

ELLE

a tavola

regalo
16 schede
cucina

N. 1 • € 2,00

10' 20' 30' minuti
le ricettexpress

torte, biscotti, meringhe
le occasioni speciali

RUSTICO
VEGETARIANO
FUSION
VELOCE
NATURALE

CINQUE
INVITI
D'AUTORE

fiori & decori
nuove idee sul piatto



CORSI, LUOGHI, MUSICA, APPUNTAMENTI, LIBRI, SPECIALITÀ.
PER VEDERE, TOCCARE, ASCOLTARE, SENTIRE, GUSTARE MEGLIO



al profumo di mela

Dal 25 al 27/4 in Val di Non, durante la Festa della fioritura, si potrà adottare "a naso" un albero di mele e seguire corsi di degustazione. Poi, a settembre, si riceve a casa la cassetta delle mele adottate (tel. 0463469299).

nel prato

Come una passeggiata di primavera in un campo colorato di fiori appena sbocciati. La nuova linea *Inspirations* di Villeroy & Boch (a fianco, piatto fondo *Le Coquelicot*) coglie per la tavola di stagione papaveri, girasoli e garofani.



sull'isola

Ogni ricetta sprigiona un profumo ne *La cucina disattenta* di Basilio Reale (Scheiwiller), dedicata ai sapori intensi della Sicilia. Merito anche delle illustrazioni di Ercole Pignatelli (a destra, limoni).



all'olio

Nuove fragranze nascono nella Linea Mediterranea dei Fratelli Carli, reucci dell'olio di oliva. Sei oli profumati per sei diversi momenti della giornata: dal risveglio (che sa di vaniglia e colazione) energiche al mattino (che odora di pesca e fichi), alla sera, un mix di fiori invernali risserenanti (Info: tel. 01837080, www.liniamediterranea.it)



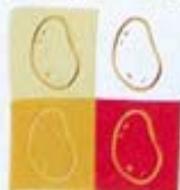
cioccofiori

È da vent'anni che Ellen Byrne gira il mondo alla ricerca di "cioccolaterie", ricette e qualità da reinventare per la sua pasticceria, irresistibile e glamorous, a Portsmouth (NH, Stati Uniti). Tavolette con viole del pensiero, praline con petali di rosa. Ordini anche on line (www.byrne&carlson.com).

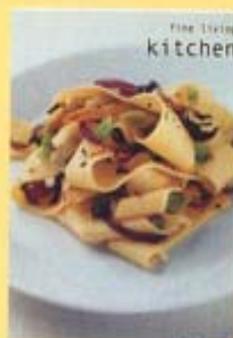
cento e più patate

Tante sono le qualità francesi, una per ogni uso: fritte, al vapore, arrosto... (tel. 02863741).

PATATE



DI FRANCIA



sapori da chef

Tutte semplici ma raffinatissime le ricette svelate da Riccardo Guarnieri in *Fine living Kitchen*.

balsami liquidi

Degli aceti è il più pregiato e meno conosciuto. Il balsamico tradizionale di Reggio Emilia invecchia oltre 12 anni. Tanto che si può gustare anche come elisir (tel. 0522433750).



piccole delizie

È l'ultima follia americana. Vermetti canditi, grilli ricoperti di cioccolato e larve in lecca-lecca al sapore di menta e tequila. Tutti da mangiare (Info: Hotlix, www.hotlix.com).



sentire

gustare