

Vivere la Casa

ARREDAMENTO • CUCINA • GIARDINO

Bagno bianco e nero
Dallo stile classico a quello contemporaneo

Trasformare i corridoi
Spazi organizzati in una zona di passaggio

Credenze&cassettiere
Cucina più funzionale con pochi arredi

Liberi dal superfluo
Conserviamo solo ciò che merita nuova vita

N° 6 - Dicembre 2019/Gennaio 2020 - Anno 15 - Bimestrale Italia € 4,90
Canton Ticino CHF 12,50 - Albania ALL. 420,00

Sfumature d'inverno

Caldi accessori e romantiche candele rendono le stanze accoglienti



Marzapane
Un dolce della tradizione per tante sfiziose ricette

Giardini sottovetro
Piante protette dal gelo grazie a una mini serra handmade



Novità food



Nel **ReBel Bianco** della **Tenuta Colombarda** (ottenuto da uve Bombino Bianco) predominano sapidità e profumi floreali. Il vino si presenta di un giallo paglierino brillante e trasparente, al naso si percepiscono sentori di piccola frutta a polpa gialla e fiori bianchi e gialli. È l'abbinamento perfetto con crudité di pesce ma anche piccoli crostacei, frittura di paranza e primi piatti di mare. Da provare anche con formaggi freschi come lo Squacquerone di Romagna DOP. www.colombarda.it

L'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Ponti Extra Vecchio 25 anni** è un prodotto davvero unico, che sorprende per la sua raffinatezza. Una preziosa creazione ottenuta da mosto cotto di uve tipiche modenesi, affinato e invecchiato in botticelle di diversi legni pregiati. Il consiglio è quello di usarlo a crudo, per gustare al meglio il grande patrimonio di profumi e sapori che offre. Delizioso per ultimare un piatto di risotto o di roast beef o anche solo per guarnire delle pepite di Parmigiano Reggiano. Il tutto racchiuso in un'elegante confezione dorata.



www.ponti.com



Gli esperti maître chocolatier di **Spes1970** hanno racchiuso in un'elegante scatola tutta la bontà di tante praline realizzate in diversi gusti e varianti. Il cioccolato utilizzato è prodotto con cacao attentamente selezionato, abbinato poi ad aromi sia classici sia più particolari. Gusci fondenti e al latte si sposano con torroncino, caffè, pistacchio, limone, zenzero, sale di Cervia, vaniglia del Madagascar e liquirizia. Una scelta assortita per un tripudio di colori, dolcezze e sapori. www.cioccolatospes.it

Appuntamenti



Bassano Wine Festival

Si rinnova, sabato 7 e domenica 8 dicembre, la terza edizione di **Bassano Wine Festival**, la mostra mercato che riunisce 70 cantine provenienti da tutta Italia. Per quest'anno nuova location: Villa Morosini Cappello, costruzione del Cinquecento situata a Cartigliano (in provincia di Vicenza). Il pubblico ha l'occasione di acquistare le etichette di piccole realtà del mondo vitivinicolo e tanti prodotti degli artigiani della gastronomia. I visitatori possono inoltre prendere parte alle degustazioni guidate dai sommelier di AIS Veneto, che si tengono nel corso di entrambe le giornate. Il programma comprende masterclass, seminari e degustazioni dedicate sia a esperti sia a semplici appassionati. **Villa Morosini Cappello, Cartigliano (VI) / 7-8 dicembre** bassanowinefestival.it



Notte degli alambicchi accessi

Dal 6 all'8 dicembre, a Santa Massenza di Vallelaghi ritorna l'appuntamento con la **Notte degli alambicchi accessi**, manifestazione che vede protagonista la grappa artigianale trentina. Questo affascinante borgo, a pochi chilometri da Trento, è lo scenario di questa vera e propria festa che celebra una

tradizione secolare che in questi luoghi si custodisce gelosamente: qui operano infatti ben cinque distillerie di grappa a carattere artigianale e a conduzione familiare. Il cuore della kermesse è lo spettacolo itinerante degli attori della compagnia teatrale Koinè, grazie al quale, divertendosi, si apprendono gli aspetti storici e antropologici dell'arte della distillazione della grappa. **Santa Massenza di Vallelaghi (TN) / 6-8 dicembre** - www.tastetrentino.it/nottealambicchi



L'inverno della Birra FORST

Dal 20 novembre al 6 gennaio, presso la sede di **Birra FORST**, a Lagundo, si respira aria di festa. Nella Foresta Natalizia il fiore all'occhiello sono le creazioni culinarie dell'Executive Chef dell'Hotel Mandarin Oriental Bangkok, Norbert Kostner. Con le sue specialità thailandesi, delizia infatti i suoi ospiti nel Temporary Restaurant Felsenkeller portando un tocco d'Oriente in Alto Adige. I visitatori possono godere di un ambiente suggestivo e pittoresco, con luci scintillanti, focolari crepitanti, stand di vendita con prodotti d'artigianato locali, un piccolo zoo (con pecore, caprette e pony) e una pista di pattinaggio. Nella FORST Beer Lounge i visitatori sono accolti dalla cucina tradizionale altoatesina, mentre il FORST Pavillon, un nostalgico fienile, ospita al suo interno un panificio con speck, formaggi e tante altre squisitezze. **Via Venosta 8 - Lagundo (BZ) 20 nov.-6 gen.** www.forestanatalizia.it