

burda **Casa Vivere la Casa**

ARREDAMENTO · CUCINA · GIARDINO

Splendide in coppia
*Rose e aromatiche
protagoniste della casa*

Pretty in Pink
*Design d'interni
in una vivace nuance*

Gioco di colori
*Una cucina luminosa
tra bianco e toni pastello*

Il fascino del fiordo
*Viaggio verso Kiel,
gioiello sul Mar Baltico*

N° 3 - Giugno/Luglio 2019 - Anno 15 - Bimestrale Italia € 4,90
Canton Ticino CHF 12,50 - Albania ALL. 420,00



Ambienti raffinati

**Fantasia e ingegno per un'abitazione
accogliente, unica e ricercata**

Dolci creazioni

*Preparare torte
deliziose e scenografiche*

Sinfonie cromatiche

*Un giardino allegro ed elegante
grazie alla bellezza dei fiori*



Agenda di cucina

suggerimenti • consigli • spunti • indirizzi utili

In libreria

Manuale di

conversazione sui grandi vini rosa,

di Andrea Gori (quarta generazione di una famiglia di ristoratori in Firenze, sommelier e Ambassadeur du Champagne per l'Italia),

è un volume che aiuta a “comprendere” al meglio i vini rosati, fino a qualche anno fa “relegati” al pubblico femminile o a quello dei soli intenditori. Un viaggio tra fragranza di frutti e fiori, tra eccellenze e cantine, che racconta i rosati francesi e quelli italiani, da Nord a Sud. Si fa tappa in Provenza, sul Lago di Garda, nel Centro Italia, in Puglia (considerata la “regione rosa” per eccellenza) e in Sicilia, per conoscere non solo i calici più invitanti da provare ma anche gli abbinamenti corretti con il cibo, da quelli classici a quelli originali.

“Manuale di conversazione sui grandi vini rosa” di Andrea Gori - Trenta Editore, 112 pagine (€ 12,00)



Weekend Slow Food.

L'Europa è la guida di Slow Food Editore con ben 33 itinerari, ognuno dei quali prevede mappe e indirizzi utili per visitare le grandi capitali europee ma anche realtà più piccole, per immergersi quanto più possibile in questi luoghi e

apprezzarne le tante eccellenze gastronomiche. Da Berlino a Lubiana, da Porto a Istanbul, da Malaga a Dublino, percorsi alternativi a quelli considerati turistici, ricchi di curiosità e consigli per ciò che riguarda i posti dove fermarsi a mangiare e dove poter acquistare le tipicità del luogo. Un ottimo modo per guardare il nostro continente con occhi nuovi, attraverso percorsi perfetti per un breve soggiorno e alla portata di tutti, “organizzati” dai collaboratori storici di Slow Food che vivono e conoscono bene le città presentate in queste pagine.

“Weekend Slow Food. L'Europa” di AA.VV. - Slow Food Editore, 384 pagine (€ 19,90)



Novità prodotti



Blendy di Ariete è davvero indispensabile per ogni cucina. Da frullatore, con cui preparare una merenda sana e gustosa combinando a piacimento ogni tipo di frutta, si trasforma facilmente in macinacaffè, macinaspezie e tritaggiaccio grazie agli accessori in dotazione. Dispone di una tazza dalla capacità di 0,8 litri e una doppia sicurezza sul tappo. Inoltre la potenza di 350W, le lame in acciaio inox e la pratica ventosa avvolgicavo lo rendono affidabile e sicuro.

www.ariete.net

Originis è il nome della nuova linea da tavola di **Infinito Design**, disegnata dall'architetto Franco Driusso. Tutti gli accessori sono dedicati al servizio e alla presentazione dei due cibi che più di tutti fanno

parte della nostra tradizione e della nostra quotidianità: il pane e l'olio. Originis è di colore bianco e interamente realizzata in resina composita Krion K-Life, materiale di ultima generazione che consente al piatto di mantenere una temperatura costante e inalterata rimanendo freddo o caldo a seconda della preparazione. Un equilibrio perfetto tra design, eleganza e funzionalità che combina sei pezzi che possono essere utilizzati insieme o singolarmente: quattro accessori per diverse tipologie di pane (due portapani di diverse dimensioni, un portasfoglie e un portagrissini), una ciotolina dedicata all'olio e una alle salse.

www.infinito-design.it



Riedel presenta la nuova collezione **Drink Specific Glasses**, per la quale la creazione di ogni modello, rigorosamente in cristallo, segue la regola secondo cui la forma del bicchiere deve essere legata alla sua funzione, per una degustazione ottimale di ogni singolo sorso. Proprio per questo principio, ad esempio, i bicchieri Highball e Rocks sono appositamente realizzati per contenere sia i cubetti di ghiaccio standard sia quelli di un formato più grande; oppure Sour è dotato di un bordo a campana che tende verso l'esterno, dirige con delicatezza il cocktail verso la punta della lingua consentendo a un sapore forte di essere percepito più piacevolmente.

www.riedel.com

Novità food



Acetaia Malpighi ha realizzato la nuova **Salsa Barbecue**, prodotta con materie prime di alta qualità (l'uva tipica modenese della Tenuta Malpighi) e arricchita con l'Aceto Balsamico di Modena IGP. Dalla consistenza corposa e dal sapore equilibrato, è pronta per aggiungere gusto a qualsiasi tipo di carne, cruda o cotta, alla griglia o arrosto, che si tratti di hamburger, pollo, salsicce, costine di maiale o wurstel.

www.acetaiamalpighi.it



La Mère Poulard, dal 1888, propone una gamma completa di biscotti al burro prodotti secondo le ricette della tradizione dolciaria francese. I **Sablés Caramel Butter Biscuit**, nella confezione da 125 g elegantemente decorata, sono una pregiata delizia che utilizza solo prodotti freschi biologici, crema di burro, uova allevate a terra, aromi e coloranti rigorosamente naturali. A caratterizzarli la fragranza e il retrogusto al caramello. Perfetti per qualsiasi momento della giornata.

www.eurofood.it



Etsu Gin è un distillato prodotto artigianalmente a Hokkaido secondo una ricetta segreta che prevede l'utilizzo di erbe botaniche del territorio. Al suo interno sono presenti anche bacche verdi, tè e yuzu (un antichissimo agrume). Al naso si percepiscono note floreali mentre in bocca risulta fresco e armonico, mostrando sul finale la predominanza del pepe di Sichuan. A rendere questa bottiglia ancora più pregiata, una confezione meravigliosamente decorata che rimanda alla tradizione pittorica del Sol Levante.

www.dec.it

Appuntamenti



Girotonno

Dal 30 maggio al 2 giugno a Carloforte, sull'Isola di San Pietro (Sardegna), ha luogo la XVII edizione di **Girotonno**, evento dedicato alla valorizzazione della reltà delle tonnare. Tra gli appuntamenti vi è la Tuna Competition: chef di diversi Paesi del mondo si sfidano preparando ricette a base di tonno. Al Tuna village si gustano le specialità del luogo, mentre il Girotonno Live Cooking è l'occasione per ammirare grandi chef all'opera. Infine, l'Expo village, sul lungomare, permettedi fare shopping tra specialità gastronomiche e prodotti di artigianato locale.

Carloforte, Isola di San Pietro (Sardegna) / 30 maggio-2 giugno
www.girotonno.it



Una galleria a cielo aperto

Fino al 6 luglio, l'**Azienda vinicola Poggio del Moro**, a Chianciano Terme (Siena), diventa il palcoscenico per una mostra che vuole celebrare il **Significato della femminilità** coniugandolo al mondo del vino. Il progetto è realizzato da Marco Rubbera ed Enrico Mancini, giovani artisti della PA.NOVA GALLERY di Milano. La mostra prevede una serie di sculture, composte da tessuti e resina, disposte all'interno di un'installazione progettata dalla scenografa Anita Accordi. L'intensità

dell'atmosfera è accentuata dai testi della giovane scrittrice Alessia Gandini. Per coinvolgere tutti i sensi, la mostra è accompagnata dalla degustazione del vino "E Sicchè", l'ultimo nato a Poggio del Moro, blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Sangiovese.

Poggio del Moro, Chianciano Terme (Siena) / fino al 6 luglio
www.poggiodelmoro.com



Ristorante Tre Cristi

Franco Aliberti, chef del **Ristorante Tre Cristi**, nel quartiere di Porta Nuova (Milano), con due menù vuole celebrare il capoluogo lombardo: "In Città" e "A Due Passi da Milano". Il primo, di 7 portate, è dedicato ai prodotti della tradizione; il secondo, di 10 portate, raggruppa piccoli produttori di nicchia, segnalando per ogni piatto gli ingredienti e la distanza dalla città, tenendo sempre d'occhio la stagionalità di ogni alimento. Piatti unici che mostrano grande cura nella presentazione e in cui la sostenibilità gioca un ruolo fondamentale. Ogni ricetta, infatti, esalta le singole materie prime utilizzando tutte le parti commestibili di frutta e verdura, anche per creare un piacevole mix di diverse consistenze. Chef Aliberti per le sue preparazioni si avvale delle più moderne tecniche di cottura, non dimenticando mai comunque una cucina quasi ancestrale, materica, come nel caso della griglia, dando vita così a uno stile sempre personale e decisamente creativo. Un percorso di gusto, quello ai Tre Cristi, che permette di scoprire sapori puri, grazie alla continua curiosità e alla voglia di sperimentare dello chef.

Via Galileo Galilei 5, Milano
www.trecristimilano.com