

## Dispensa

Come tutti, anche noi facciamo la spesa.  
Ecco quello che abbiamo messo nel carrello  
per la cucina di questo numero



1. La **Fontina Dop** è un passe-partout nella cucina invernale: da tavola o come ingrediente principe di tanti piatti filanti. 2. Qualche chiodo di garofano di **La Drogheria 1880** e aggiungerete profumo e una leggera piccantezza al vostro brasato, ma anche a una fiasana o a un cocktail speziato. 3. La novità del consorzio **Selenella**, che propone solo prodotti italiani a filiera controllata, sono le cipolle: gialla per i soffritti (nella foto), bianca da lessare o al forno, rossa per le insalate. 4. Per uno spuntino o la colazione al sacco, un buon panino alla mortadella, quella vera Igp del **Consorzio Mortadella di Bologna**.



5. Le **Naturelle Rustiche** puntano sulla sostenibilità: uova fresche di galline allevate a terra senza antibiotici, da cucinare a cuor leggero. 6. Due suggerimenti per apprezzare la bontà del **Grana Padano Dop**: grattugiato sul minestrone al posto del sale, o qualche scaglia con un frutto e una fetta di pane durante la giornata. 7. Raccolto in primavera nei boschi delle Prealpi, il miele di acacia **Mielizia Bio** si usa per dolcificare tè e caffè, ma anche da abbinare a ortaggi ed erborinati. 8. Cosa si mangia per cena? Risotto o timballo a scelta: con il Carnaroli di **Iper La grande i**, conveniente e di qualità, si prepara un piatto sfizioso in un quarto d'ora. 9. Croccanti, aromatiche e finemente acidule, le mele **Golden Delicious Bio** si mangiano crude o cotte in torte, strudel e composte.



10. Ricordate il **camone, quello vero**? Il pomodoro pregiato coltivato in Sardegna e Sicilia è valorizzato sul suo sito nelle ricette della cuoca Sonia Peronaci. 11. In confezioni da mezzo chilo, i polpi di **Meno 30**, puliti, lavati e subito congelati, si usano per creare pietanze deliziose. Per esempio in umido alla napoletana, con pomodoro, aglio e prezzemolo. 12. **Orogel** è il primo brodo vegetale surgelato in gocce fatto per l'84% di verdure, senza aromi, glutammato, addensanti, né sale. 13. Contorno sprint con le zucchine fresche di **Esselunga**. 14. Preparate la crostata con confettura di albicocca bio **Filì**, in vendita su **Belladispensa.it**: sembrerà di frutta fresca.