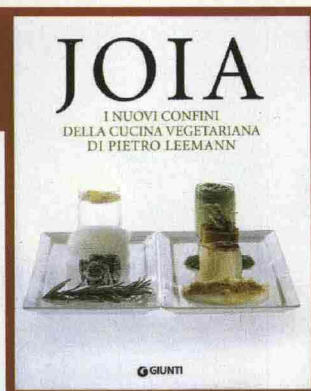


A CURA DELLA REDAZIONE

BONTÀ E DINTORNI

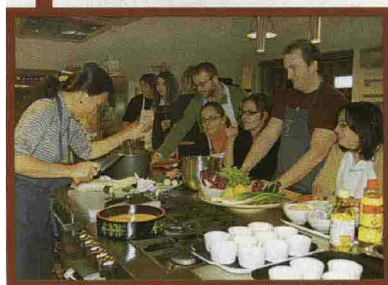
LA NATURA COME AMICA IN CUCINA

Per tutti coloro che amano la gastronomia nella sua dimensione artistica, arriva l'opera di un grande maestro. Svizzero per nascita e rigore, formatosi alla scuola di grandi chef come Gualtiero Marchesi e Fredy Girardet, Pietro Leemann è andato oltre, alla scoperta dell'Oriente. Fra Cina e Giappone ha saputo far proprio il meglio della cucina per riportare nel nostro Paese una nuova filosofia. E così ora si può parlare di una chiara espressione di alta cucina vegetariana. *Pietro Leemann, Joia - I nuovi confini della cucina vegetariana* di Pietro Leemann, Giunti editore, pagine 192, euro 25.



DIETRO AI FORNELLI PER IMPARARE DALLO CHEF

La scuola di cucina a Teatro7 è un'occasione non solo per imparare a preparare i cibi, ma anche per vivere dei momenti di convivialità e vera creatività. Ogni martedì e giovedì lo chef Joen Lau, dalle 20.30 alle 23.30 sarà protagonista di alcune lezioni di stampo orientale per due gruppi formati da 8 persone. Per prenotazioni: ks@teatro7.com oppure 02.89073719.



IL PECCATO DI GOLA DEL DOPO FESTE

Il Natale ci ha portato tante cose belle. Abbiamo ricevuto regali che hanno saputo conquistarci. Piccoli e grandi oggetti che parlano ancora oggi delle persone che ce ne hanno fatto dono. Ma oltre agli oggetti ci sono anche piccoli regali che sono un concentrato di dolcezza e golosità a cui non abbiamo saputo resistere. Ma soprattutto a cui non vogliamo continuare a resistere. E già sappiamo che tali squisitezze ci accompagneranno fino a quando sarà possibile anche nel periodo dopo feste. È questo il caso di "Fichi al cioccolato fondente" (5.8 euro). Cioccolato e frutta secca sono finiti insieme per opera di Madi Ventura. Un peccato di gola "contenuto" che ci riconcilerà con le difficoltà del ritorno al quotidiano.

