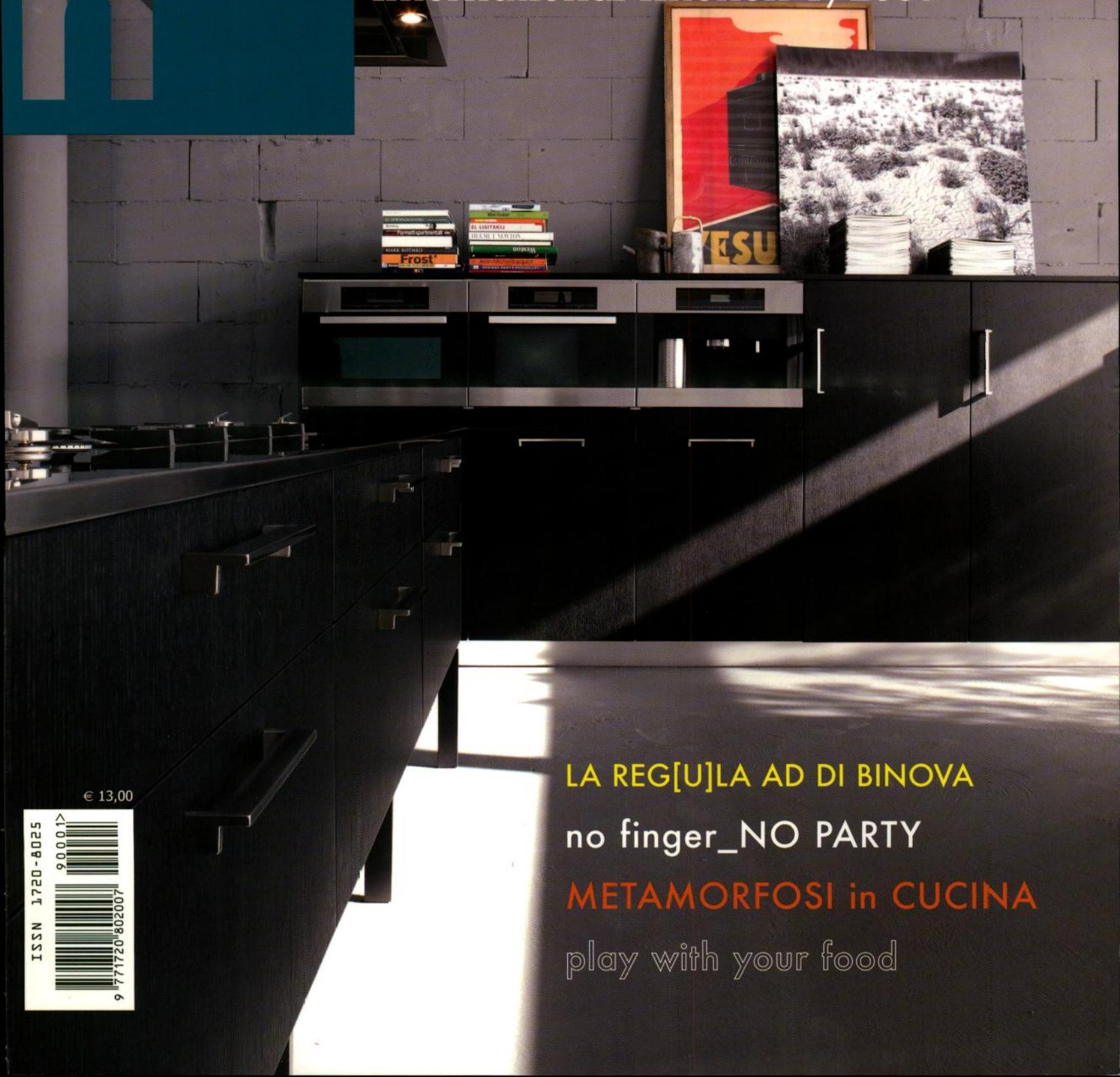


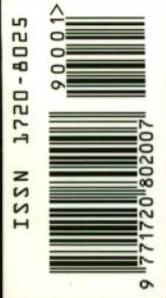


cucine

International Kitchen 1/2009



€ 13,00



LA REG[U]LA AD DI BINOVA

no finger_NO PARTY

METAMORFOSI in CUCINA

play with your food



CHI DI NOI NON HA MAI GIOCATO AI 'PENTOLINI', IMITANDO LA MAMMA ALLE PRESE CON DOLCI FATTI IN CASA E PRELIBATEZZE VARIE? IL RISULTATO ERA SEMPRE TANTO DIVERTIMENTO... E CASA INVASA DA FARINA, SUGHI E MARMELLATE. BECKY MORELLO PROPONE UN'ALTERNATIVA PRATICA E ALTRETTANTO DIVERTENTE: FELT FOOD, UNA SERIE DI DOLCI, FRUTTI, PASTA E PIZZE RICAMATI A MANO. DEI GIOCHI IN FELTRO, IDEALI PER STIMOLARE LA FANTASIA (E LA GOLA) DEI PIÙ PICCOLI





A cura di Fausto Brozzi
Testo a cura di Elisabetta Castiglione
Ph.: Fausto Brozzi

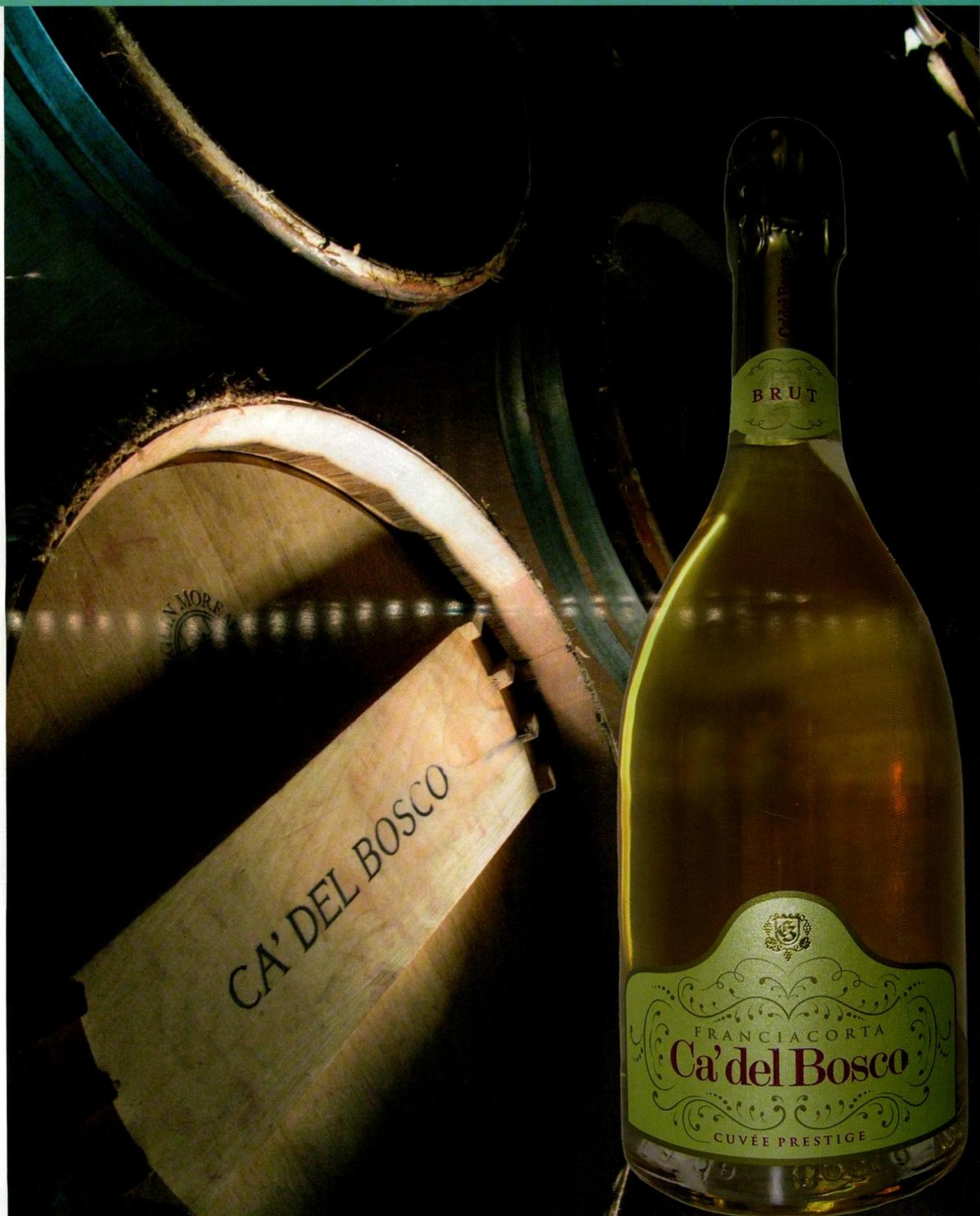


Il viaggio nel mondo delle bollicine oggi ci porta in due zone di assoluto prestigio, dove il vino trova la massima espressione di sé. Cominciamo dall'Italia, in particolare dalla Franciacorta, nel cuore della Lombardia, dove Ca' del Bosco (www.cadelbosco.com), azienda tra le migliori per la produzione di bollicine di altissima qualità e dal finissimo perlage, offre la sua Cuvée Prestige, frutto delle migliori selezioni di uva Chardonnay (75%), Pinot Nero (15%) e Pinot Bianco (10%), provenienti da 134 vigne di proprietà. Vinificati separatamente, i vini base ottenuti vengono poi assemblati alle nobili riserve delle cenate migliori dando vita al rito magico della Cuvée.

Il Prestige - un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo, perfetto a tutto pasto e per qualsiasi occasione - è disponibile anche nella versione Rosè. Quest'ultimo, il cui colore meravigliosamente intenso è ottenuto dopo una breve macerazione delle uve rosse di Pinot Nero, e il risultato finale da un armonioso assemblaggio con lo Chardonnay, ha in sé la fragranza e la delicatezza di un nobile vino bianco e la struttura

e gli aromi di un importante vino rosso. Bevibile a tutto pasto, è ideale per le occasioni più importanti, in particolare quelle più romantiche.

Passiamo in Francia, per l'esattezza a Mesnil-sur-Oger, regno dei Grand Crus, dove dal 1872 esercita il suo incontrastato dominio la nobile e antichissima maison Launois (www.champagne-launois.fr) produttrice di numerosi Champagne e di una chicca speciale, pensata soltanto per gli intenditori e per i palati finissimi, il Launois "Quartz" Brut Blanc de Blancs: 100% Chardonnay, questo è uno champagne di corpo, sensuale, di spirito, dagli spiccati sentori vegetali e agrumati di pompelmo e limone e ricordi di mele e brioche. La sua ricchezza minerale e la spiccata sapidità lo rendono unico nel suo genere, elegantissimo e tagliente, perfetto a tutto pasto, ma in particolare con le crudità di pesce, i grandi crostacei e il granchio. Importato per l'Italia unicamente dall'Enoteca Boero di Leno, il Launois "Quartz" (che raggiunge anche i dieci anni di affinamento in bottiglia) è consigliato a un pubblico attento, capace di lasciarsi trasportare da profumi e sentori non facili, per nulla immediati, che richiedono una scrupolosa attenzione e un innato amore per il vino di qualità. Da provare.





GIOCARE CON IL CIBO INTERVISTA A JULIE ROTHHAHN

GIOVANE DESIGNER DIPLOMATA ALL'ÉCOLE D'ART ET DE DESIGN DI REIMS, LA GIOVANE JULIE ROTHMHNAN HA DECISO DI DEDICARSI TOTALMENTE AL FOOD DESIGN. ISPIRATA DAL SUO MAESTRO MARC BRÉTILLOT, HA CREATO FIN DAL 2005 PACKAGING INNOVATIVI, PIETANZE FANTASIOSE E HA ORGANIZZATO BANCHETTI-PERFORMANCE IN CUI TUTTI I SENSI (NON SOLO IL GUSTO) SONO COINVOLTI. LE SUE COLORATE CREAZIONI SONO VISIBILI SUL SITO WWW.JULIEHHH.COM; PER SAPERNE DI PIÙ LE ABBIAMO RIVOLTO QUALCHE DOMANDA

A cura di Francesca Tagliabue