

I PROBIOTICI PER UNA VITA SANA BIOLACTINE

FERMENTI LATTICI SELEZIONATI E ATTIVI
PER IL BENESSERE DELL'INTESTINO



BIOLACTINE PROBIOTICO

Formula Benessere Quotidiano
in fiaconcini e compresse

Favorisce il corretto equilibrio della flora intestinale (ventre piatto, salute di pelle e capelli, buona digestione)



BIOLACTINE BAMBINI

7 Vitamine + 7 Fermenti
con Lattoferrina

Specialmente studiato per le esigenze dei bambini

È stato Tutankhamon o Montezuma
a rovinarti le vacanze?



CHIEDI UN CONSIGLIO
AL TUO FARMACISTA

SELLA FARMACEUTICI • Tel. 0445.670088
www.sellafarmaceutici.it

» PRODOTTI »

— Siena — Toscana



rono per prime le monache del Monastero di Montecellesi, alle porte di Siena, a sperimentare nella ricetta del *panes melatos* l'aggiunta di cannella, pepe e chiodi di garofano; oltre a migliorarne le qualità organolettiche se ne perfezionava anche la conservazione. Nel tempo, le stesse monache, affinarono la ricetta tradizionale cominciando a sfornare i primi Panforte. Il loro successo fu talmente grande che in molte corti europee, in occasione di feste e ricorrenze, si cominciarono a preparare dolci fatti di zucchero, miele e mandorle a «guisa dei panpepati senesi». Successivamente, agli inizi del XVII secolo furono gli «speciali», unica categoria a Siena a poter disporre liberamente delle introvabili spezie, a proseguire l'opera delle monache nella preparazione dei ricercati dolci. Diciassette, come le contrade, erano gli ingredienti necessari per la sua preparazione, oltre all'*acqua e foco*. All'inizio dell'800 la produzione del rinomato dolce si spostò, dalle farmacie o spezierie, alle prime «fabbriche» dolciarie di Siena. In occasione della visita del Re Umberto e della consorte Margherita per il Palio di agosto del 1879, venne fatto dono alla regina del primo Panforte Margherita, con canditi scelti e con una miscela di spezie più delicate, ricoperto da impalpabile zucchero a velo. Fu tale il successo che il Panforte così fatto soppiantò nell'uso il Panpepato o Panforte detto Nero, tanto che la sua fama si diffuse in tutta Italia e all'estero. Da allora antiche tradizioni e ricette diverse rivivono nella preparazione di questo semplice dolce senese, buono se preparato con passione e con l'uso di soli ingredienti genuini. ●

DORMIRE

— IL CHIOSTRO DEL CARMINE —

Non lontano da Piazza del Campo, in un antico convento di Padri Carmelitani Scalzi, si dorme in belle stanze inserite in un contesto davvero suggestivo

Prezzo: doppia a partire da 140 euro
via della Diana 4, Siena
© 0577-223476

— PALAZZO FANI MIGNANELLI —

Nell'antico Palazzo Fani Mignanelli, in pieno centro storico, sono state ricavate alcune belle stanze arredate con cura e stile

Prezzo: doppia con colazione da 95/100 euro
via Banchi di Sopra 15, Siena
© 0577-283566
www.residenzadepoca.it

MANGIARE

— OSTERIA LE LOGGE —

In pieno centro storico, nei locali di un'antica farmacia, l'Osteria Le Logge è considerata uno dei migliori ristoranti di Siena. Si consiglia di prenotare

Prezzo medio: 50 euro vini esclusi
via del Porrione 33, Siena
© 0577-48013
chiuso la domenica

— OSTERIA DOCCINO —

Una delle poche osterie autentiche di Siena appena fuori dal centro storico. Troverete i buoni piatti della tradizione senese e della cucina contadina

Prezzo medio: 20 euro vini esclusi
via Doccia 10, loc. Camollia, Siena
© 0577-40093 chiuso domenica

INDIRIZZI UTILI: Camera di Commercio Siena © 0577-202540
Fabbrica del Panforte 0577-349338

— Ferrara — Emilia Romagna



A quel tempo solo i ricchi commercianti, le classi agiate e i religiosi potevano possedere le preziosissime spezie, che ottenevano in cambio dell'ospitalità data ai pellegrini in viaggio verso Oriente. Questo fatto, unito all'etimologia del nome, avvalorerebbe l'ipotesi che il dolce ebbe origine all'interno delle mura di un convento. Presente in ogni banchetto della fastosa Corte degli Estensi, il dolce ottenne per alcuni secoli il consenso di una città ricca e raffinata come Ferrara. La ricetta originale venne però rielaborata agli inizi del '900 da Guido Ghezzi, abile pasticciere di origine milanese, che avendo appreso in Svizzera l'arte della lavorazione del cioccolato, decise di aprire nel centro storico della città estense una famosa pasticceria. Grazie all'estro e alla spiccata creatività di questo abile pasticciere il Pampapato riacquistò una notorietà che col tempo era venuta meno. La novità nella preparazione fu quella dell'introduzione del cioccolato fondente a copertura dello zuccotto preparato con l'impasto di mandorle e canditi. Fu un successo: in molte esposizioni nazionali e internazionali il dolce ottenne ambiziosi premi e riconoscenze; la pasticceria del Ghezzi ottenne perfino il titolo ambito di Fornitore Pontificio e della Real Casa. Per molti anni il Panpepato è stato il simbolo culinario della città di Ferrara, tanto che era abitudine da parte di droghieri e panettieri regalarlo durante le festività natalizie alla migliore clientela. Anche se la tradizione è rimasta circoscritta alla sua provincia, questo dolce è, a ragione, uno di quei prodotti che promuovono la città di Ferrara a testimone del «buon mangiare» emiliano. ●

DORMIRE

— HOTEL FERRARA —

Nello splendido contesto del Castello Estense, questo prestigioso hotel quattro stelle ha 42 eleganti camere dotate di ogni comfort per i suoi ospiti

Prezzo: la doppia parte da 160 euro
largo Castello 36, Ferrara
© 0532-205048
www.hotelferrara.com

— GUEST HOUSE DELIZIA ESTENSE —

Una bellissima residenza adiacente al Palazzo Schifanoia. Soggiorno in miniappartamenti deliziosi

Prezzo: doppia da 70 a 90 euro
via Scandiana 5, Ferrara
© 0532-62827
www.deliziaestense.com

MANGIARE

— DON GIOVANNI —

Nel palazzo settecentesco dell'ex Borsa questo raffinato ristorante con solo 7 tavoli e cucina a vista, vi conduce in un percorso enogastronomico di grande valore

Prezzo medio: 60 euro vini esclusi
c.so Ercole I° d'Este 1, Ferrara
Chiuso dom. sera e lunedì
© 0532-243363
www.ildongiovanni.com

— QUEL FANTASTICO GIOVEDÌ —

In pieno centro storico un piccolo e divertente locale dove convivono piatti della tradizione e piatti di tendenza

Prezzo medio: 35 euro vini esclusi
via Castelnuovo 9, Ferrara
© 0532-760570 chiuso il mercoledì

INDIRIZZI UTILI: Ufficio informazioni turistiche
© 0532-299303, Pampepato FIS - © 0532-62663



L'inverno a Casa Olimpia

Dall'8 dicembre 2007 torna Casa Olimpia lo spazio eventi della Provincia di Torino nella Casa Cantoniera di Sestriere. Coffee-lounge, giochi di società per tutti, internet, biblioteca e giornali. Un ricco programma di letture, incontri con autori, concerti, dj-set, degustazioni.

www.provincia.torino.it
www.casa-olimpia.it

dicembre	
ven	1730 LA MONTAGNA CIVILE Fabio Marchisio legge Massimo Mila 21:00 Concerto FEDERICO SIRIANNI
sab	1730 MONTE BIANCO: Cattedrale di luce Incontro con PATRICK GABARROU 21:30 Concerto STRADTRIO
dom	1730 Presentazione del libro e show case CINEMAVOLTA
23	

Mostra Fotografica Le Generazioni e i Luoghi.
Gli Agnelli, il Sestriere, Pinerolo, la Val Chisone fra dinastia e territorio. Più di 100 immagini raccontano il legame che da centocinquanta anni unisce la famiglia Agnelli e i luoghi delle sue origini.
Fino al 20 gennaio al Villaggio Olimpico

Villaggio Olimpico Resort Via Cesana, 10058 - Sestriere (To)
Ingresso libero

