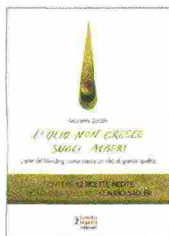


Agenda di cucina

suggerimenti • consigli • spunti • indirizzi utili

In libreria



Il libro racconta l'arte del blending, ovvero la capacità di mescolare due o più oli con caratteristiche diverse realizzandone uno in cui le qualità di ciascun componente siano valorizzate ed esaltate. Come spiega l'autore Giovanni Zucchi, Amministratore Delegato di Oleificio Zucchi, il blending non si ottiene semplicemente aggiungendo un olio a un altro combinandolo nelle giuste proporzioni, bisogna piuttosto saperne interpretare e cogliere

gli aspetti migliori e più pregiati con un talento e un'abilità esclusiva, basata su conoscenze di agronomia, chimica, biologia e soprattutto sull'esperienza acquisita sul "campo" attraverso gli assaggi. Questo piccolo volume vuole essere uno strumento per scoprire un'arte antica ed è corredato da 12 ricette inedite dello chef stellato Claudio Sadler. Giovanni Zucchi, **L'olio non cresce sugli alberi**, Fausto Lupatelli Editore, € 15



Come si usa il barbecue a carbone? Come si accende il fuoco? È meglio cucinare con coperchio aperto o chiuso? Come si pulisce la griglia per mantenerla in buono stato? Domande semplici e comuni, che sorgono spontanee a chi desidera accostarsi alle tecniche di cottura alla griglia e che trovano risposta in questo nuovo libro di Weber, azienda leader nella produzione di barbecue. È ricco di informazioni utili e contiene numerose ricette saporite che stimoleranno

gli appassionati di questo genere di cucina ed entusiasmeranno anche i neofiti: dagli antipasti alle carni rosse e bianche, dal pesce, ai contorni e persino ai dessert da cucinare con soddisfazione e da gustare in compagnia.

Lo chef del Barbecue, Weber, € 19,90

Fuori casa senza rinunciare al sapore

Si trasporta come un cestino, grazie ai pratici manici, e riscalda le pietanze in pochi minuti: è **Scaldi**, lo scaldavivande elettrico ideale per chi consuma i pasti in ufficio ma non vuole rinunciare alla genuinità dei cibi preparati in casa. Dotato di un comodo separatore rende possibile conservare più vivande contemporaneamente. Il coperchio è a chiusura ermetica e la superficie smaltata e antiaderente è facile da pulire. Ha il cavo removibile. **Ariete**.

Prezzo € 49,90.

Per informazioni: www.ariete.net



60 Vivere la Casa

Piccolo ma efficiente!

Dal design retrò, che richiama gli Anni '50, ma dotata di funzioni sofisticate e all'avanguardia l'impastatrice **smf01 Smeg** permette di realizzare ogni tipo di preparazione, dalla più semplice alla più raffinata. Robusta, resistente, versatile la smf01 ha numerosi accessori che facilitano le "operazioni" culinarie e permettono di liberare il proprio spirito creativo in cucina.

Ha 10 livelli di velocità, da scegliere in base alle esigenze, un movimento rotatorio planetario che consente di amalgamare perfettamente gli ingredienti, una frusta piatta per i composti più duri e un gancio impastatore per quelli lievitati. Ma non finisce qui! Ci sono a disposizione anche 4 accessori opzionali per stendere la sfoglia, tagliare le fettuccine, le linguine e gli spaghetti. **Smeg**. Prezzo € 549. Per informazioni: www.smeg.it



Kunzi distribuisce Berkel



Le prestigiose affettatrici **Berkel**, elettriche e a volano per uso domestico saranno ora distribuite in esclusiva da **Kunzi S.p.A.** L'accordo tra l'azienda specializzata in articoli di coltelleria - attiva anche nella distribuzione anche 4 ampia scelta di casalinghi - e la **VBI S.r.l.** che progetta, produce e commercializza in tutto il mondo i prodotti Berkel, ha come obiettivo primario quello di assicurare ai clienti garanzie di qualità e un ottimo servizio. Intento perfettamente in linea con la filosofia Berkel, che mira ad offrire il top di gamma delle affettatrici, sia come eccezionali oggetti di taglio ma anche come espressione di design e di tradizione.

Per informazioni: www.kunzi.it

Fischia... che bollitore!

È perfetto per chi vuole accompagnare i momenti di relax della propria giornata con una tazza di tè o una bevanda fumante il **Bollitore Via Roma** dalla silhouette elegante che ricorda quelle di un volta. Stabile, sicuro, maneggevole grazie al grande manico, è realizzato in acciaio inox 18/10, lucido all'esterno e satinato all'interno. Quando l'acqua è in ebollizione emette il classico fischio e per versare il contenuto non è necessario togliere il coperchio. Funziona su tutte le fonti di calore (gas, elettricità, vetroceramica, induzione). Misura Ø 16 x 21 h cm e ha una capacità di 1,4 litri. **Bugatti**. Prezzo € 99.

Per informazioni: www.casabugatti.com



Appuntamenti



■ Gusto in Scena

Venezia

1 - 2 marzo

Nella Scuola Grande di San Giovanni Evangelista torna per la settima edizione l'appuntamento con Gusto in Scena. Quattro eventi in uno (Chef in Concerto, I Magnifici Vini, Seduzioni di Gola, Fuori Gusto) dedicati ai grandi vini e alle eccellenze gastronomiche, accuratamente selezionate. In programma anche un congresso di alta cucina dove chef stellati si confrontano, studiano e creano piatti secondo il tema "La Cucina del Senza®" proposto da Marcello Coronini (critico enogastronomico, ideatore e curatore della manifestazione insieme a Lucia Coronini) per promuovere le preparazioni culinarie senza grassi, sale o zucchero aggiunti.

Per informazioni:

www.gustoinscena.it



■ Toscana. Wine

Architecture

6 province toscane

(LI, GR, AR, SI, FI, PI)

Percorso sempre attivo

È un progetto ideato dall'Associazione Ci.Vin che ha selezionato una serie di cantine toscane d'autore e di design dando vita a un percorso unico in Italia. Si tratta di un circuito che comprende 25 cantine dalla struttura contemporanea, firmate da grandi maestri dell'architettura italiana e straniera, tra cui Mario Botta e Renzo Piano. Edifici di altissima qualità architettonica, perfettamente integrati con il paesaggio, che ospitano anche installazioni d'arte moderna, e possiedono tecnologie innovative di produzione. Tutte le cantine sono aperte al pubblico per visite e degustazioni.

Per informazioni:

www.cittadelvino.com

Il caffè si beve nel bicchiere

Riedel Crystal, storica cristalleria austriaca specializzata nella produzione di calici da degustazione e decanter,

è entrata nel mondo delle bevande calde. Ha infatti

realizzato, per Nespresso, Reveal Collection,

un set di due calici, Intense e Mild, che sanno

esaltare al massimo l'aroma del caffè. I due

bicchieri soffiati a macchina sono frutto di studi

di design effettuati dai maggiori esperti di caffè,

con la collaborazione di 16 sommelier, che insieme hanno concentrato

la massima attenzione sulla forma, sulla dimensione e anche sul colore

dei bicchieri perché considerati requisiti indispensabili per rendere ancora

più gustosa e piacevole la bevanda.

Per informazioni: www.nespresso.com



Novità in cucina

■ Formato mignon, maxi bontà

Croissant leggeri, dall'invitante profumo di burro e con diversi ripieni, donuts, ciambelline, krapfen, strudelini, treccine e tante altre delizie... **Baby e Mignon** sono le "dolcezze" di alta qualità proposte in piccolo formato. Comprendono una vasta gamma di referenze, dal gusto avvolgente per concedersi sfiziosi assaggi durante la giornata, dalla prima colazione alla merenda.

Di **Tre Marie**. Prezzo a partire da € 0,90.



■ Più di un burro!

Il burro di primissima qualità si unisce a vere scaglie di tartufo italiano nero originario dell'Umbria per dare vita a un raffinato condimento. **Burro con tartufo**, racchiuso in una confezione di vetro che ne preserva tutta la bontà, sa esaltare ogni pietanza in modo speciale. Basta spalmarne piccole quantità per assaporare al meglio questa combinazione di sapori. La nuova ricetta contiene la doppia quantità di tartufo rispetto alla precedente composizione. Di **Meggle**. Prezzo € 5,40.



■ Orzo, tè, camomilla express

Dalla ricerca scientifica dell'Istituto Erboristico l'Angelica sono nati nuovi prodotti dalle spiccate proprietà benefiche disponibili in pratiche capsule, pronte in un attimo, nelle due versioni compatibili per macchine Nespresso e Lavazza A Modo Mio. La linea **Express Drink** comprende Orzo Espresso, Orzo e Ginseng, Camomilla, Breakfast tea e Darjeeling tea. Prezzo € 4,99 (12 capsule + 2 in omaggio).



■ Macarons? Un gioco da ragazzi!

È praticissimo il preparato in polvere per realizzare alla perfezione **Macarons** in più colori: arancio, bianco, cacao, giallo, rosa, rosso, verde e viola. Prodotto da **Decora**, specialista nella lavorazione di stampi per dolci e preparati per pasticceria solo con ingredienti selezionati, è privo di grassi idrogenati, arricchito di coloranti ma di esclusiva estrazione naturale ed è composto da materie prime di alta qualità. A partire da € 9,90.



Vivere la Casa 61