

# ELLE GOURMET

WEEKEND  
NEI GIARDINI  
GOURMAND

CHOCO-ADDICTION  
IL MENÙ  
TUTTO CIOCCOLATO

GREEN

10

*posti per  
il picnic*



DI FIORE IN FIORE,  
PASSIONE  
FORAGING

SPA, DELICIOUS  
E DETOX

ARIA  
DI *primavera*







## EN PLEIN air

I primi raggi di sole e quella voglia di stare all'aria aperta. Ecco i consigli per riempire il cestino di tutto punto

di Anita Sciacca

**1.** Falafel di ceci e spinaci, Garden Gourmet. **2.** Colomba *Delice* con arancia candita e vaniglia del Madagascar, Hausbrandt (26 euro). **3.** Selezione di praline al cioccolato al latte e fondente, Charbonnel et Walker. **4.** Preparato per frolla e biscotti, Silikomart (3,30 euro). **5.** Roll di wafer *Plaisir Chocolate*, Lago Group. **6.** Confettura extra di ciliegie, F.lli Chiaverini & C. **7.** Ovetto di cioccolato fondente *Emilia*, Zaini (2,49 euro). **8.** Neole dolci tipiche abruzzesi, *Rustichella d'Abruzzo* (6,93 euro). **9.** Ova al cioccolato fondente confettate, Crispo. **10.** Zabaione al Marsala per il Dolce di Pasqua, Fratelli Carli (7,20 euro). **11.** Sughii freschi al pistacchio e al radicchio, Giovanni Rana (da 2,99 euro). **12.** Ovetto di cioccolato confettati, Charbonnel et Walker (16 euro). **13.** Tisana *Ventre Piatto* con finocchio e carvi, Pompadour. **14.** Biscotti integrali all'avena, GerminalBio (2,79 euro). **15.** *Con Vento* Igt Bianco Toscana, Castello del Terriccio. **16.** Nidi di tagliatelle essiccate a bassa temperatura, *Rustichella d'Abruzzo* (3,27 euro). **17.** Aceto balsamico di Modena Igp della linea *Amo Essere Eccellente*, Eurospin. **18.** Salsa pronta di pomodori Piccadilly, Agromonte. **19.** Crema di noccioline, Fiorentini (4,29 euro). **20.** Ravioli Sfogliavolo Mozzarella e 'Nduja, Giovanni Rana. **21.** Preparazione marinata *planted.chicken Lemon&Herb*, Planted. **22.** Patè di carciofi dello chef di Nobu Milano Antonio D'Angelo, Koji. **23.** Sugo pronto Genevose napoletana, Salsamerteria GiòeGiùà. **24.** Sardine all'olio di oliva del Mediterraneo, Fratelli Carli (12 euro). **25.** Tortelloni Bio con pasta ai Broccoli ripieni di crema agli spinaci, De Angelis Food. **26.** Tè e tisane biologiche naturali, Cupper. **27.** Sugo pronto *La Sciuè sciuè* con pomodorini del Piennolo Dop, Salsamerteria GiòeGiùà. **28.** Formaggio Asiago Fresco Dop, linea *Gourmet Finest Cuisine*, Aldi. **29.** Olio Extravergine di Oliva da cultivar Nostrana, Palazzo di Varignana (20 euro). **30.** Millè Franciacorta Brut Millesimato 2016, Villa Crespia.