

IO

D O N N A

ZUCCHERO

*Per scrivere canzoni
ci vuole rabbia.
E io modestamente...*

BOLZANO VALLEY

*Nella vecchia fabbrica
nascono i nuovi robot*

SERIE CULT

*Che fine hanno fatto
quelli di Downton Abbey?*

MODA

Fascino istantaneo

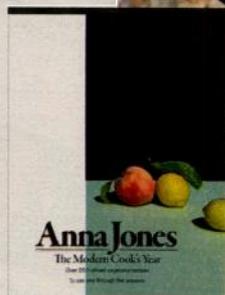
KATE BOSWORTH

A SCUOLA MI BATTEVO
CONTRO I BULLI. POI HO
SPOSATO UN COWBOY.
E INSIEME FACCIAMO
FILM D'ASSALTO



Buon anno vegetariano

Sei capitoli, ognuno dei quali copre due mesi dell'anno. Un ricettario completo per chi vuole (davvero) imparare la cucina vegetariana. Da colei che è considerata la massima esperta del momento: Anna Jones. È questo, e molto altro. *The Modern Cook's Year*, il suo nuovo libro. Ricette che sono un mix di classicità ed etnico, come il cavolfiore al forno con olio di cocco e mostarda. O i dolci alle mandorle e sale affumicato. Delizie originali e uniche.



Bacche rosse a colazione

Di Marimekko ho amato le stoffe. Poi i vestiti... Adesso: i piatti. Design nordico coniugato con colori infantili. Per pranzi e cene all'insegna di una semplicità carica di stupore. Proprio come quello dei bambini davanti a una cosa nuova. Il mio preferito? Rosso Christmas con le bacche rosse...

La crema di mais in box? Buonissima

Natale è tempo di regali. Ma anche di attenzioni speciali. Ecco perché mi è piaciuta l'idea di My cooking box. Gli ingredienti custoditi nella box per preparare un piatto tipico della tradizione lombarda: la crema di mais con fonduta di teleggio e tartufo. A ogni scatola venduta viene devoluto 1 euro per la onlus Fondazione Mission Bambini.



Com'è cool questa bag

Nicolas Vahé produce oggetti e cibi di altissima qualità. E bellezza. In più, il sito web spedisce in tutt'Europa, Italia compresa. Dunque, prima di Natale, sbizzarritevi. Io mi sono regalata la Coolbag per gourmet. Alluminio come rivestimento interno. Design accattivante e un po' hipster fuori. Così trasporterete, con stile, le vostre vivande da una cena all'altra.

Q.B.

(QUANTO BASTA)

ingredienti, cose e gente da cucina

di Angela Frenda
afrenda@rcs.it



Pentole cocoon

È stata la prima pentola che ho acquistato quando sono andata a vivere da sola. Arancione, nella versione classica. E da allora me la porto dietro nei traslocchi, come la coperta di Linus. Le cocotte Le Creuset, però, nel frattempo si è evoluta. Non solo nei materiali, ma anche nei colori. Sempre più moderni. Dal giallo canarino al verde mela. Ispirazionale quella amata da Nigella Lawson: in bianco candido. Fateci un pensiero.

Madre fondatrice

Una bottiglia rinnovata. Dedicata ad Annamaria Clementi, la donna che ha trasformato l'essenza di un luogo in vino. La memoria di Ca' del Bosco. È questa la novità, in onore della fondatrice, che l'azienda presenta quest'anno. Una bottiglia, l'Annamaria Clementi, che sarà a dosaggio zero. Senza alcuna aggiunta di liqueur, per esaltarne la purezza e l'integrità. E solo la versione Rosé, da uve di pinot nero, conserverà la tipologia di gusto extra brut. Ispirazionale.

