

LA RIVISTA
DEI GRANDI CHEF
DELLA CUCINA ITALIANA
E INTERNAZIONALE
WWW.GRANDECUCINA.COM

05 2016

gr GRANDECUCINA

*Spaghettoni Benedetto
Cavalieri, prosciutto crudo
Galloni, funghi shimeji
e mandorle*



Rivista mensile - N.05 Dicembre 2016 - Prezzo Euro 6,00 in Italia

EURO
6,00
IN ITALIA



Trentino
**UNA MONTAGNA
DI SCI E SAPORI**

Nuovi Cult
**PARMA
STELLARE**

Londra
**TENDENZE
IN STILE BRITISH**

italiangourmet

IL MADE IN ITALY FRA LIVING & HAPPENING

Casa, come luogo della memoria, dell'armonia, della quiete nel mezzo del moto della contemporaneità. Casa, come convivialità, condivisione e benessere per la mente e per il corpo. Casa, come contenitore del ben fare, del buon vivere e del nutrirsi in modo equilibrato. Questo il messaggio del nuovo format firmato Boffi, marchio noto a livello internazionale per i suoi sistemi completi di cucine, bagni e arredi (soprattutto dopo l'alleanza con De Padova). Nasce così il progetto "Sano & Naturale", che intende trasformare lo store in un'animata home-laboratorio pronta ad accogliere artigiani del cibo, del vino, dell'arredo e dello stile. Un happening culturale e collettivo dedicato alle diverse "icone" del made in Italy, alla cui regia sta un bio-architetto quale Paola Barzanò e la cui direzione creativa è posta nelle mani di uno chef (sempre diverso), fiero di raccontare sapori e valori delle ricette che va preparando. Un concept inedito, creato su misura per divulgare le eccellenze italiane nel mondo, seguendo il fil rouge di una più sostenibile ecologia della vita. E se il primo evento è andato in scena a Milano, nello showroom-appartamento di via Solferino, il circolo virtuoso è pronto a contagiare le principali città del mondo. Stay living.

WWW.BOFFI.COM



ROBERTA SCHIRA

LA GIOIA DEL RIORDINO IN CUCINA

Cambia la tua vita
partendo dal cuore della casa



ARMONIA NELLA DISPENSA... E NELLA MENTE

Dare un ordine alle cose. Per cambiare un po' la vita. Partendo dalla cucina, il cuore emozionale della casa. Dove tutto parla di convivialità, condivisione e cura di sé attraverso l'attenzione per gli altri. Così Roberta Schira, scrittrice, giornalista e critica gastronomica, dà la sua risposta mediterranea a Marie Kondo e a *Il magico potere del riordino*.

E lo fa con un libro sapiente, ricco di spunti e di riflessioni, capace di mixare psicologia, cibo e buon senso. Il titolo? *La gioia del riordino in cucina*, edito da Vallardi (in libreria a 12,90 euro). Un volume che propone di dare armonia all'esteriorità per evolvere e migliorare la propria interiorità. Iniziando dal pulire e purificare lo spazio per aprire la porta al nuovo e al cambiamento. Di anima e mente. Pagine da leggere per imparare a sistemare, riciclare e razionalizzare il disordine. Per esempio organizzando la cucina in aree attinenti ai quattro elementi: aria, acqua, terra e fuoco. Per disporre oggetti e ingredienti non a caso. Scoprendo persino a che tipo umano si somiglia: un sistematico e preciso "monomele", uno "scolattolo" accumulatore, un rigoroso "miportaavanti", o un approssimativo "rimandista".

WWW.VALLARDI.IT