

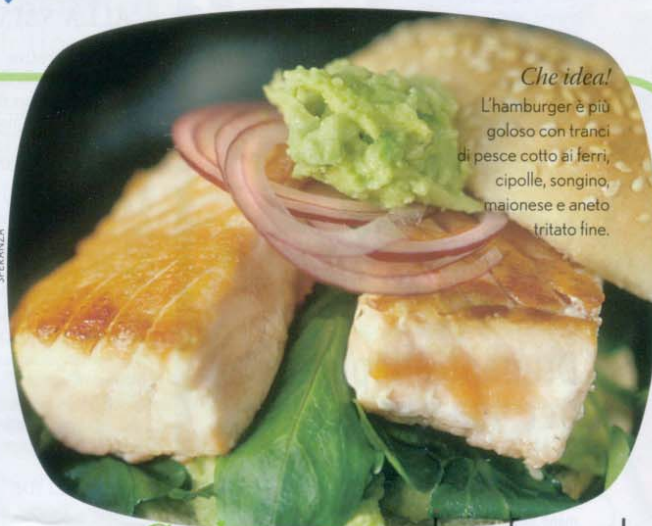


Cosa c'è di nuovo

Un uovo, due sorprese. Anzi, tre! Sono le automobili da corsa come quelle dei cartoni animati. Le trovi nelle **Uova Le's & Go**, di puro cioccolato al latte. Dolci Preziosi (240 g a € 10,50 e 350 g a € 13,20).

Colazione con coniglio Con **Nesquik Plus** puoi far vincere al tuo bambino, o acquistare a un prezzo speciale, **Quickly Dispenser**, per bere il latte e fare merenda in compagnia della simpatica mascotte. La promozione è valida fino all'8 settembre (scatola di 500 g a € 2,98. Info www.nesquik.it).

Pasticceria formato "jeans" Wafer ricoperti di cioccolato al cacao, limone e nocciola in pratiche vaschette tascabili. Sono i nuovissimi **Sticks**. Senza coloranti e conservanti. Loacker (100 g, € 1,39 l'uno).



Che idea!

L'hamburger è più goloso con tranci di pesce cotto ai ferri, cipolle, songino, maionese e aneto tritato fine.

Salmone: dai fiordi alla nostra tavola

Dalla Norvegia con sapore. Trascorrono infatti **solo 48 ore** dal momento in cui i salmoni a marchio Norge vengono pescati dagli allevamenti in alto mare a quando arrivano sulle nostre tavole. «I controlli assidui, una crescita lenta che rispetta i ritmi naturali e una sana alimentazione, fanno sì che questi pesci siano paragonabili a quelli che crescono in libertà, con il vantaggio, però, che **si trovano tutto l'anno e a prezzi convenienti**», dice Sven Eric Renaa, chef dell'Istituto Gastronomico Norvegese. «Leggermente più ricchi di grassi, al palato risultano più dolci, e sono ottimi per fare **carpacci crudi conditi con salsa di soia o succo di limone** e serviti con fettine di mango, papaia, avocado o con insalate di riso».



idee cucina

di MANUELA CALDIROLA

Corsi per tutti i gusti

* Vuoi imparare i segreti della "minestra maritata" di Alfonso Jaccarino e del sushi "Adriatic style" di Moreno Cedroni direttamente dagli chef che li hanno inventati? Iscriviti ai corsi di **Alma**, a lezione dalle stelle, scuola diretta da Gualtiero Marchesi. Info tel. 0521 525211.

* La Scuola della Cucina Italiana ti invita in Sardegna per una vacanza di Pasqua davvero speciale: dal 14 al 23 aprile potrai frequentare corsi con temi diversi: **Le uova pasquali e il cioccolato, sapori della Sardegna, la spesa intelligente e la corretta conservazione dei cibi...** Per informazioni e prenotazioni: Hotel Capo Caccia, tel. 079 946666.



* Ai tuoi figli piace stare ai fornelli? Allora hai tempo fino al 10 giugno per iscriverli alla **Scuola di cucina per bambini** del ristorante Teatro 7. I proventi saranno interamente devoluti alla **Ai.Bi**, Associazione Amici dei Bambini, che accoglie i piccoli abbandonati in Italia, Africa, Asia, America Latina ed Europa dell'Est. Info tel. 02 69900702. Sito web: www.teatro7.com.



* Week end di relax e benessere... con corso goloso, per imparare le **ricette dell'alta cucina medicea e della tradizione popolare del territorio**. Tutto nella suggestiva cornice della campagna toscana, nel Country Resort Monsignor della Casa a Borgo San Lorenzo (FI). Info tel. 055 840821, www.monsignore.com.

