

# ELLE

**a tavola**

regalo  
16 schede  
cucina

N. 1 • € 2,00

10' 20' 30' minuti  
le ricette express

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 (Scheiwiler), 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 rassicuranti (Info: tel. 01837080, [www.liniamediterranea.it](http://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](http://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](http://www.hotlix.com)).



sentire  
gustare