

Tutti tranne te, un'esperienza all'insegna del romanticismo

Ormai non c'è alcun dubbio: il nuovo film romantico "Tutti tranne te" ha conquistato il pubblico, facendo il boom d'incassi nelle sale cinematografiche.

Come protagonisti vediamo Ben e Bea, che dopo un primo appuntamento perfetto si separano non nel migliore dei modi, ritrovandosi mesi dopo allo stesso matrimonio in Australia, dove fingeranno di essere una coppia.

Sydney Sweeney e Glen Powell formano sicuramente una coppia molto affiatata sullo schermo come anche fuori da esso, a tal punto da far sperare il pubblico in una possibile relazione tra i due nella vita reale. L'attore, tuttavia, ha smentito tutte le voci, affermando di avere avuto un'esperienza meravigliosa e un vero feeling con la sua collega, ma di non essere una coppia, nonostante, durante le riprese del film Powell abbia chiuso la sua storia d'amore con la modella Gigi Paris. La Sweeney, peraltro, è felicemente fidanzata ormai da anni con l'uomo d'affari Jonathan Davino, con cui pare che nel 2022 si dovesse sposare anche se poi il progetto sfumò.

Di certo però, uno dei dettagli più affascinanti di "Tutti tranne te" rimane l'ambientazione, essendo infatti il film quasi interamente girato nell'affascinante Sydney, tra l'Opera House, il Sydney Harbour e le meravigliose spiagge australiane.



Come non parlare poi della colonna sonora del film: Unwritten di Natasha Bedingfield, canzone rilasciata nel 2004 che quindici anni dopo è tornata in cima alle classifiche a causa del successo della nuova rom-com. Non si può fare a meno di uscire dalla sala canticchiandola e addirittura saltellando nei corridoi del cinema, ancora pervasi dalla felice atmosfera del finale.

Insomma, diciamo che *Anyone But You*, titolo originale del film, ha sicuramente avuto un riscontro del tutto positivo da parte dei giovani, di cui gran parte, amante o no dei film romantici, si è recata a vederlo. Può darsi che tra i motivi della sua sorprendente popolarità ci siano le alte aspettative suscitate dai social media, in particolare da TikTok, dove chiunque andasse a guardare il film con i propri migliori amici o con la propria metà condivideva il suo entusiasmo e la sua soddisfazione al riguardo, accrescendo quindi il desiderio e la curiosità del pubblico.

La pellicola per molti aspetti è la classica commedia

romantica che provoca sorrisi e farfalle nello stomaco e proprio per questo presenta una trama non diversa da tutte le altre, tuttavia è caratterizzata anche da tratti originali che la rendono ancora più piacevole. Dopotutto infatti, pur essendo di parte da appassionata di questi generi di film, chi è che non ama ogni tanto deliziarsi con un po' di romanticismo?

Virginia Porcelli

Italpepe aderisce alla settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale

L'azienda italiana leader per innovazione nel mercato delle spezie aderisce alla settimana mondiale per la riduzione del consumo di sale (14-20 marzo 2022), l'evento internazionale promosso dal network britannico WASSH – World Action on Salt, Sugar & Health

Si svolge questa settimana la campagna globale di sensibilizzazione promossa dalla World Action on Salt, Sugar & Health (WASSH), associazione con partner in 100 Paesi costituita nel 2005 per migliorare la salute delle popolazioni attraverso la graduale riduzione del consumo di sale fino a meno di 5 grammi al giorno, target raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).

L'obiettivo è sensibilizzare Governi e opinione pubblica sul tema, nonché incoraggiare le aziende alimentari a ridurre il sale nei loro prodotti, considerato che in molti Paesi circa il 60-80% del sale consumato non è aggiunto durante la cottura dei cibi o a tavola, ma è già presente in cibi processati e confezionati. Un consumo eccessivo di sale favorisce, infatti, l'aumento della pressione arteriosa, con conseguente incremento del rischio di insorgenza di gravi patologie dell'apparato cardio-cerebrovascolare correlate all'ipertensione arteriosa, quali infarto del miocardio e ictus cerebrale, ed è stato associato ad altre malattie cronico-degenerative quali tumori, in particolare dello stomaco, osteoporosi e malattie renali. A livello globale il consumo giornaliero di sale è compreso tra gli 8 e i 15 grammi al giorno ma, secondo la WASSH, se lo si riducesse a meno di 5 grammi, si potrebbero prevenire circa 2,5 milioni di decessi ogni anno.



Italpepe aderisce alla campagna internazionale con alcuni consigli per ridurre il consumo di sale nella preparazione dei piatti: usare erbe, spezie, aglio e agrumi al posto del sale per aggiungere sapore al cibo; scolare e risciacquare verdure e legumi in scatola; controllare le etichette prima di acquistare per scegliere prodotti alimentari meno salati; ridurre gradualmente il sale alle ricette preferite, le papille gustative si adatteranno; non mettere a tavola sale e salse salate, in modo che anche i più giovani della famiglia si abituino a non aggiungere il sale.

La linea Italpepe dei *Sostituti* raggruppa tutte quelle spezie che sono in grado di insaporire i piatti e donargli note dolci. Si può infatti ridurre la quantità di sale nelle preparazioni grazie a spezie ed erbe aromatiche come pepe

nero, aglio, cipolla, coriandolo, curry, cumino, aneto, basilico e zenzero. Per limitare il consumo indiretto dello zucchero si può optare tra pepe garofanato, anice, cardamomo, cannella macinata. Le spezie della selezione "I Sostituti" di Italpepe sono particolarmente indicate per una cucina equilibrata e un giusto bilanciamento tra sapori, aromi e proprietà nutritive.

***Italpepe** è un'azienda italiana che da oltre 50 anni crede nel fascino misterioso delle spezie, che ogni giorno accompagnano e danno colore alla nostra vita. Un brand garanzia di eccellenza, ricercatezza, sostenibilità e qualità. Un'eccellenza che persegue con l'attenta selezione dei prodotti, con la tutela della biodiversità e delle specialità locali in via d'estinzione. Rifornisce le principali insegne della grande distribuzione ed esporta i suoi prodotti in tutto il mondo.*

COMUNICATO STAMPA

Tortini al cacao amaro

Ingredienti per 35 tortini al cacao amaro:



Tortini al cacao amaro

- 4 uova
- 150g di zucchero
- 200g di farina
- 1/2 bicchiere olio di semi
- 1/2 bicchiere di latte
- un pizzico di sale
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 1 bustina di lievito
- 4 cucchiaini di rum
- 170g zucchero a velo
- 1 albume
- 1 limone

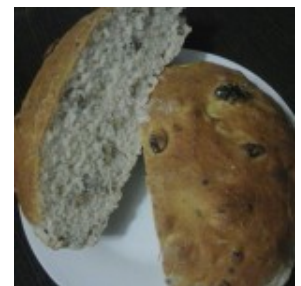
Mettere le uova in una terrina con lo zucchero e sbattere fino a renderlo spumoso, poi aggiungere il sale, l'olio, il latte e il rum. Mescolare ancora ed infine aggiungere la farina ed il lievito, disporre i pirottini sulla placca del forno e riempirli circa a metà.

Infernate in forno già caldo per 15 minuti a 180 gradi.

Per la finitura prendere lo zucchero a velo, un albume e qualche goccia di limone, mettere tutto in una terrina mescolare bene e decorare le tortine a piacere.

Pane con le noci

Pane con le noci, buono da mangiare a tavola, come merenda o per farci i panini alle feste.



Pane con le noci

- 1/2 Kg di farina
- 300 ml di acqua
- 1/2 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 25g di lievito di birra
- 150g di noci
- tre cucchiai di olio di oliva

Mettere tutti gli ingredienti, impastare fino a rendere il tutto omogeneo e mettere a lievitare per tre ore, cuocere a

200 gradi per 30 minuti.

Ciambellone alla Vaniglia



Per una buona colazione o una merenda naturale, il CIAMBELLONE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI:

- 6 uova
- 400gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 2 buste di vanillina
- un pizzico di sale
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di olio di semi
- 2 bustine di lievito

PREPARAZIONE

Dividere gli albumi dai tuorli e montarli a neve ferma, poi in un'altra terrina mettere gli albumi e lo zucchero, montarli ed aggiungere l'olio, il latte e la vanillina, mescolare con un cucchiaino di legno e aggiungere la farina.

Mescolare il lievito e in ultimo gli albumi montati, girando sempre dal basso verso l'alto.

Infornare in forno preriscaldato per 50 minuti a 180°.