

PER SAPERNE DI PIU

ZAFFERANO 3 CUOCHI CELEBRA LA SUA STORIA AD EXPO 2015

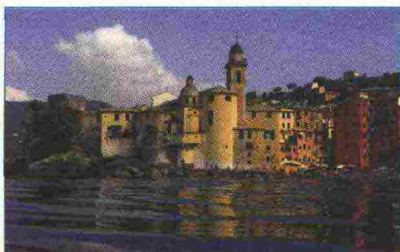
ZAFFERANO 3 CUOCHI, il marchio leader nello zafferano di qualità in bustina, selezionato e confezionato a Milano esattamente 80 anni fa, è protagonista di una duplice iniziativa ad EXPO: Mercoledì 8 luglio presso lo stand Intesa San Paolo, Official Global Partner di Expo Milano 2015, è stata ospitata la storia di ZAFFERANO 3 CUOCHI con ricettari, documenti rari e materiali vintage. Un viaggio nel mondo della cucina attraverso materiali che fanno parte della nostra memoria storica. Contestualmente nel corner presso il mercato del cluster delle spezie, ZAFFERANO 3 CUOCHI è acquistabile in una confezione speciale per tutta la durata di Expo 2015. www.3cuochi.it
Cluster Spezie Pad. 64



SARZANA E CAMOGLI: LA LIGURIA TRA CUCINA E CULTURA

L'estate volge al termine, ma settembre è ancora un periodo perfetto per una gita in Liguria, tra mare, colline e una cucina locale ricchissima. Un'occasione per gustare ricette tradizionali, ma anche per nutrire lo spirito: Sarzana e Camogli ospitano infatti rispettivamente la XII edizione del **Festival della Mente** (4-6 settembre - www.festivaldellamente.it).

E la II edizione del Festival della Comunicazione (10-13 settembre www.festivalcomunicazione.it). A Sarzana potrete assaggiare i "testaroli", dischi di pasta sottile fatti di farina, acqua e sale. Prendono il nome dalla piastra circolare di ghisa o pietra su cui sono cotti e sono serviti con un condimento di olio e formaggio, o pesto. Tipico di Camogli è il "capon magro", un piatto che, a dispetto del nome, è a base di pesce e verdura. In origine consumata dai pescatori o dalla servitù, oggi è considerata una pietanza molto ricercata. La ricetta antica è stata resa più ricca durante il Barocco, con la decorazione di salse, gamberi, uova e altre prelibatezze.



Prendono il nome dalla piastra circolare di ghisa o pietra su cui sono cotti e sono serviti con un condimento di olio e formaggio, o pesto. Tipico di Camogli è il "capon magro", un piatto che, a dispetto del nome, è a base di pesce e verdura. In origine consumata dai pescatori o dalla servitù, oggi è considerata una pietanza molto ricercata. La ricetta antica è stata resa più ricca durante il Barocco, con la decorazione di salse, gamberi, uova e altre prelibatezze.

VINCI MAGICHE SORPRESE CON "LIBERA LE TUE EMOZIONI" IL NUOVO CONTEST DI SAN BENEDETTO

Acqua Minerale San Benedetto è sempre attenta ai propri clienti e questa volta desidera scoprire cosa li fa emozionare. Con questo spirito nasce "Libera le tue emozioni", il nuovo concorso dal sapore



"romantico" che invita tutti i fan di San Benedetto ad esprimere, attraverso una frase o un'immagine particolare, il proprio stato d'animo. Partecipare è a portata di clic - Fino al 16 Ottobre 2015 iscrivendosi sul sito www.liberaletueemozioni.it, gli utenti potranno caricare una frase di 140 caratteri o una foto a tema Emozioni. Essenziale è che all'interno delle immagini ci sia una bottiglia Libera, l'acqua minerale San Benedetto, pensata per chi è sempre in movimento. Il particolare pack "Squeezable" e il tappo Pull&Push, inoltre, ne fanno una preziosa compagna per il tempo libero e lo sport. Ogni mese la foto più votata

dagli utenti verrà omaggiata con una fornitura di 365 bottiglie di acqua Libera 0.5L P&P. Al termine del concorso, una giuria nominata da San Benedetto sceglierà le 10 frasi più belle, premiando gli autori con il cofanetto "Mille Magici Week End" Emozione3.