

NAME

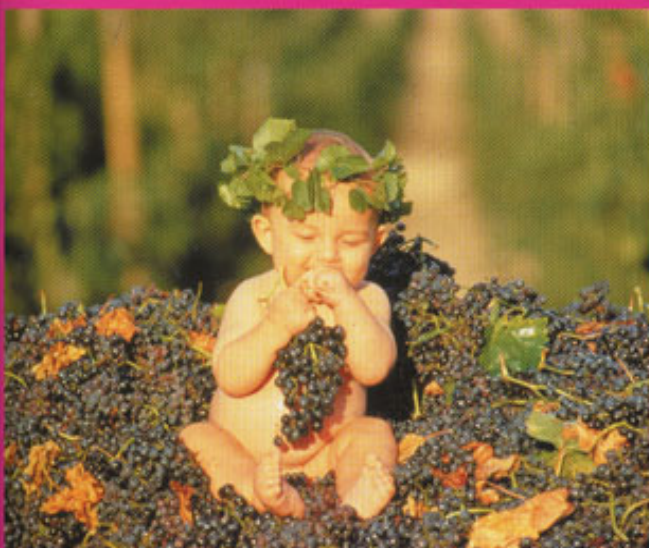
NEW AGE OF MUSIC AND ENTERTAINMENT

LA RIVISTA DEI NUOVI LUOGHI E MODI D'INTRATTENIMENTO

Anno III - Num. 3 - Maggio/Giugno 2004

€ 0,10

NAME.NAME@TISCALI.IT



Passito di Pantelleria

il nettare degli Dei



nuova rubrica
coffee corner

4
QUEENS

PARKING PARKING

Las Vegas

la capitale dell'entertainment





■ LAVAZZA

IL CAFFÈ RACCHIUSO IN UNA "SFERA"

Degustare poche gocce di caffè non più nella classica tazzina ma in un cucchiaino speciale a forma di sfera è la novità studiata per Lavazza da Karim Azzabi per concretizzare la filosofia dello chef catalano Ferran Adrià che ha concepito la tecnica innovativa della "Sferification". La tecnica consiste nell'intrappolare all'interno di un sottile strato di pellicola trasparente (alimentare) una piccola quantità liquida di caffè. Un sorso di caffè che si trasforma in un "tuorlo" che si dissolve in bocca a contatto con il palato. Il cucchiaino pensato da Azzabi interpreta alla perfezione il concetto di degustazione di Coffeesphere.



Lo chef

catalano Ferran Adrià, nella foto a lato. In alto, un momento della degustazione.

Per informazioni:

Lavazza

Tel: +39 011 23981

www.lavazza.it



■ RISOTTERIA



LE MILLE SFACETTATURE DELLA RISOTTERIA

Il mix di ristorazione veloce e tradizionale ha trovato un nuovo comune denominatore e un luogo, soprattutto dove esprimersi. È il chiosco "Risotteria" studiato da Patricia Urquiola e Martino Berginz con Scoltès, nell'ambito di Street Dining Design. La struttura ricorda le sfaccettature del cristallo, creando uno spazio dinamico e luminoso da installare in qualunque scenario urbano. Un tavolo a "Y" al suo interno accoglie i fornelli e i piatti cucinati dallo chef Rico Guarnieri; la zona cucina, impreziosita da un rivestimento a mosaico, racchiude gli elettrodomestici.