

# SCIARIE Magazine

790

Anno 60<sup>o</sup>  
1 febbraio 2026  
€ 3,50

LA RIVISTA DEL GRANDE SCI E DEL TURISMO INVERNALE  
ORGANO UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE MAESTRI DI SCI ITALIANI E DEL COMITATO PARALIMPICO

MILANO-CORTINA 2026  
Tutto sui Giochi invernali

PROWINTER  
Le novità

TARVISIO-KRONPLATZ  
La prima di Nicol  
Il ritorno della Tigre

PER TE  
PER LUI

GIOVANNI FRANZONI  
CONQUISTA LA STREIF  
E LA DEDICA  
A MATTEO FRANZOSO



QUINDICIALE - POSTE ITALIANE SPA - SPED. IN A.P. D.L. 353/2003 (norm. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1  
L.08 - ISSN 1124-5520 - DATA DI EMISSIONE SUL RIFERITO 1 FEBBRAIO 2026

SCIAREMAG.IT



# PIERINO ECCELLENZA SUGLI SCI

LE NOCCIOLE SONO INVECE UNA DELLE ECCELLENZE DELLA TAVOLA  
CHE OGGI SONO PROTAGONISTE DI UNA TORTA GUSTOSISSIMA



**CARLO ZARRÌ** SOPRANNOMINATO CHEF OLIMPIACO DEI DUE MONDI, HA CONTRIBUITO A RENDERE CELEBRE LA CUCINA ITALIANA AGLI AMERICANI E VA' DA PRECEDENTI NELL'ORGANIZZAZIONE DEL FOOD IN TRE OLIMPIADI INVERNALI E DUE ESTIVE. A MILANO CORONA 2026 SI È OCCUPATO, IN VALERIA MIBIT, DELLA PIANIFICAZIONE DEL FOOD AND BEVERAGE.



## La vera Torta di Nocciole di Cortemilia

### INGREDIENTI

3 uova  
150 gr. di zucchero  
150 gr. di nocciole Piemonte IGP in granella  
150 gr. di pasta di nocciole Piemonte IGP (in alternativa Nutella)  
50 gr. di farina 00  
7 gr. di lievito per dolci

### PREPARAZIONE

Montare a neve le tre uova con lo zucchero e il lievito per dolci.  
Aggiungere poco alla volta la granella di nocciole, la pasta di nocciole e la farina.  
Amalgamare bene il tutto. Imburrare una teglia dal diametro di 28-33 cm.  
Versare il composto nella teglia.  
Preriscaldare il forno a 160 gradi e cuocere per 30 minuti (in caso di forno a convezione) oppure in forno a 170 gradi per 40 minuti (in caso di forno statico).  
Servire la torta con un bicchiere di Moscato d'Asti DOCG. Cin cin!

**D**ediciamo questa ricetta a Pierino Gros, sincero amico, collega nel comitato che organizzò le Olimpiadi di Torino 2006, grande atleta piemontese della famosa «Valanga Azzurra», vincitore, tra l'altro, della Coppa del Mondo di sci nel 1974, di un oro Olimpico in slalom speciale a Innsbruck 1976 e di numerose gare di Coppa del Mondo ma anche di tre medaglie ai Mondiali. ❄️

