

le stanze di home



Archicucina

Semplice e rigorosa, funzionale e creativa. La cucina Mood, disegnata da Silvano Barsacchi per Scavolini, arriva nelle nostre case direttamente dall'ultima Biennale di Architettura di Venezia, dove è stata presentata nell'ambito del progetto sui nuovi modelli abitativi. A renderne più accattivante l'estetica, l'accostamento del legno (qui larice zolfino spazzolato) con il laccato (qui blu Alaska). www.scavolini.com



Sfioro e apro

Mani unte o infarinate? L'innovativo Minta Touch permette di aprire l'acqua semplicemente sfiorando il miscelatore. Per una cucina più facile. www.grohe.it



Cooking Tour, parte lo show

Per due mesi, a partire dal 13 aprile, Tescoma porta la cucina nelle piazze delle maggiori città italiane con l'Easy Cooking Tour. Da mattina a sera, all'interno dell'area "show", cuochi professionisti si metteranno ai fornelli per gustose dimostrazioni. In più, musica e area bimbi. Date e tappe su www.tescoma.it



Olio e sale

*Con Matia Barciulli, chef stellato, apre nel Chianti la nuova scuola di cucina **KitchenAid***

- A Fonte de' Medici, Val di Pesa (FI), nell'agriturismo Antinori, apre il 15 aprile la nuova scuola di cucina legata al marchio di elettrodomestici **KitchenAid**.
- In cattedra Matia Barciulli, chef dell'Osteria di Passignano.
- **Prima regola della tua cucina?** Emozionare.
- **L'ingrediente indispensabile?** L'olio extravergine di oliva d'eccellenza. E la simpatia.
- **Nuove tecnologie per lo chef: mai più senza...?** L'abbattitore. La vera rivoluzione tecnica, infatti, è poter calibrare rapidamente la temperatura, in positivo e in negativo.
- **Ultima tendenza tra i fornelli?** Stupire. Ma la linea di confine tra "divertente" e "volgare" è davvero molto sottile.
- **Una ricetta in poche battute?** Cavolo nero sbollentato e tagliato a listarelle, poi saltato con olio e sale; fagioli cannellini lessati e insaporiti con salvia, olio e pomodoro. Alternare fagioli e cavolo a fette sottili di pane toscano (3 volte). Cuocere 4 minuti in forno a 180°. Salare, irrorare d'olio strepitoso! La mia "Ribollita" di domani.
- **E per l'insalata di oggi?** Aggiungere un goccio di yogurt e del sesamo salato e tostato.
- www.facebook.com/KitchenAidItalia

Terrecotte chic

Il meglio della tradizione oggi. Le nuove pentole Terra.cotto di Sambonet hanno forme di design, ma cuociono al top, proprio come una volta. www.sambonet.it

178 höme

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Kitchenaid