

VIAREGGIO, PRIMA CHE SIA ESTATE

Il numero di aprile della storica rivista **LA CUCINA ITALIANA** dedica un ampio servizio a Viareggio firmato da Nicola Giglio e accompagnato dalle fotografie di Gaia Marturano. Il reportage illustra dieci buone ragioni per intraprendere questo itinerario goloso: *“È vero che Viareggio vive due stagioni tipiche: quella del Carnevale, con la famosa sfilata dei carri, e quella estiva, quando spiagge e vie del centro si riempiono di villeggianti. Ma la stagione giusta per scoprirla è quella di mezzo: la primavera”*.

Da pag 131:

“In un momento felice, quando il lungomare è tranquillo e non ci si deve fare largo tra la folla. E quando i cuochi dei ristoranti, non ancora presi d'assalto, trovano il tempo di fare racconti mentre servono la loro cucina locale, basata sul pescato di giornata”.

1. Una brioche per cominciare
2. Il profumo delle cialde da seguire
3. La storia da scoprire
4. Un pranzo da...pescare
5. Il pesce povero reinventato
6. Una chef itinerante e le sue arselle
7. Il vino che nasce sulla sabbia
8. Cacciucco di bosco e cecina
9. I carri visti da vicino
10. Birdwatching sul lago

e nello spazio per il prodotto tipico:

Il cacciucco: si tratta di un piatto a base di pesce povero che si differenzia dal *cacciucco alla livornese* perché più corposo. Il segreto per una buona riuscita della ricetta è il rispetto dei diversi tempi di cottura del pesce, dal più duro, polpo e poi seppie, e poi via via il resto: palombo, pesce da zuppa sfilettato e crostacei. Il tutto si serve sul pane toscano strofinato di aglio.

e gli indirizzi utili

dove mangiare, dove comprare suggestivi souvenir, dove chiedere informazioni.



IL SISTEMA CUCINA ITALIANA

La rivista che da ottant'anni racconta la storia del costume del nostro Paese, ricoprendo un ruolo da protagonista nel settore enogastronomico, fa parte di un **sistema unico in Italia**. Oggi La Cucina Italiana, edita da Editrice Quadratum, è un marchio che raccoglie anche altre iniziative imprenditoriali - la scuola di cucina, i libri, Internet, iPhone e iPad - tutte dedicate alla divulgazione della cultura enogastronomica, in Italia e nel mondo.

LA RIVISTA E LE EDIZIONI STRANIERE

La rivista La Cucina Italiana ha una diffusione media di 100.000 copie all'anno e, accanto ai dodici numeri mensili, realizza ogni anno tre Speciali. Il mensile con gli chef e la cucina in redazione, oltre alle ricette e alla gastronomia, tratta con taglio originale, argomenti trasversali quali le nuove tendenze alimentari, l'arredo tavola, l'educazione alimentare di adulti e bambini, il turismo e l'enologia.

Nel mondo, la testata è pubblicata negli Stati Uniti direttamente da Quadratum Publishing Usa e su licenza negli altri Paesi: Repubblica Ceca e Slovacca; Belgio e Olanda; Germania, Austria, Svizzera, Lussemburgo e in lingua araba nel MENA (medio oriente, nord Africa).

IL SITO, iPhone e iPad

Accanto alla rivista, il sito **lacucinaitaliana.it** dialoga con 320.000 utenti registrati e produce contenuti specifici - news, video, ricette - aggiornati con frequenza quotidiana da una redazione interamente dedita.

Dal mese di gennaio 2010 La Cucina Italiana è anche su **iPhone**, dove ha guadagnato da subito la testa della classifica nelle categorie MODE e TENDENZE.

Ultima novità: La Cucina Italiana su **iPad**. Per restare sempre al passo con i tempi.

LA SCUOLA

La Scuola de La Cucina Italiana ha sede sempre a Milano, in Piazza Aspromonte 15. Nel grande spazio che accoglie 10 postazioni di lavoro e una sala "ristorante", organizza corsi di cucina per principianti, appassionati e professionisti, oltre a eventi e iniziative speciali, a tutte le ore del giorno, riunendo ogni anno attorno al grande tema della cucina un "convivio" di quasi 6.000 persone e addetti ai lavori.

I LIBRI

Il patrimonio di conoscenza e il grande archivio di ricette ha permesso la realizzazione, su licenza, di una cinquantina di titoli di successo a marchio **La Cucina Italiana**.

UFFICIO STAMPA CINQUESENSI

SARA VITALI cell. 335 6347230 - sara.vitali@cinquesensi.it

CECILIA BUONOMO tel. 0583 316509 - cecilia.buonomo@cinquesensi.it