

AD • *le belle* CUCINE

CON AD NEL PIÙ CALDO AMBIENTE DELLA CASA

LE NOVITÀ, GLI CHEF, LE RICETTE



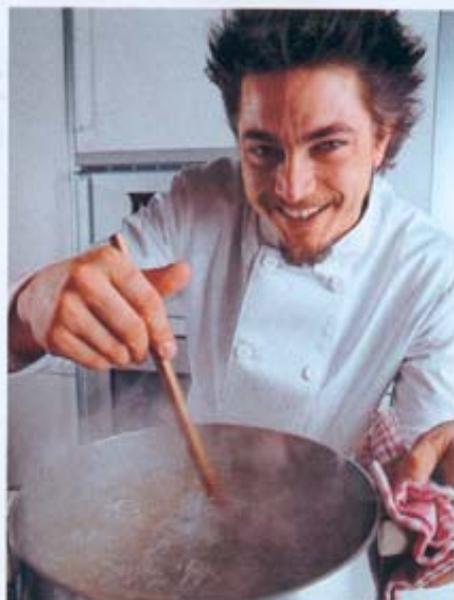


DENTICE ALLE SPEZIE

Sopra: il dentice spicca sui piatti della linea "Sushi" di IVV, con una particolare lavorazione del vetro che gli conferisce un aspetto molto brillante, quasi "liquido", e che ben si lega alla brillantezza della posata da pesce in argento di Zaramella.

Sotto: coltelli in acciaio da carne e da pane per un taglio sempre impeccabile; con manico in acciaio satinato per Alessi, e bucherellato per Global: entrambe le impugnature sono studiate per una presa leggera ma sempre sicura.

Pagina seguente: per una bollitura ottimale del pesce, due pentole in rame: martellato, con coperchio, di Baldassarre Agnelli, e con vassoio per la cottura a vapore, di Serafino Zani. Sul fondo, in alluminio con coperchio in acciaio, un'altra versione di Serafino Zani.



Un artista tra i fornelli

Che cosa fa un artista e scenografo appassionato di cucina? Si diletta tra i fornelli realizzando piatti semplici ma sfiziosi, ne cura la presentazione, e nasce l'idea di un libro: *Fine living kitchen*, che suona proprio come un invito rivolto agli amanti della buona tavola. Rico Guarnieri ha cominciato a dieci anni a stare ai fornelli vicino alla madre, poi ha approfondito questo interesse in occasione di viaggi all'estero e in Italia, e ha maturato la convinzione che "l'arte della cucina è istinto, passione", e che "non bisogna essere dei cuochi esperti per creare il piatto di tutti i giorni o cene raffinate". Propone quindi ricette semplici, di facile esecuzione, con ingredienti freschi e reperibili da tutti, e dona inoltre suggerimenti per scegliere, trattare e conservare gli alimenti, sulle modalità di cottura e di preparazione dei piatti base. *Provare per credere.* □



prendone invece poi l'estrema facilità d'uso. Non rinunceremmo mai alle nostre pentole in acciaio inox per la praticità di manutenzione e pulizia, ma sappiamo che per bollire a regola d'arte il pesce è preferibile una casseruola in rame, che ha un indice di conduzione di 392 unità, a fronte delle 16 dell'inox? Materiali innovativi come il titanio risolvono poi brillantemente esigenze di cottura in inox,

ma con proprietà antiaderenti. Mantenere inalterata la forma di un buon branzino da servire "in bellavista" necessita dell'uso di una pesciera, ossia una casseruola ovale completa di vassoio interno, così da poterlo sollevare a bollitura ultimata e far scivolare il contenuto direttamente sul piatto da portata. La stessa casseruola

