

STO NATALE
ORMAI È PURO
CONSUMISMO.

ALLORA APPENA FINITA
LA CERIMONIA CE MAGNAMO
L'ASINO E IL BOVE.



I CONSUMISTI

Mentre torna a impazzare la frenesia natalizia, un libro racconta come, quando e perché siamo diventati sudditi dell'**Impero delle cose**. Una pulsione, quella a comprare e possedere, che ha segnato la storia dell'uomo. Ma davvero possiamo andare avanti così?

di **Riccardo Staglianò** e **Paola Zanuttini**

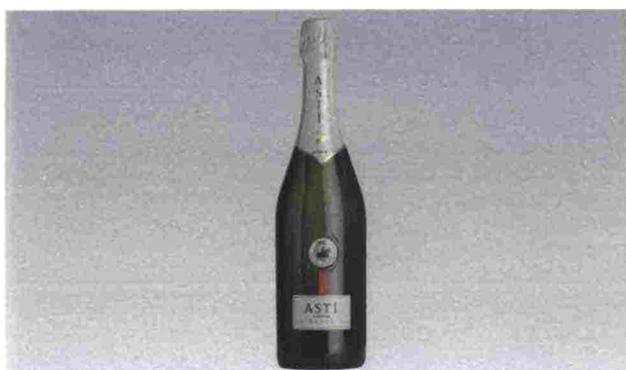


**TRA JIHADISTI
E TRAFFICANTI:
REPORTAGE
DALLA SOMALIA**
di Giovanni Porzio

**LIMA E LENZUOLA
L'ANNO RECORD
DELLE
EVASIONI**
di Lucio Luca

**IL NONSENSE
DI FRASSICA
CHE CONQUISTÒ
ANCHE ECO**
di Stefano
Bartezzaghi

**SCHNABEL:
IL MIO FILM
VI FARÀ VEDERE
VAN GOGH**
di Laura Putti



ASTI

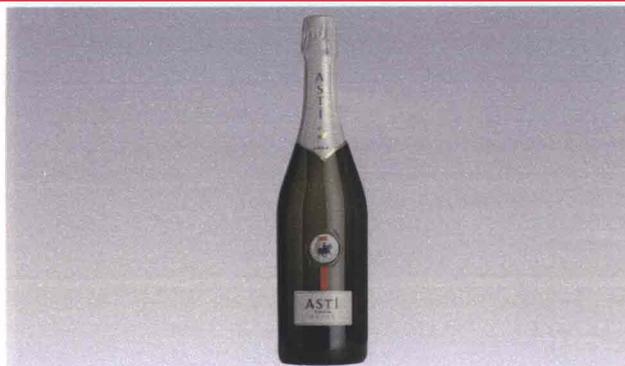
♦ FOOD ♦

L'ASTI Secco Docg

L'ASTI Secco DOCG porta una nota "glam" nel mondo delle bollicine. Ottenuto esclusivamente dall'uva Moscato bianco, è frutto della grande tradizione piemontese nella vinificazione e nella spumantizzazione. Fresco al palato, ben si sposa con il momento dell'aperitivo e a tutto pasto.

Il profumo richiama delicati aromi floreali (acacia, lavanda, salvia) e fruttati (mela, pera, banana).

Si abbina facilmente a salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e a primi piatti, come il risotto. Di moderata gradazione, va servito freddo a 4-5 gradi.



ASTI

•FOOD•

L'ASTI Secco Docg

L'ASTI Secco DOCG porta una nota "glam" nel mondo delle bollicine. Ottenuto esclusivamente dall'uva Moscato bianco, è frutto della grande tradizione piemontese nella vinificazione e nella spumantizzazione. Fresco al palato, ben si sposa con il momento dell'aperitivo e a tutto pasto.

Il profumo richiama delicati aromi floreali (acacia, lavanda, salvia) e fruttati (mela, pera, banana).

Si abbina facilmente a salumi, formaggi freschi, carni bianche, pesce, crostacei e a primi piatti, come il risotto. Di moderata gradazione, va servito freddo a 4-5 gradi.

SELENELLA

•FOOD•

ALMAVERDE BIO

•FOOD•

La Patata è D.O.P.

La Patata di Bologna D.O.P. germoglia e cresce nelle campagne bolognesi, dando vita ad un prodotto ricco di storia, dalla qualità autentica e di eccezionale bontà. L'unica varietà della Patata di Bologna D.O.P. è la Primara: buccia liscia, di colore chiaro, "occhi" pronunciati e una polpa di media consistenza di colore giallo paglierino. Il suo sapore tipico e delicato la rende ideale per qualsiasi preparazione in cucina. La Patata di Bologna D.O.P. è la prima patata italiana insignita della Denominazione d'Origine Protetta, prodotta e confezionata nella provincia di Bologna.



**Spaghi vegetali
Almaverde Bio**

Prodotti da Canova con il marchio "Gli Spaghi". Le confezioni sono utilizzabili nel forno a microonde ma gli spaghetti possono essere preparati anche con una semplice cottura in padella o in insalata. Gli spaghetti di verdure (zucchine, carote, mix di rape ecc.) sono molto apprezzati dal punto di vista del gusto, sono ottimi infatti e consentono di soddisfare il palato con pochissime calorie e tanta salute. "Gli Spaghi" Almaverde Bio quindi permettono di incrementare con gusto l'apporto di alimenti vegetali biologici nella dieta. Sono facili e veloci da preparare e consentono di creare piatti sempre nuovi, molto saporiti e colorati.



ITALIA ZUCCHERI

•FOOD•

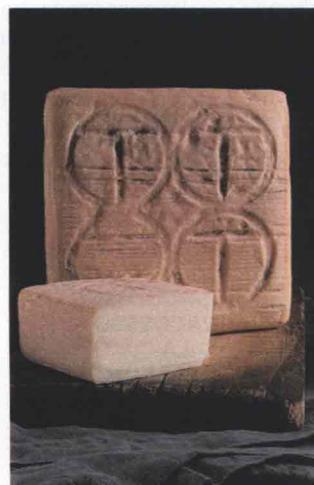
TALEGGIO

•FOOD•



Prodotto novità: Nostrano

Nostrano è il primo e unico zucchero grezzo ricavato dalla barbabietola 100% made in Italy. Una novità assoluta firmata Italia Zuccheri. Nostrano è un prodotto che soddisfa i nuovi trend di consumo alimentari sempre più salutistici e orientati verso cibi genuini e poco raffinati. Le sue caratteristiche tattili e organolettiche non differiscono da quelle dello zucchero di canna, in più offre ai consumatori la garanzia della qualità e della sicurezza alimentare tipiche di tutto ciò che è davvero 'nostrano'. In vendita a partire da novembre. www.italiazuccheri.it



**Taleggio D.O.P.
da 700 anni**

Il Taleggio è un formaggio D.O.P. di origini antichissime. Le zone di produzione e stagionatura sono in Lombardia, nelle province di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano e Pavia; in Piemonte, nella provincia di Novara; in Veneto, nella provincia di Treviso. Le sue caratteristiche principali: crosta sottile e rosata, pasta uniforme e compatta, colore bianco paglierino. Il Taleggio è un secondo piatto completo, uno sfizioso fine pasto e un ottimo ingrediente in cucina.