

LA CUCINA ITALIANA

Dicembre 2013

La dispensa DELLE FESTE

Sostenere la ricerca con tutto il cuore

Il 13, 14 e 15 dicembre in più di mille piazze c'è la nuova raccolta di fondi Telethon. Per sostenere la ricerca sulle malattie genetiche verranno distribuiti cuori di cioccolato (al latte o fondenti) da 200 g, prodotti in Italia dal maestro cioccolataio Mirco Della Vecchia (donazione minima € 10). telethon.it



EasyClick
 Solo il comporre sul
 pomello serve a scattare
 il rimescolatore con un
 semplice click.



Praticità e potenza in un solo gesto

Cosa c'è di diverso? La velocità non si regola più girando una rotella ma semplicemente stringendo l'impugnatura senza interruzioni: quanto più si stringe, tanto più si ottiene potenza e vicinanza. **Mixgamer MC2718 Smart Speed**. (€ 150) brevillehousehold.com

Riuscite a immaginare un connubio più peccaminoso di cioccolato e caramello?

rud.it



Le tre età del Parmigiano Reggiano

Se lo regalate, ve lo regalano o lo acquistate per la tavola delle feste, è bene sapere che: invecchiato a 18 mesi è ideale con le verdure crude; a 24 mesi si abbina a primi piatti e zuppe; da 24 ai 30 mesi è ottimo su carpacci di pesce o di carne, oppure sul risottino di parmigiano-reggiano.it

Forza e morbidezza

La grappa di Chardonnay e Moscato la Morbida di Roner conquista i palati con la delicatezza e la fragranza degli aromi, risultato della lenta distillazione in alambicchi di rame a Lugomaria. (€ 66,55) roner.com



Frizzante trilogia
 Dalla ricercata unione di 25 viti Chardonnay, Pinot nero bianca e Pinot nero nasce Vintage Collection Design Zero 2009, un Franciacorta puro e sincero (€ 42). Completano la collezione dei Vintage Collection di Ca' del Bosco il Brut Millesimato 2009 e il Satèn 2009. cadelbosco.com



208 - Dicembre 2013

CON NOI