

ANNO VII
NUMERO 11
NOVEMBRE 2015
www.fsitaliane.it
RIVISTA MENSILE
A DISTRIBUZIONE
GRATUITA

LA FRECCIA

**Lo sguardo
di Michelangelo**
AL NUOVO MUSEO DELL'OPERA
DEL DUOMO DI FIRENZE

Benvenuto Giubileo
Il primo di papa Francesco

No alla violenza
Con WeWorld e FS Italiane

Max Gazzè
Cavaliere 2.0

FS NEWS Offerta AV | Promozioni | Flotta | CARTA FRECCIA | La Freccia.TV | Menu Frece | Portale di bordo | News

FS per l'Anno Santo: 225 treni al giorno, di cui 165 Frece, collegano la Capitale con i principali capoluoghi italiani. A Milano e Roma gate d'ingresso ai binari

Programma CartaFRECCIA, un mondo di vantaggi

IL MENSILE PER I VIAGGIATORI DI FERROVIE DELLO STATO ITALIANE

IL GRANGUSTO È SERVITO

Da Grangusto, nuovo food store di via Marina a Napoli, oltre 1.200 etichette di vino e il meglio della gastronomia italiana. Ogni mercoledì e sabato degustazioni gratuite di prodotti selezionati, dalla Tuma dla Paja all'Ubriaco al Barolo, passando per il salame di Varzi e il prosciutto crudo di Sauris.

[www.gran-gusto.it]

FRECCIAROSSA EASY GOURMET

Zuppa d'orzo, patate e speck

di Carlo Cresto
(Chef Frecciarossa)



Lista della spesa (per 4 persone)

200 g di orzo perlato, 500 g di patate, 100 g di speck, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 150 ml di brodo vegetale, 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva, sale marino e pepe nero qb.

Preparazione

Tagliare in piccoli cubetti sedano, carota, cipolla e patate. In una casseruola soffriggere lo speck in olio extravergine fino a quando non sarà appassito. Aggiungere le verdure, tranne le patate, e cuocere per 15 minuti. Infondere, filtrare lo speck e lasciare lavare l'orzo sotto l'acqua corrente e unirli in pentola, amalgamando tutti gli ingredienti. Aggiungere tre misurati di brodo, impastando attentamente e lasciare cuocere a fuoco basso. Cioè 15 minuti prima di terminare la cottura inserire le patate. Una volta che la zuppa sarà pronta, aggiungere di sale e pepe e servire con un filo d'olio e crostini di pane.

Fine de' eddimentende

Romagna Doc, Sangiovese Superiore Emilia Romagna. Di colore rosso rubino con tinte violacee, ha un profumo delicato con sentori di viola. In bocca è presente secco e gradualmente tannico.

Il viaggio sul Frecciarossa 1000 si arricchisce di questi 1000 grande menu del servizio Easy Gourmet firmato Carlo Cresto (chef Frecciarossa) e dedicati anche da accoglienti trattamenti di pronte. Lo chef è autore anche delle ricette proposte ai clienti Frecciarossa Executive, ispirate alle tradizioni culinarie del mondo. Tutte le novità sull'efficienza gastronomica menata da Frecciarossa Freccia Travelista a pag. 94. Un viaggio nel viaggio.

IL GRANGUSTO È SERVITO
Da Grangusto, nuovo food store di via Marina a Napoli, oltre 1.200 etichette di vino e il meglio della gastronomia italiana. Ogni mercoledì e sabato degustazioni gratuite di prodotti selezionati, dalla Tuma dla Paja all'Ubriaco al Barolo, passando per il salame di Varzi e il prosciutto crudo di Sauris.
www.gran-gusto.it

COCCICCIANO
Dal 20 al 29 novembre a Torino, Coccicciolo, un'azienda a tradizione salutare. Sui due piani, 5000 mq di superficie, Coccicciolo offre la possibilità di avere una degustazione gratuita e gustare immagina viaggiare in un'atmosfera unica, con un'organizzazione di eventi, con prodotti di qualità.
www.coccicciolo.it | www.chiamoreddo.it | www.fsitaliane.it

BENVENUTO TORINO
È il 29 novembre il 29 novembre l'arrivo di un'azienda a tradizione salutare. Sui due piani, 5000 mq di superficie, Coccicciolo offre la possibilità di avere una degustazione gratuita e gustare immagina viaggiare in un'atmosfera unica, con un'organizzazione di eventi, con prodotti di qualità.
www.coccicciolo.it | www.chiamoreddo.it | www.fsitaliane.it

Flash

