

Idee e acquisti per la settimana

Pasta di castagne di produzione ticinese

Novità Le tagliatelle e le penne di castagne bio per gustose ricette d'antan, ma non solo

Il ricco assortimento di paste proposto da Migros Ticino può contare su due esclusivi arrivi «made in Ticino»: le penne e le tagliatelle di castagne. Sviluppate dalla tigesto SA di Gerra Piano-Cugnasco e prodotte dal Pastificio Simona di Quartino, porteranno una ventata di novità sulle nostre tavole. «Questi prodotti a base di materie prime biologiche sono composti da due soli ingredienti: semola di grano duro e ben il 20% di farina di castagne», spiega Pierluigi Zanchi della tigesto SA. «Lo sviluppo di questi due particolari prodotti è una sorta di omaggio ad un alimento di sussistenza a connotazione locale un tempo molto importante nella nostra regione, la castagna appunto». La produzione di una pasta del genere non è esente da difficoltà: «Per le sue caratteristiche d'attrarre più umidità rispetto ad altri tipi di farina – prosegue Zanchi –, la produzione di pasta con farina di castagne risulta essere particolarmente

delicata: in questo senso l'abilità del pastaio è messa veramente alla prova fino all'ultimo».

Le due specialità presentano delle caratteristiche tali da renderle molto versatili in cucina: dopo una cottura di 8-9 minuti si possono infatti ottenere delle fusioni di gusto sia delicate che forti, come anche preparazioni culinarie tradizionali, dietetiche o vegetariane. Inoltre, una buona notizia anche per chi è attento agli aspetti salutistici: le paste non contengono uova e sono prive di colesterolo e grassi.

Al fine di poter gustare appieno le spiccate peculiarità gustative delle due paste di castagne, il consiglio più classico è quello di abbinarle ad una salsa ai funghi, al Roquefort, al mascarpone e noci (vedi ricetta) o alla panna. Tuttavia anche un semplice salto in padella con burro e salvia saprà accontentare chiunque.

Per informazioni:
www.tigesto.ch



Ricetta e foto: Erica Bänziger/Andreas Thumm, www.fona.ch



Tagliatelle di castagne «la Pinca»
400 g Fr. 7.20

Penne di castagne «la Pinca»
400 g Fr. 7.20

In vendita nelle maggiori filiali Migros.

Tagliatelle di castagne con salsa alle noci e al mascarpone

Ingredienti per 4 persone: 400 g di tagliatelle di castagne, 3 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine, 1 piccola cipolla o scalogno tritati finemente, 1,2 dl di vino bianco, 200 g di mascarpone, 80 g di noci macinate, la buccia di 1 limone non trattato grattugiata finemente, sale alle erbe, pepe macinato

di fresco. Alcune foglie di salvia per decorare e olio d'oliva extra vergine per arrostitire.

Per la salsa rosolare la cipolla nell'olio d'oliva, spegnere con il vino bianco e lasciar cuocere a fuoco lento per alcuni minuti. Prima di servire integrare nella salsa il mascarpone, le

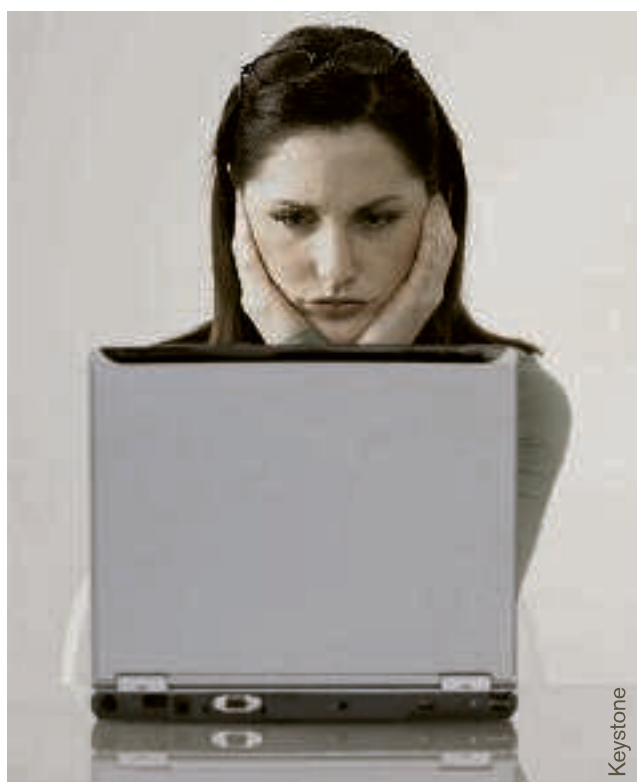
noci macinate e la buccia di limone. Condire. Nel frattempo cuocere le tagliatelle di castagne al dente e scolare. Dorare brevemente le foglie di salvia nell'olio d'oliva affinché siano croccanti. Mantecare la salsa calda alla pasta e guarnire con le foglie di salvia.

PC Ready in 2 Days

Servizi Melectronics propone un vantaggioso servizio d'installazione del vostro PC appena acquistato



Avete appena acquistato un nuovo computer da melectronics ma non siete proprio ferrati in materia di installazione? Nessun problema, in questo caso potete affidarvi ai nostri specialisti. Grazie al nostro servizio «PC Ready in 2 Days», infatti, 2 giorni dopo l'acquisto del PC un tecnico melectronics arriverà a casa vostra per metterlo in funzione. Il servizio comprende le seguenti prestazioni: collegamento del computer, preparazione e messa in funzione nella lingua nazionale desiderata, installazione e configurazione internet e account e-mail, protezione connessione WLAN se il modem è predisposto, collegamento di un apparecchio periferico (stampante o altro), test di tutte le installazioni, breve introduzione di 10 minuti (start e login, collegamento internet e richiamo e-mail). Su richiesta del cliente, il tecnico ritirerà il materiale d'imballaggio per lo smaltimento.



Keystone

Servizio PC Ready in 2 days
Fr. 249.-

Cacao certificato UTZ per la cioccolata della Frey

Attualità Una buona parte delle tavolette della Chocolat Frey porta il marchio UTZ Certified. Altre specialità seguiranno

Sgranocchiare un quadretto di cioccolata tira su il morale e si ritiene che esso sia addirittura antidepressivo. Ora il piacere sarà ancora più grande, dal momento che la Chocolat Frey collabora con l'organizzazione UTZ Certified. Così facendo, una vasta gamma di tavolette di cioccolata porterà questo marchio della sostenibilità. «UTZ Certified introduce dei metodi di coltura del cacao più efficaci, controllando l'utilizzo di pesticidi e lottando contro la deforestazione. Inoltre, il marchio si impegna per delle migliori condizioni di lavoro e il divieto del lavoro minorile», spiega Fabienne Dahinden, responsabile dello sviluppo sostenibile alla Chocolat Frey. Nei prossimi mesi le altre specialità dell'assortimento Migros (all'incirca 500 articoli) saranno anch'esse proposte nella qualità UTZ Certified. L'adeguamento avverrà entro la fine del 2013. Le linee M-Budget, Sélection e Max Havelaar non saranno interessate a questo cambiamento e i prezzi resteranno invariati.

