscano sono protagonisti per buyers provenienti da tutto il mondo. Professionisti e appassionati sono invitati a prendere parte a una 3 giorni ideata per svelare il meglio della produzione vinicola e agroalimentare di qualità grazie alla partecipazione di aziende selezionate fra le più interessanti realtà di eccellenza, provenienti dall'Italia e dal mondo. Soddisfatto il presidente di Arezzo Fiere, Andrea Boldi, che negli ultimi anni ha indirizzato questo polo a diventare un centro di promozione territoriale ed enogastronomica. A Wine Expogusto ci sono i produttori di vino e di birre artigianali, caffè ed infusi, dolci e cioccolato, formaggi, legumi e cereali, miele, mostarde e marmellate, olio extravergine di oliva, aceti, pane e prodotti da forno, pasta e riso, prodotti dell'orto e del frutteto, prodotti ittici, sale e spezie, carne, salumi ... e molto altro ancora.

[www.expogusto.it](http://www.expogusto.it)