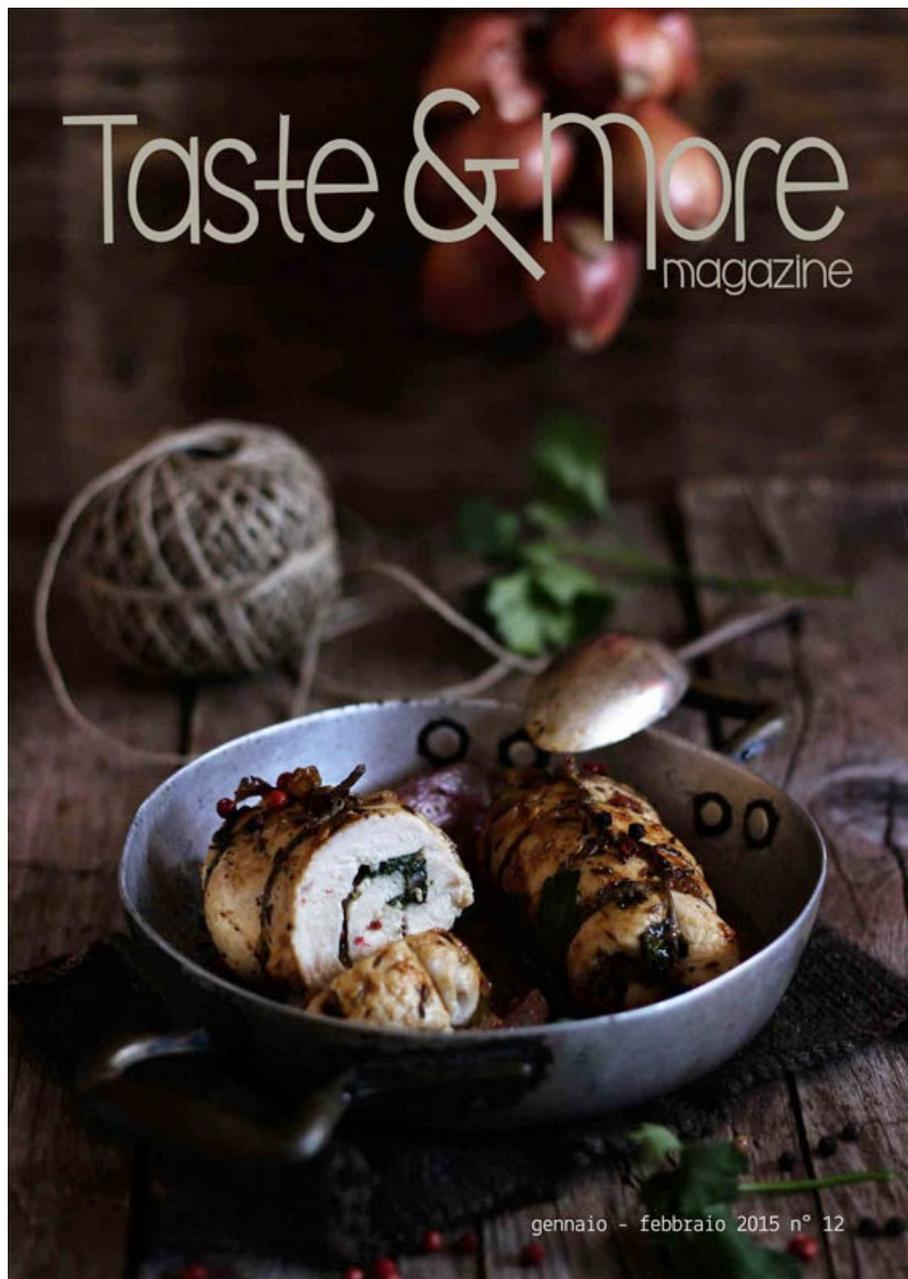


# Taste&More Magazine n°12

Arriva il freddo e Taste&More corre in vostro soccorso e vi offre un numero caldo ed avvolgente, pronto ad accogliervi e scaldarvi. Tra le sue pagine vi sentirete protetti e coccolati da piatti ricchi, caldi, saporiti e gustosi! Con questo calore vogliamo iniziare l'anno nuovo, un anno in cui vogliamo accompagnarvi con le nostre ricette e che ci auguriamo sia ricco di emozioni per tutti!!

Cliccando sulla rivista in fondo al post potrete aprire la rivista a pagina intera e visionarla al meglio!



---

## Taste&More magazine n°11

L'autunno e l'inverno si incontrano in questo nuovo numero di Taste&More. Il freddo inesorabile ci corre incontro e noi lo accogliamo e lo affrontiamo con i nostri deliziosi piatti. Come avviene per ogni numero, la passione per la cucina si trasforma in cibo dando vita ad una nuova poesia, pronti ad "assaporarla"?



Taste&More è fatto di persone meravigliose, persone che si aiutano a vicenda che ci credono e si stimano. Più andiamo avanti e più siamo uniti e più siamo forti!! grazie a tutte, quelle che sono qui da sempre e che con tenacia proseguono con la voglia di fare sempre meglio, alle nuove che arrivano piene di entusiasmo e portano una ventata di novità, grazie alle mie colleghe di redazione.. grazie a tutti quelli che ci seguono e che ci scrivono, davvero grazie, gli sforzi così sono sempre ripagati!!!

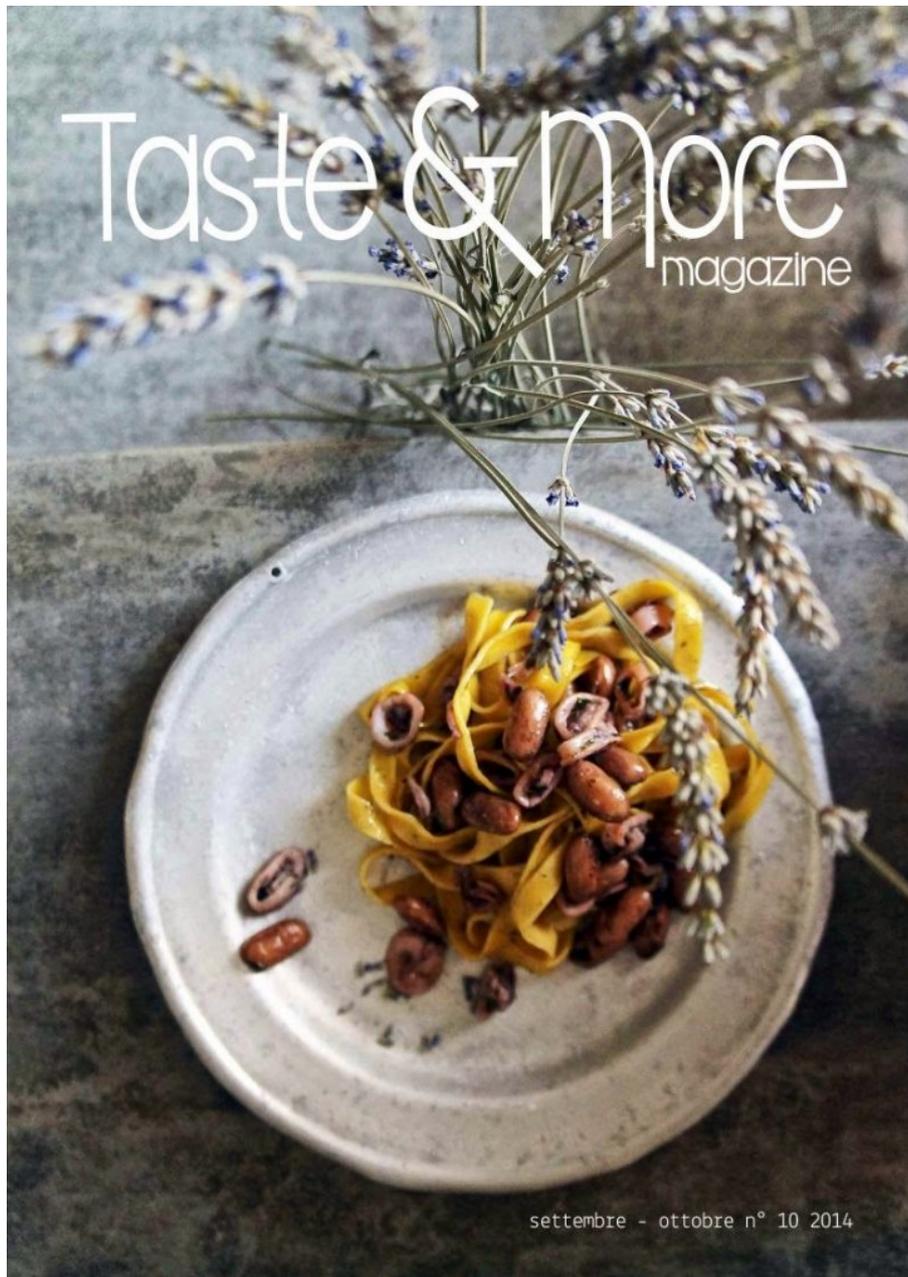
---

# Taste&More magazine n°10

Settembre.. dove tutto ricomincia, tutto riparte... la fine dell'estate, e all'improvviso siamo quasi in autunno, una stagione di passaggio dove ancora sono vivi i ricordi dell'estate che riemergono mentre assaporiamo i gusti della calda stagione che abbiamo racchiuso in un vasetto e chiamiamo confettura. Ma il desiderio di scaldarci inizia piano piano a farsi sentire, voglia di zuppe.. ma di pesce che con i loro avvolgenti profumi ci tengono ancora legati alla bella stagione. La nostalgia di questa stagione lascia così il posto al gusto e alla creatività e con questo spirito noi di Taste&More vogliamo trasportarvi nel nostro mondo!

Come sempre un immenso grazie a tutti quelli che hanno collaborato!!

Per sfogliare la rivista cliccate sulla copertina in fondo al post!



CROSTATA MANDORLATA CON CREMA ALLA ROBIOLA  
E CONFETTURA ALLA PESCA



l'ombelico di Venere

[clicca sulle foto per leggere la ricetta](#)



l'ombelico di Venere



---

## Taste&More summer edition

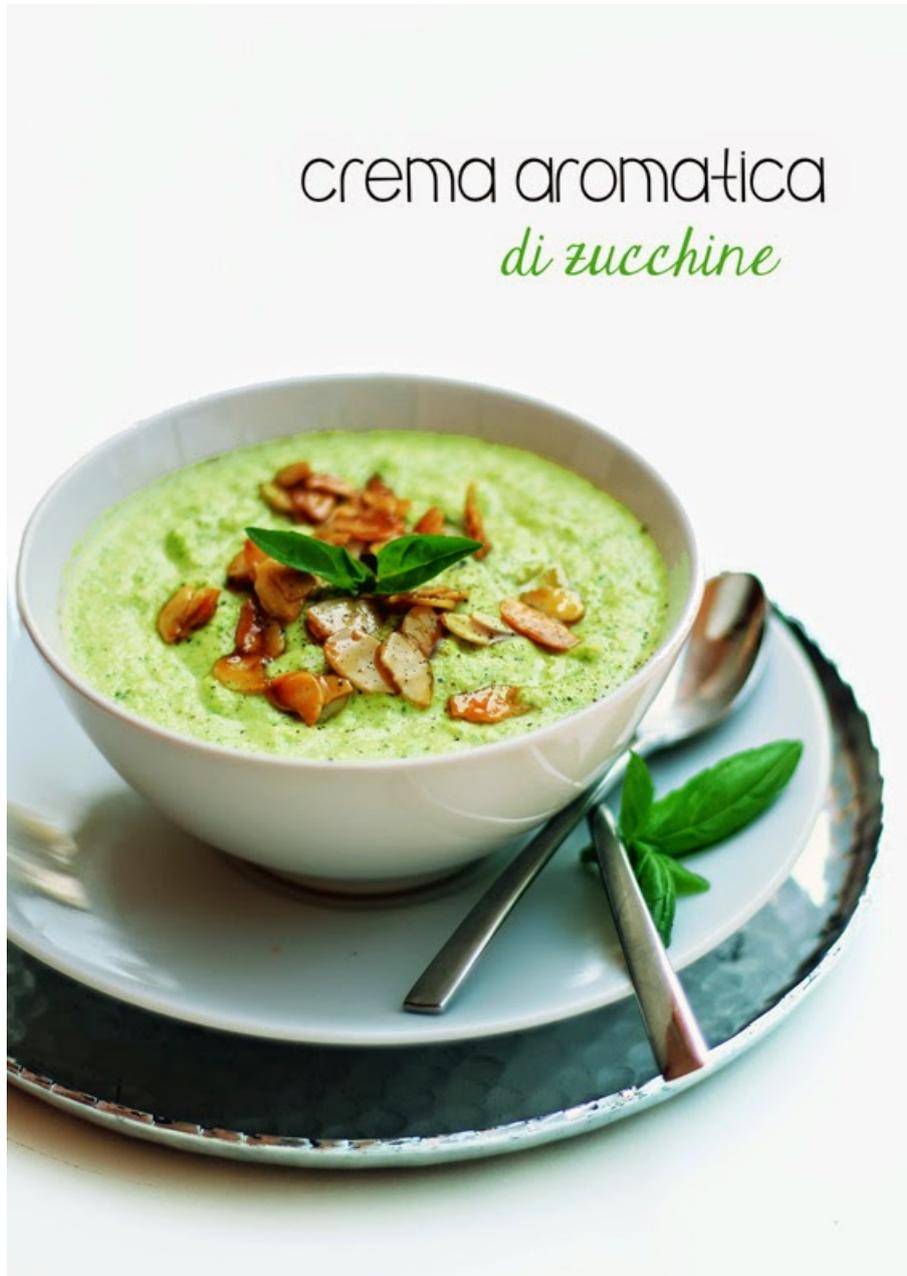
Luglio, l'estate è ufficialmente appena iniziata, solitamente è il mese più "hot" dove ognuno di noi cerca di limitare i cibi caldi, le cotture prolungate, perdiligendo fresche insalate, bevande gustosamente ghiacciate, zuppe fredde.. Noi di Taste&More abbiamo pensato di regalarvi le nostre idee per alleggerire e rinfrescare le vostre giornate estive con un numero tutto dedicato al "freddo".. ecco a voi Taste&More

fresh edition!!

In questo numero potete trovare la mia crema aromatica di zucchini, è gustosa, delicata e le mandorle al miele e senape sono fantastiche!!

### **CREMA AROMATICA DI ZUCCHINE**

cliccando sulla foto andrete direttamente alla ricetta



crema aromatica  
*di zucchini*

# Taste & More magazine

www.tastemoremagazine.it



Come sempre ringrazio tantissimo tutte le fantastiche blogger  
che collaborano alla rivista!!!

---

## Taste&More magazine n°9

Decisamente una settimana emozionante, gli appuntamenti fissi  
che si incontrano con quelli meravigliosamente imprevisiti!!  
Dopo la sorpresa della vittoria all'MTC, dalla quale mi devo

ancora riprendere, sono qui per presentarvi il nuovo numero di Taste&More, un magnifico numero estivo nel quale troverete freschezza e originalità. Tante idee per trascorrere con noi questa splendida calda stagione!!

A chiudere la rivista il mio "menù tra terra e mare". *Sapori e colori d'estate si mixano in*

*un menù fresco e veloce ideale per questa stagione. Il profumo del*

*mare ci ricorda le vacanze, la voglia di cucinare diminuisce e si va*

*alla ricerca di ricette che soddisfino il palato senza essere impegnative. Questo menù vi propone piatti leggeri e sfiziosi, facili da realizzare per fare colpo sui vostri ospiti senza passare*

*l'intera giornata in cucina.*

Ringrazio come sempre tutti quelli che hanno collaborato alla riuscita della rivista, il mio insostituibile fidanzato che in ogni volta con tanta pazienza trasforma le nostre ricette in una rivista meravigliosa!!!

eee... attenzione, tenete gli occhi aperti!!!

# Taste & More

magazine

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



giugno - luglio 2014 N°9



*Cliccando sulle foto andrete direttamente alla ricetta*



*Involtini di trota affumicata alla bufala (con mela verde e*

pinoli)





Orzo arcobaleno allo zafferano (con seppie e salmone)



*ombelicodivenere.blogspot.it*



Tonno in verde (rucola, zucchine crude, grana e salsa al basilico)



*[ombelicodivenere.blogspot.it](http://ombelicodivenere.blogspot.it)*



Mousse light con purea di pesche al sambuco

---

## Taste&More magazine n°8

Arriva la primavera e arriva anche il nuovo numero di Taste&More, tutto dedicato a questa magnifica stagione! Elisa ce la racconterà in uno splendido racconto.

All'interno troverete uno speciale tutto dedicato alla Francia, abbiamo voluto dedicare a questa nazione ricette sia salate che dolci con le nostre rivisitazioni! Anche il nostro bakery questo mese ha sfornato pane francese, grazie ad una "fornaia" eccellente, imparerete a preparare il pain tordu!! E cosa ne dite di un bel, caldo weekend fuori porta? taste&more vi porta direttamente nel cuore della capitale francese, Parigi.

Ma la bella stagione ci porta ad uscire di casa e cosa c'è di meglio del cibo di strada per pranzare all'aperto, un piccolo

viaggio attraverso l'Italia vi permetterà di "assaggiare" alcuni degli street food tra i più noti. Dopo aver gustato tante prelibatezze, vi disseteremo con la bevanda tra le più consumate durante la bella stagione, naturalmente parliamo di birra! Dopo una bella intervista ad un produttore di questa bevanda, andiamo in cucina e birra alla mano, iniziamo a cucinare!!

Non si può parlare di primavera senza pensare alla Pasqua, vi suggeriamo idee per apparecchiare la tavola, per creare deliziosi segnaposto, e naturalmente per cucinare un'ottimo ed economico menù!!

Una novità a partire da questo numero è l'angolo etnico, per gli amanti delle "cucine" di tutto il mondo un'ottima occasione per viaggiare con noi attraverso le ricette!! Chiude la rivista un fresco e primaverile menù creato per tutti i lettori da Meris!!!

Grazie a tutti quelli che collaborano a questa rivista, alle blogger, alle mie colleghe di redazione Meris e Lara, e al grafico Davide che anche per questo numero ha fatto un'ottimo lavoro!

Dopo questa lunga premessa non mi resta che lasciarvi sfogliare la rivista, buona lettura!



sfoglia la rivista

---

## Taste&More Magazine n°7

Eccoci presenti all'uscita del nuovo Taste&More, il numero 7!! Un numero dove ai vecchi temi si affiancano meravigliose novità!! Innanzitutto avremo la possibilità di imparare a mettere le mani in pasta e sfornare ottimi pani grazie agli

insegnamenti di Michela, non esitate, entrate nel nostro bakery e lasciatevi sedurre dal profumo di pane appena sfornato!!

Prosegue il viaggio dei 5 sensi, in questo numero si parlerà del tatto. Tutti sappiamo dell'importanza che hanno le mani, tramite loro possiamo portarci il cibo alla bocca, possiamo percepirne la consistenza e quindi cosa proporre di meglio se non dei deliziosi finger food!!

Non mancherà un "pensiero" alla festa degli innamorati, come si dice "due cuori e una capanna" e noi lo abbiamo messo in pratica pensando alle coppie che lo passeranno tra le mura di casa concedendosi un menu semplice, sfizioso e afrodisiaco ma con attenzione al portafoglio!

In ultimo, ma solo per chiudere in bellezza, Lara ci presenta il suo menu Amarcord, un viaggio nel tempo e nei suoi ricordi ci avvolgerà e ci delizierà con ottime portate!!! Un grazie va alle mie colleghe di redazione Meris e Lara, come le quali divido le gioie di tutto il percorso, ma anche tante piccole "difficoltà". Un grazie enorme va a tutte le blogger che con impegno e costanza creano ottime ricette e si mettono in gioco per permettere a questa rivista di essere sempre più bella. Infine grazie mille a Davide, la mia dolce metà, si è messo in gioco e si è fatto coinvolgere in questa avventura rendendosi disponibile per l'impaginazione della rivista, con la sua pazienza ci ha supportato degnamente!!!

Cosa aspettate a sfogliarlo!?!?

# Taste & More

magazine

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



febbraio - marzo 2014 N 7

```
(function(d, s, id) { var js, fjs =  
d.getElementsByTagName(s)[0]; if (d.getElementById)  
return; js = d.createElement(s); js.id = id; js.src =  
“//connect.facebook.net/it_IT/all.js#xfbml=1”;  
fjs.parentNode.insertBefore(js, fjs); }(document, 'script',  
'facebook-jssdk'));
```

---

## Taste&More magazine n°6

*“..Il cielo si era vestito di un solenne e ovattato silenzio, mentre il mondo riposava sotto una pura e immacolata coperta di ghiaccio..”*

..eccolo, il Natale, stà per travolgerci e coccolarci con tutto il suo fascino, noi di Taste&More vogliamo che vi sentiate avvolti nel suo incanto fin dalle prime pagine, Elisa vi “prenderà subito per mano” e vi catapulterà direttamente nella sua magica atmosfera...

*“...in fondo il Natale non era mai stata solamente una festa, ma*

*un sentimento autentico da vivere:  
era il tepore dell'anima quando fuori il mondo era assopito  
sotto una spessa coperta gelata ed era luce  
dentro al cuore quando il cielo al di fuori si vestiva di veli  
grigi e cupi. Era un momento in cui si aveva  
l'occasione, liberi dalle oppressioni della quotidianità, di  
godere del valore della condivisione, degli  
abbracci, del chiarore che tutti portiamo dentro; era una  
possibilità unica per assaporare il valore dell'attesa,  
della riflessione, per ritrovare finalmente ciò che di  
importante la vita spesso ci sottrae, rendendoci  
sordi alle cose più vere che possiamo sentire. Un'opportunità  
in grado di farci udire le voci sommesse e  
nascoste del nostro cuore, rivelatrici di gioia e di pienezza,  
che troppo spesso lasciamo svanire nel  
frastuono..."*

Elisa Caimi



per sfogliare la rivista cliccate sulla copertina  
In questo numero oltre alle sempre stuzzicanti ricette,  
troverete una piccola raccolta di famosi classici  
dell'aperitivo e una bell'idea per creare la calza della  
befana con le vostre mani. Godetevi la lettura!!!