

DONNA
MODERNA

CASA IDEA

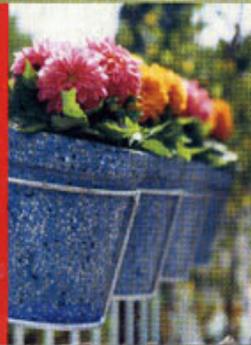
www.donnamoderna.com



Materiali, prezzi e tendenze dei nuovi mobili



**Il nostro
progetto**
85 metri
quadrati: così
raddoppiano
pag. 46



**Speciale
piante e fiori**
Giardinaggio:
grandi risultati
in poco tempo
pag. 151



**Armadi per
muri particolari**
Ecco tutte le
soluzioni su
misura per te
pag. 138

INTERNI e il SALONE INTERNAZIONALE DEL MOBILE

presentano

STREET DINING DESIGN, un'esposizione tematica dedicata allo **street food design**, all'**architettura**, alla **presentazione del cibo**, all'**estetica del packaging** e alla **grafica**.

STREET DINING DESIGN propone **10 Chioschi** progettati da **10 architetti/designers** in grado di creare un **percorso architettonico**, legato alla progettazione di spazi per il popolo della strada, e un **percorso gastronomico** con diverse tipologie di cibo che vengono consumate **standing**, durante le diverse ore della giornata.

Biomorphic Café progetto **Karim Azzabi** con **Lavazza, Mostre e Fiere** e **Ferran Adrià**

Bubble blog progetto **Diego Grandi** con **Lea Ceramiche** e **Laurent Perrier, Carpené Malvolti / D&C**

Cantina progetto **Adam Tihany** con **GMC Contract&Mobili**

Acquae progetto **Future Systems**

con **Marzorati Ronchetti** e **S. Pellegrino, Acqua Panna**

Risotteria progetto **Patricia Urquiola & Martino Berghinz** con **Scholtès** e **Rico Guarnieri**

Om Foodloose progetto **Riccardo Diotallevi** con **Elica**

Gelateria progetto **Aldo Cibic & Partners**

con **Antica Gelateria del Corso**

Ice croissanterie progetto **Simone Micheli** con **Cinova, Conceria Chiorino, Glaverbel Italy, Santa Margherita, Tino Sana, Rossi Dimension** e **Sammontana**

Enoteca progetto **Claudio Monti & Francesco Muti** con **Cenacchi** e **Enoteca d'Italia**

Fine Chocolate Glass Garden progetto **Studio Sigla** con **Saint Gobain Glass** e **Godiva Chocolatier**

Progetto Video 10000 foglie vaganti di **Studio Azzurro** con **3M Italia** e **Sharp Electronics**

Progetto Green Bamboo bamboo di **Anna Scaravella** con **Nespoli Luca e Flli**

Allestimento generale

Italy Outdoor, Luceplan, MDF Italia sponsor

Main Sponsor Mini

Milano Capitale del Design® 2004

TRIENNALE DI MILANO VIALE ALEMAGNA 6, MILANO

dal 14 al 19 aprile dalle 10,00 alle 22,00

dal 20 aprile al 2 maggio dalle 10,30 alle 20,30



Con il patrocinio di

Milano



Comune
di Milano
Cultura e Musei
Settore
Musei e Mostre

Serve a preparare pesci o crostacei di qualsiasi tipo. Alcune sono adatte anche per brasati e arrostiti al forno

la PESCIERA



Perfetta anche come rostiera, è in alluminio antiaderente e ha il coperchio in terracotta, per cuocere a vapore carne e pesce. Terracotta di Berndes, **da 70 euro.**



Sopra a sinistra, con il coperchio in vetro e la base in alluminio antiaderente è facile cucinare pesci e zuppe di crostacei senza grassi. Speciali Moneta di Allufion, **da 48 euro.** A destra, tutta in alluminio, ha la griglia interna ed è perfetta per cuocere al forno o al vapore trote, branzini e aragoste. Di Paderno, **da 76,35 euro.**



il BOLLITORE

Il nome ne indica l'utilizzo: è ideale per bollire acqua, latte o liquidi in genere. Va bene anche per preparare le uova sode

Da sinistra, il doppio beccuccio facilita l'utilizzo anche ai mancini. Academy Fiveplay di Lagostina, **87,80 euro.** Accanto, l'alto spessore in acciaio e alluminio assicura una distribuzione perfetta del calore. Aeternum, **da 45,42 euro.** A destra, dedicato agli amanti del cappuccino, ha un comodo stantuffo per fare il latte con la schiuma, in pochi secondi. Serie Love di Frabosk, **da 25 euro.**



Branzino con verdure

■ INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g di filetto di branzino, 300 g di melanzane, 2 cucchiaini di origano, 2 cucchiaini di scalogno, 3 spicchi di aglio, 2 cucchiaini di alloro, 1 filetto di acciuga, 1 tazza di fiori di zucca, 1 tazza di brodo di branzino, 3 cipollotti, 3 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe.

■ PREPARAZIONE

Togliete la pelle del branzino e tagliatelo a fette sottili. Avvolgetelo in fette molto sottili di

melanzana, condite con sale e origano e legate con erba cipollina. Cuocete con olio e sale. Preparate una salsa rosolando olio, scalogno, aglio, alloro, origano fresco e filetto d'acciuga per 5 minuti. Aggiungete i fiori di zucca e continuate a cuocere per 5/10 minuti, togliete l'alloro, frullate e filtrate. Se necessario aggiungete del brodo. Versate la salsa nel piatto e mettete i filetti di branzino. Servite con cipollotto crudo tagliato molto fine.

Ricetta suggerita dal cuoco Rico Guameri per Berndes.