€ 4
DICEMBRE
2018

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

ARROSTI E BRODI STUPENDI

C'È DEL BUON CIBO A MATERA

FAMIGLIE IL SOGNO DI FARINETTI

DOLCE NATALE

LA TORTA CHE UNISCE TUTTA LA PENISOLA

PER ESPERTI E IN VERSIONE FACILE

P.I. SPA SPED. IN A.P. D.L. 353/03 ART 1, COMMA 1, DCB VR - AUSTRIA € 9,50 - BELGIO € 9,00 - FRANCIA € 7,90 - GERMANIA € 11,50 - LUX € 8,00 - SPAGNA € 7,50 - SVEZIA SEK 99,00 - CANTON TICINO CHF 11,40 - SVIZZERA CHF 12,00 - U.K. GBP 8,25

ISSN 1121-1504

IN EDICOLA DAL 22.11.18

testi ANGELA ODONE e VALENTINA VERCELLI
foto PIETRO SCORDO, styling SERENA GROPPO

Aprite quella porta

Guardate nel frigorifero: le bottiglie pronte da stappare, gli ingredienti speciali e qualche frivolezza raccontano quattro stili per vivere i grandi momenti

Classico/1

I vini

1. Trento1673 Extra Brut Riserva 2011 Cesarini Sforza *26 euro. cesarinisforza.com*
2. Trento Conte Federico Brut Riserva 2013 Masi *24 euro. masi.it*
3. Trento Brut Riserva Graal 2010 Altemasi *39 euro. altemasi.com*
4. Trento Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Dosaggio Zero Rosé 2006 Ferrari *180 euro. ferraritrento.com*
5. Trento Flavio Brut Riserva 2009 Rotari *60 euro. rotari.it*

I prodotti

Sui ripiani, dall'alto:
Tartufo bianco fresco **Savini Tartufi**, *savinitartufi.it*

Prosciutto di San Daniele Dop **Consorzio del Prosciutto di San Daniele**, *prosciuttosandaniele.it*

Parmigiano Reggiano Dop **Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano**, *parmigiano-reggiano.it*

Nello sportello, dall'alto:
660 Lift'Expert crème **Maria Galland**, *maria-galland.it*

Smalti Sally Hansen distribuiti da **Tigotà**, *tigota.it*

Condimenti a base di burro con tartufo bianco e tartufo bianchetto **Savini Tartufi**, *savinitartufi.it*

Gli oggetti

Ciotola dei frutti di bosco **Wedgwood**, *wedgwood.co.uk*

Piatti piani dei frutti di bosco **Richard Ginori**, *richardginori1735.com*

Il frigorifero

KFN 28133 con funzione PerfectFresh Miele *miele.it*

La temperatura all'interno di un frigorifero non è omogenea. Sul ripiano centrale (circa 5 °C) e in quello superiore (8 °C) conservate uova, formaggi, salumi e avanzi di pietanze cotte; la mensola più bassa è la più fredda (2 °C): riponete qui carne e pesce freschi. Verdura e frutta vanno nel cassetto in basso, mentre le mensole sulla porta (8-12 °C) sono destinate a salse, burro, bibite e vini.

Classico/2

I vini

1. **Franciacorta Dosaggio Zero 2011 1701** *42 euro. 1701franciacorta.it*

2. **Franciacorta Pas Dosè Girolamo Bosio Riserva 2011 Bosio** *50 euro. bosiofranciacorta.it*

3. **Franciacorta Brut Blanc de Blancs Cavalleri** *27 euro. cavalleri.it*

4. **Franciacorta Dosaggio Zero Annamaria Clementi Riserva 2009 Ca' del Bosco** *94 euro. cadelbosco.com*

5. **Franciacorta Extra Brut Quinque Uberti** *68 euro. ubertivini.it*

I prodotti

Sui ripiani, dall'alto: Diversi tipi di caviale di **Caviar Giaveri** (anche nello sportello), *caviargiaveri.com*

Aragosta distribuita da **Selecta**, *selectaspa.it*

Burro Fiore Bavarese di **Meggle**, *meggle.it*

Salmone norvegese affumicato bio di KV Nordic, distribuito da **Eurofood**, *eurofood.it*

Nello sportello, dall'alto: Profumo e crema corpo **Jo Malone**, *jomalone.eu*

Pianta di menta in vasetto di **Pam Panorama**, *pampanorama.it*

Gli oggetti

Alzata dell'aragosta **Richard Ginori**, *richardginori1735.com*

Piatto del salmone **Royal Copenhagen**, *royalcopenhagen.com*

Il frigorifero

Combinato anni '50 FAB32RCR3 Smeg *smeg.it*