

ANNO III  
NUMERO 6  
GIUGNO 2011  
www.ferroviedellostato.it  
RIVISTA MENSILE  
A DISTRIBUZIONE  
GRATUITA

# LA FRECCIA

**SPECIALI F**  
**MODA**  
Tutti i must  
della stagione calda  
**INTERVISTE A**  
Maria Grazia Cucinotta  
Nina Zilli  
Lavinia Biagiotti  
Anna Molinari  
Elena Di Ciaccio  
Domenico Menenti

**Live  
in summer**  
Estate a tutta musica  
con Ben Harper,  
Enrico Rava,  
Teo Mammucari  
e Pippo Delbono

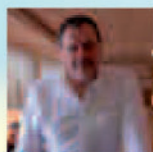
**FS.tv**  
Ferrovie  
dello Stato  
lancia la web TV

**SYM**  
TRE DATI

**FS NEWS**  
Diretta da / Promozioni / Piatti  
CANTINA FRECCIA / FSNews Radio  
Menu di bordo / Sicurezza / News

II MENSI F. PFR I VIAGGIATORI

**FRECCIA** **G**usto



di  
Gianfranco  
Vissani

**D**'estate esplose la moda del crudo. Tra tendenze del momento ed evoluzioni in cucina, l'alta qualità gastronomica italiana non tradisce le sue antiche radici, ma si apre alle influenze del mondo rielaborando continuamente piatti e specialità. Con l'obiettivo di arricchirli di aromi e profumi, ma soprattutto di alleggerirli. Perché oggi contare le calorie è d'obbligo. I palati si raffinano per un'offerta sempre più varia e sofisticata, e appena sale la temperatura torna la voglia di cibi sani e poco calorici, favorita dalle fresche primizie di stagione e dall'imminente prova costu-

me. Ai primi posti vegetali, carne e pesce rigorosamente crudi, ovviamente con prodotti garantiti. Mentre si afferma sempre di più la cosiddetta cucina "fusion", che integra ingredienti esotici e locali offrendo una visione d'insieme delle diverse tradizioni: piatti cinesi, giapponesi, insalate americane e pizza, un colpo d'occhio internazionale che stuzzica l'appetito. Più che una moda, una tendenza inarrestabile, merito della globalizzazione e della diffusione degli aspetti più curiosi e apprezzati delle principali cucine del mondo. **LF**

## CUCINANDO S'IMPARA

Alla Città del Gusto di Napoli, estate a scuola di cucina: *Drinkexperience* è l'occasione per diventare maestri in cocktail fruit, frozen e smash (21 giugno e 13 luglio), mentre il 9, 19 e 28 giugno piccoli chef alla riscossa, in tandem con la mamma, e il 21 si apprendono le buone regole dell'alimentazione antiossidante.

A Torgiano (Perugia), si va a lezione di cucina, vino e pasticceria. La Scuola Internazionale Italiana ALMA e la Cantina Lungarotti lanciano la *Food & Art Italian Experience*, per scoprire e approfondire i segreti del patrimonio gastronomico del Belpaese.

[[www.cittadelgusto.it](http://www.cittadelgusto.it)]

[[www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)]



# IL BIKINI È SERVITO