

SHOPPING
E L'ORA
DI TOVAGLIE
& CO.

NUOVI

di tavola

www.ditavoglie.com

N° 1 - GENNAIO 2014 - MENSILE
€ 3,50

Salmone
6 modi nuovi
per prepararlo

Ricevere
Un tè con
Antonio Marras

12

**Schede
cucina**
da staccare
e collezionare

SFOGLIATELLE
ALLA FRUTTA

**MENÙ
RUSTICO**
DAVANTI
AL CAMINO

**Il buffet di
Capodanno
i vini perfetti
la tavola
in festa**

**Happy
2014**

mete gourmet

A New York i locali più giusti e più nuovi





Bollicine da gran sera

Le star del brindisi si rifanno il make up con etichette originali e abiti preziosi. Da applauso

Effervescenti al quadrato le bottiglie per gli ultimi brindisi. Bollicine, naturalmente, ma in più in abito da sera. La ricerca su packaging e dettagli di stile raggiunge quest'anno punte di alta creatività.

Così la prestigiosa cantina Lantieri lancia un contest per dare degna etichetta al Franciacorta Riserva - il suo vino più prezioso, un Pas Dosé del 2007 - e a vincerlo è Beatrice Bonato, una studentessa del NABA (la Nuova Accademia di Belle Arti di Milano).

Il brut millesimato Charling esordisce invece con un design fuori dagli schemi: una bottiglia "panciuta" nera, con superficie gommata soft touch.

E se Jeff Koons firma le limited edition di Dom Pérignon, altre maison puntano sulla femminilità.

Tutto rosa si fa lo champagne Lanson con la sua Rosé Pink Limited Edition, mentre in molte (donne e bottiglie) scelgono l'oro: a tinte tenui G.H. Mumm Cordon Rouge, vibranti il Prosecco Brut di Bottega Gold, nelle tonalità del miele il Franciacorta Rosé millesimato di Derbusco Cives.



LA CLASSE... NON È ACQUA

In primo piano lo Champagne Lanson in abito rosa (70 euro). A destra, il G.H. Mumm Cordon Rouge (85 lo magnum). Al centro Bottega Gold (254 euro) e a sinistra il Lantieri (50 euro).

shopping DENTRO BUONI FUORI VINTAGE

(1) Panettone ultima chiamata, in packaging da antica pasticceria, Tre Marie (27 euro). (2) Latta old style con gianduiotti. Da collezionare, Pernigotti (4,50 euro). (3) Tartufi bianchi alla nocciola del Piemonte: sulla scatola, immagini in bianco e nero della vecchia Torino, La Perla (18,50 euro). (4) Lison Classico e Raboso Malanotte del Piave in confezione rétro, Cantina S. Osvaldo (55 euro).



Zabaione alle pesche

DOSI PER 4 PERSONE

Battete in una piccola casseruola 6 tuorli con 120 g di zucchero fino a ottenere un composto cremoso. Mettete il recipiente a bagnomaria e fate cuocere unendo 2 dl di Champagne e il succo di mezzo limone. Lavorate gli ingredienti con una frusta elettrica fino a raddoppiare il volume. Distribuite lo zabaione in 4 ciotole, quindi guarnitelo al centro con fettine di pesche noci.