Italia | Gennaio/Febbraio 2013 | N°1/2 mensile
MONDADORI

GRAZIA CASA

EXTRAORDINARY *idee per la tavola*

Life
I ritratti di Karl Lagerfeld

Case dal mondo
A Milano
A Parigi

People
Massimo Iosa Ghini
India Mahdavi
Paola Coin

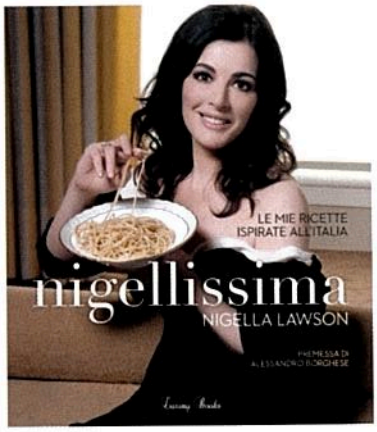
Slow design
Colori in un interno

small, xsmall

Gustose letture

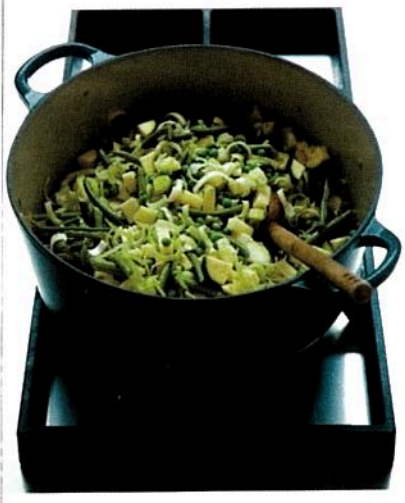
La creatività in cucina interpretata in maniera inedita, giocosa, artistica. **Una star dei fornelli, un grande fotografo e tanti designer** raccontano le loro ricette. La fantasia sforna ancora sorprese!

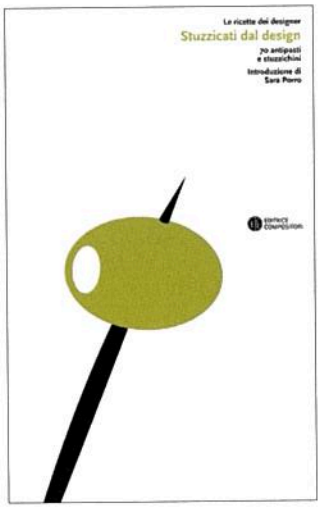
di **Diana Sung** testi **Valentina Raggi**



nigellissima

Mediterraneissima nel look, Nigella Lawson è in realtà inglese. Una vera star in madrepatria grazie ai suoi libri e ai programmi tv di cucina (celebre il suo *How to be a domestic goddess*, *Delizie Divine* nell'edizione italiana), e nota nel jet set internazionale per essere moglie del collezionista d'arte Charles Saatchi. L'Italia, però, Nigella ce l'ha nel cuore, tanto che ora pubblica un libro di ricette tipiche del Bel Paese. Un'inglese che cucina italiano è un azzardo? Non per la bella foodwriter che apre il libro così: «Avevo sedici o diciassette anni quando ho deciso di essere italiana» e racconta i suoi tanti soggiorni – e pasti – qui da noi e la passione per il nostro paese. Il libro annovera oltre 100 ricette della cucina di tutti i giorni, casalinga e semplice: dalle lasagne calabresi alla zuppa alla veneziana, passando per il salame al cioccolato, le patate fritte alla toscana, il minestrone di tortelloni (nella foto, in basso). Una rassegna di menù nostrani, da Nord a Sud, rivisitati con un approccio contemporaneo e del tutto personale, l'ormai noto Nigella style. Il titolo, ultimo di una serie di suoi best-seller, ha avuto un tale successo da essere già diventato una trasmissione televisiva sulla BBC, e speriamo arrivi anche in Italia. Nel frattempo, potete seguire la Domestic Goddess su twitter (@Nigella_Lawson). Premessa di Alessandro Boghese. Ed. Luxury Books, € 32. www.luxurybooks.it





Stuzzicati dal design

Piatti come micro architetture, in cui anche chi non è un mago dei fornelli può cimentarsi. La creatività in cucina si rinnova grazie a un approccio inedito nel libro delle ricette dei designer. I talenti della progettualità sperimentano un materiale per loro insolito – il cibo – creando 70 gustosi "pezzetti" tra antipasti e stuzzichini, grandi come un morso ma studiati come un progetto (con tanto di schizzi, fotografie e vino in abbinamento) ma con la leggerezza di chi cucina per piacere e non per mestiere. E quindi con la possibilità dell'errore; accanto alle ricette, infatti, il libro contiene anche indirizzi di ristoranti dove cenare se il piatto non è riuscito! (A lato, la copertina; sopra, la ricetta "Il moscardino" di Alborno/Grilz). Introduzione di Sara Porro, Editrice Compositori, € 19. www.editricecompositori.it