

NOVITÀ  
DA PROVARE

**IL MACININO "PICCANTE"**  
Ecco un regalo divertente che puoi fare anche a lui: un macina spezie, rosso come l'amore. È perfetto per distribuire al momento, sui piatti di ogni giorno, tanto sapore, tutto naturale. Ed è ermetico, quindi l'aroma non si disperde. La prima spezia con cui riempirlo? Il peperoncino, naturalmente. Il macinino nella foto è di *Tescoma* (Virgo, 17,90 €).

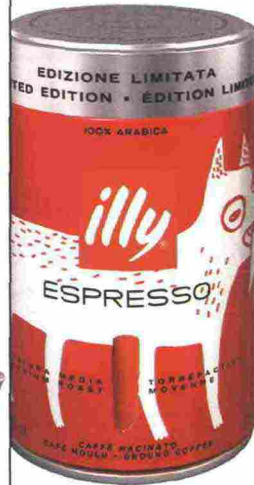


**I CUORICINI ROMANTICI E GOLOSI**

Il 14 febbraio il cioccolato non può mancare. Questa piccola scatola va bene per tutti i gusti: i cuoricini sono sia al latte sia fondenti. A base di Criollo, una varietà di cacao molto pregiata, coltivata in Venezuela (*Domori, Cuoricini di Criollo*, 50 g, prezzo consigliato 5.50 €).

a cura di Caterina Caristo

starbene **alimentazione**



**L'ESPRESSO DA INTENDITORI**

Il caffè si beve, il barattolo si riutilizza. La scatola *Illy* è stata realizzata da un'artista di Vienna, *Daria Zaichanka*. Una volta rimossa la pellicola trasparente con le diciture sul prodotto, diventa un contenitore da collezione (250 g di caffè macinato, tostatura media o forte, 6,83 € circa).



**LA COLAZIONE PIU' DOLCE**

A San Valentino regalatevi un momento. Sì, proprio così. Basta ritagliarsi il tempo per fare colazione insieme al bar dove servono le brioche preferite (nella foto i croissant di *Tre Marie, linea 3Chic*, a partire da 0,90 € l'uno). Ti preoccupi perché sei a dieta? Per quel giorno liberi tutti. E poi una brioche al mattino non è un problema: per smaltirla questo è sicuramente il momento migliore della giornata.



**IL VINO PER LA CENA A DUE**

In una giornata speciale come quella di San Valentino anche un buon bicchiere è concesso. Rigorosamente rosso. Come il *Gotico Rosso Piceno Superiore Dop* (70% Montepulciano, 30% Sangiovese) di *Ciù Ciù*, un vino dal sapore vellutato, che ricorda il profumo della vaniglia e delle spezie. Perfetto con i formaggi stagionati e le carni (una bottiglia costa 11 €, nelle enoteche).

www.starbene.it 33