

GOURMETNEWS/1



1

1 Dalla collaborazione del maestro del cioccolato Max Gertosio - dell'omonima pasticceria torinese, erede di un'antica bottega artigiana - con i due architetti Sergio Vioti e Giuliana Succo dello Studio Jiuice nascono le tavolette Lagrange 34. Una linea di prodotti che abbina alla qualità un segno grafico forte (inf. www.lagrange34.com). 2 Un progetto firmato Makio Hasuike & Co per Del Tongo (inf. 0575.5961, www.deltongo.com).

Il piano snack in teak può scorrere fino a nascondere la zona di lavoro con fuochi e lavello in acciaio. Il piano cottura ribassato e il rubinetto mobile consentono al piano di scorrere facilmente, senza incontrare ostacoli. Particolare la cappa filtrante Air, illuminata internamente, appoggiata sul piano in vetro fumé, sostenuto da tiranti in acciaio. 3 Tyrol, una collezione di bicchieri in cristallo di Riedel (inf. www.riedel.com) che si adatta perfettamente a ogni occasione. Dieci i modelli, specifici per il tipo di vino che si sceglie, il piede a forma di mezza sfera garantisce grande stabilità. 4 Un orologio da cucina, un kit per sale e pepe, un tagliauova: Form è un progetto di Charles Job per normann copenhagen (inf. +39 348/801.4491), pensato come un prodotto con forme e dimensioni identiche, ma con funzioni diverse. In materiale plastico. B. M.



2

AUTUNNO A SCUOLA DI CUCINA

- NELLO SHOWROOM MILANESE DI MIELE I CORSI INIZIANO IL 4/10. PROTAGONISTA IL FORNO A VAPORE CON IL QUALE SPERIMENTARE ANCHE LE RICETTE TRADIZIONALI. INF. 02.29061006, WWW.MIELEITALIA.IT

- AL TEATRO7 LEZIONI DIVERSIFICATE SECONDO GUSTO E CAPACITÀ. DALLA CUCINA LEGGERA, PER SODDISFARE PALATO E SALUTE AL CORSO BASE, PER CHI È ALLE PRIME ARMI. INF. WWW.TEATRO7.COM



3



4

1. PAOLO BRUNATTI