

Vivere la Casa

ARREDAMENTO • CUCINA • GIARDINO • PET

antica malva
posizioni floreali
vivaci tonalità

brit-chic
tinte e colori iconici
ambienti "regali"

essenza del mare
are il suggestivo
di località costiere

fuori porta
ti accorgimenti
do è con noi



paesaggio vincente
a base di
mela e rabarbaro

N° 3 - Giugno/Luglio 2023 - Anno 19 - Bimestrale Italia € 5,90
Canton Ticino CHF 13,70

Passione per il vintage

Un po' dimora di città, un po' di campagna...
i dettagli per far diventare la natura protagonista



Rosa & delfinio
Abbinando queste due
piante si ottiene un risultato
dal forte impatto scenico



Prima immisione 25 - 05 - 2023

Agenda di cucina

suggerimenti • consigli • spunti • indirizzi utili

In libreria

Carnet di degustazione è un piccolo vademecum per riconoscere i vini e saperli apprezzare al meglio.

Di **Angelo Costacurta** (uno dei più accreditati studiosi di viticoltura a livello internazionale) ed **Enzo Michelet** (enologo e

presidente dell'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano), questo libro è una guida che insegna come degustare il vino, ma prima ancora come sceglierlo, distinguere i sapori e i profumi e infine ricordarlo. Si possono trovare inoltre informazioni generali, indicazioni sui principali vitigni e le caratteristiche organolettiche, aneddoti storici, nonché alcune schede, redatte da un tecnico professionista, per la conoscenza e la valutazione delle varie etichette, trasformando questo volume in un vero e proprio archivio delle diverse degustazioni.

"Carnet di degustazione" di Angelo Costacurta ed Enzo Michelet Enologo - Kellermann, 64 pagine (€ 12,00)



Il pastry chef **Loris Oss**

Emer è l'autore di **Le torte moderne**, un volume che permette al lettore di apprendere un metodo innovativo e garantito per realizzare torte bellissime e

buonissime senza alcuno spreco, né di tempo né di ingredienti. La pasticceria moderna può essere molto difficile da replicare in casa: si usano spesso forme non regolari e a volte non è sufficiente riempire i contenitori graduati con acqua per ottenere le giuste misure in grammi. Quest'ultimo sistema, infatti, non tiene conto della presenza dell'aria fondamentale in alcune preparazioni. Un libro che si rivela un importante strumento per chi vuole imparare a calibrare la spesa perfetta, evitare inutili sprechi, scegliere i prodotti giusti e ottenere un dolce dalle misure sempre perfette, adattando la propria creazione a qualsiasi forma e dimensione dello stampo.

"Le torte moderne" di Loris Oss Emer - Infinito Edizioni, 176 pagine (€ 19,00)



Novità prodotti



Calido è una pentola in ghisa con rivestimento smaltato liscio e leggermente sfumato all'esterno. La base la rende perfetta per tutti i fornelli a induzione, assicurando una distribuzione ottimale del calore. La manopola del coperchio in acciaio inossidabile è adatta per l'uso in forno. Ha una capacità di 2,5 l ed è di **MaiUguali**.
www.maiuguali.it

Il centrotavola **Susan**, di **Mario Luca Giusti**, riprende i motivi dello stile impero. Classico e contemporaneo, arte e design, tradizione e creatività si rincorrono e si fondono in questa proposta pensata per impreziosire la mise en place. In acrilico e BPA free, ha un diametro di cm 31 ed è disponibile anche con ciotola in oro, trasparente e verde.
www.mariolucagiusti.it



Il **Frullatore multifunzione** di **Smeg** ha un formato compatto e maneggevole e consente di utilizzare due livelli di velocità. Include due bottiglie per frullare gli ingredienti, così da consumare la bevanda subito o portarla con noi fuori casa grazie al tappo con beccuccio. Disponibile in sette colorazioni.
www.smeg.com