

Vivere la Casa
Vivere la Casa
ARREDAMENTO • CUCINA • GIARDINO

N° 6 - Dicembre 2021/Gennaio 2022 - Anno 17 - Bimestrale Italia € 4,90
Canton Ticino CHF 12,50

Tempi dorati
*Mobili, stoffe e accessori
che sembrano gioielli*

Avvolti dai profumi
*Fragranze speziate
riscaldano l'inverno*

In cerca di tepore
*Proteggersi dal freddo
con soffici tessuti*

La città d'oro
*Lasciamoci rapire dalle
mille bellezze di Praga*

Magie in baita
*Ristrutturare un antico chalet, per trascorrere
piacevoli weekend circondati dalla natura*

Sua maestà il formaggio
*Ingrediente versatile
in ricette dolci e salate*

Alberi sempreverdi
*Assicurare al proprio outdoor
suggestivi punti di interesse tutto l'anno*



9 771825 293007
10004
Prima distribuzione: 25-11-2021

Agenda di cucina

suggerimenti • consigli • spunti • indirizzi utili

In libreria

Ciro Vestita, medico dietologo, con il suo libro **Viva i carboidrati!** accompagna il lettore verso una conoscenza approfondita dei grani, per fare di pasta e pizza alimenti non solo gustosi, ma soprattutto benefici per la salute. Anche se da sempre i cereali sono fonte di vita per l'uomo, i carboidrati sono oggi visti come "comfort food" invece che come alimenti essenziali all'organismo. Pane e pasta sono considerati infatti alimenti ingrassanti e il glutine una proteina potenzialmente "pericolosa". Contro questa opinione, il dott. Vestita dimostra come i carboidrati dati dalle farine siano fonte di energia quotidiana per il nostro corpo e che il glutine può essere una proteina di altissima qualità. Le ricette tradizionali presentate vedono pasta e pizza protagoniste, tra diversi grani e farine mettendone in evidenza proprietà e differenze.

"Viva i carboidrati!" di **Ciro Vestita**
Bur, 208 pagine (€ 16,00)

Cucina Naturale è il libro di **Stella Bellomo** (esperta di cucina sana e green living), uno scrigno di preziosi consigli per chi vuole vivere in maniera sana e sostenibile soprattutto sotto il profilo dell'alimentazione. La sua cucina infatti ruota attorno a un'idea di vita genuina e a ricette semplici, realizzate con ingredienti naturali, complete e attente alle esigenze di tutti i componenti della famiglia. L'autrice ci spiega come pianificare il menù settimanale, fare la spesa, leggere un'etichetta, limitare la plastica, organizzare la dispensa, rispettare la stagionalità dei vari alimenti. Non solo un utile e ricco prontuario da consultare in ogni momento dell'anno ma anche una vera e propria guida che segue una precisa filosofia di sostenibilità, per migliorare il futuro nostro e degli adulti di domani.

"Cucina Naturale" di **Stella Bellomo**
Mondadori Electa, 288 pagine (€ 19,90)



Novità prodotti



Il congelatore **FV341** modello verticale, di **Hisense**, assicura una classe energetica A++ e 260 l di capacità netta, adattissimo anche per famiglie numerose. Il compressore inverter garantisce silenziosità, efficienza e lunga durata, mentre la tecnologia Total No Frost previene la formazione di ghiaccio. Il congelamento rapido, infine, permette una migliore conservazione dei cibi anche dal punto di vista nutrizionale.

www.hisense.it

Il forno da incasso **Space 75** di **Whirlpool**, da 75 cm (con capienza di 89 l), è in acciaio lucido e vetro con linee pure ed essenziali, in perfetto coordinamento con le cucine moderne. La maniglia è sottile e robusta, inoltre dispone di chiusura ammortizzata SoftClosing e tecnologia Cook3, che permette di cucinare contemporaneamente su tre livelli sia pietanze dello stesso tipo sia diverse senza commistione di odori, risparmiando tempo ed energia.

www.whirlpool.it



Un prodotto non convenzionale, nato per il cocktail Moscow Mule, **Tattoo MULE** di **RCR - Cristalleria Italiana**, grazie alla sua estrema versatilità può accompagnare ogni momento della giornata. Il Cristallo Ecologico **Luxion®** garantisce il mantenimento della temperatura 5 volte più a lungo delle tazze in rame, rendendolo perfetto per bevande sia fredde sia calde. Inoltre il materiale trasparente rende possibile ammirare la bevanda anche dal punto di vista estetico.

www.rcrcrystal.com

Novità food

Piatto della tradizione culinaria sudtirolese, lo **Stinco Alpino alle erbe di Recla** è semplice e veloce da preparare. Si utilizzano solo stinchi freschi di suino di alta qualità, selezionati dagli esperti mastri macellai di Recla, e cucinati con la massima cura. Viene impiegata una cottura sottovuoto a bassa temperatura per ottenere una carne succulenta. Sono sufficienti 20 minuti in pentola con acqua bollente, in forno (a 180°) o in microonde (a intensità media).

www.recla.it



BRASII è prodotto con il 100% di latte vaccino proveniente da allevamenti altoatesini, affinato con malto caramello e birra doppio malto **FORST Sixtus**. Il risultato è uno squisito formaggio a pasta molle dal gusto unico di malto e birra da gustare magari con brezel, patate al forno o un semplice contorno di insalata.

www.forst.it



Brasato all'Amarone della Valpolicella DOCG (reinterpretazione di una ricetta storica), Risotto al Tartufo (un ripieno cremoso grazie alla mantecatura con Parmigiano Reggiano), Astice (dal gusto delicato e inconfondibile) e Tiramisù (il re dei dessert al cucchiaino della tradizione italiana): sono queste le nuove referenze di **Giovanni Rana**. Ricette uniche che renderanno speciali e indimenticabili pranzi e cene.

www.giovanmirana.it

Appuntamenti



La notte degli alambicchi accesi

Dal 4 all'8 dicembre, **La notte degli alambicchi accesi** accoglie intenditori e semplici appassionati della grappa artigianale trentina. A Santa Massenza di Vallegghi, che ospita l'evento, operano infatti da generazioni, e a pochi passi una dall'altra, ben cinque distillerie di grappa a carattere artigianale e a conduzione familiare, per la più grande concentrazione di distillerie in tutta la provincia. Non mancheranno le degustazioni, dalla grappa di Nosiola a quella di Vino Santo. Fiore all'occhiello la compagnia teatrale Koinè, che celebra la storia di questa eccellenza con uno spettacolo itinerante.

Santa Massenza di Vallegghi (Trento) / 4-8 dicembre
www.tastetrentino.it



Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP

Sabato 11 dicembre, in Piazza Roma a Modena, si svolge la X edizione della **Festa dello Zampone e del Cotechino Modena IGP**. Quest'anno il concorso "Chef di domani" coinvolge gli Istituti alberghieri,

provenienti da tutta Italia, che hanno vinto le 6 edizioni passate del concorso. Gli studenti cucineranno live ricette originali a base di Zampone e Cotechino Modena IGP. Anche quest'anno è lo chef Massimo Bottura a decretare il vincitore. Tante le iniziative in programma nel weekend che trasformeranno Modena in una cucina a cielo aperto.

Modena / 11 dicembre
www.modenaigp.it



Re Panettone® Napoli

Giunto alla VI edizione, e ormai appuntamento molto atteso da tutti gli appassionati del famoso dolce natalizio, il 10 e l'11 dicembre, nelle sale del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo, **Re Panettone® Napoli** attende i visitatori con i banchi di assaggio di circa 15 pasticceri provenienti da diverse regioni d'Italia. Un'attenzione speciale va data, come ogni anno, alla selezione dei prodotti e delle pasticcerie presenti: sono infatti ammessi solo i panettoni realizzati con metodo artigianale, senza additivi e conservanti e senza scorciatoie produttive. Alla sesta edizione giunge anche il "Premio Re Panettone® Napoli", il riconoscimento che viene assegnato da una giuria di esperti con tasting alla cieca per premiare il "Miglior panettone innovativo".

Napoli / 10-11 dicembre
www.repanettone.it

Appuntamenti



La notte degli alambicchi accesi

Dal 4 all'8 dicembre, **La notte degli alambicchi accesi** accoglie intenditori e semplici appassionati della grappa artigianale trentina. A Santa Massenza di Vallelaghi, che ospita l'evento, operano infatti da generazioni, e a pochi passi una dall'altra, ben cinque distillerie di grappa a carattere artigianale e a conduzione familiare, per la più grande concentrazione di distillerie in tutta la provincia. Non mancheranno le degustazioni, dalla grappa di Nosiola a quella di Vino Santo. Fiore all'occhiello la compagnia teatrale Koinè, che celebra la storia di questa eccellenza con uno spettacolo itinerante. **Santa Massenza di Vallelaghi (Trento) / 4-8 dicembre**
www.tastetrentino.it

provenienti da tutta Italia, che hanno vinto le 6 edizioni passate del concorso. Gli studenti cucineranno live ricette originali a base di Zampone e Cotechino Modena IGP. Anche quest'anno è lo chef Massimo Bottura a decretare il vincitore. Tante le iniziative in programma nel weekend che trasformeranno Modena in una cucina a cielo aperto.

Modena / 11 dicembre
www.modenaigp.it



Re Panettone® Napoli

Giunto alla VI edizione, e ormai appuntamento molto atteso da tutti gli appassionati del famoso dolce natalizio, il 10 e l'11 dicembre, nelle sale del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo, **Re Panettone® Napoli** attende i