

**casa** **Vivere la Casa**  
ARREDAMENTO • CUCINA • GIARDINO

Shabby Chic  
Lo stile creativo per decorare la casa

Hamamelis  
Come riscaldare l'inverno con un fiore

Il colore del miele per esclusivi e originali complementi d'arredo

Il cipolotto diventa un raffinato protagonista in cucina

Il piacere dolce o salato della pasta lievitata

Preparare giardini e terrazze all'arrivo della Primavera!

№ 1 - Febbraio-Marzo 2018 - Anno 14 - Bimestrale - Italia € 4,90  
Caton Tulo CHF 12,50 - Albania ALL 120,00

Tonatiche naturali  
con bocchi di blu donano  
armonia agli ambienti

febbraio/marzo 2018

# News

## “Giocare” tra i fornelli



Gourmet, mercato di eccellenze e ristorante nel centro di Chiaia a Napoli, presenta “A prova di chef. Gare di cucina a squadra”. Si tratta di un modo diverso di trascorrere una serata tra amici: nella grande cucina a vista, infatti, tre squadre si cimenteranno nella preparazione di un antipasto, di un primo e di un secondo. Ogni squadra, composta da un minimo di 9 a un massimo di 12 partecipanti, prima di iniziare scoprirà gli ingredienti da utilizzare selezionati proprio tra gli scaffali di Gourmet e avrà l'occasione di carpire i segreti di una cucina professionale. A fine serata sarà la brigata di cucina di Gourmet, capeggiata dalla chef Antonella Rossi, a

valutare il migliore impiattamento, l'originalità e la prova d'assaggio. I premi? Un omaggio dolce e un calice di pregiate bollicine selezionate della vineria di Gourmet.

Il costo per la partecipazione parte da 30 Euro a persona e varia in base alla spesa.

Tel: 0817944131; info@gourmet.it; www.gourmet.it

**BURDA VIVERE LA CASA**  
**Bimestrale**  
**Edizioni Raffi**

**News**

**Il cibo diventa gioiello**  
La dolce, super nutriente focaccia di 1916, presenta una dolcezza raffinata di gusto "spigoloso" unitamente all'aroma di olio extravergine di oliva. Con un croccante esterno, una morbida e soffice interiora, è una focaccia che si presta a essere gustata in ogni occasione. Per gustarla basta tagliare una fetta e gustarla con un condimento a piacere: olio extravergine di oliva, pomodoro, formaggio, ma anche con un condimento di gusto salato, come il prosciutto e il formaggio.

**“Giocare” tra i fornelli**  
Gourmet, mercato di eccellenze e ristorante nel centro di Chiaia a Napoli, presenta “A prova di chef. Gare di cucina a squadra”. Si tratta di un modo diverso di trascorrere una serata tra amici: nella grande cucina a vista, infatti, tre squadre si cimenteranno nella preparazione di un antipasto, di un primo e di un secondo. Ogni squadra, composta da un minimo di 9 a un massimo di 12 partecipanti, prima di iniziare scoprirà gli ingredienti da utilizzare selezionati proprio tra gli scaffali di Gourmet e avrà l'occasione di carpire i segreti di una cucina professionale. A fine serata sarà la brigata di cucina di Gourmet, capeggiata dalla chef Antonella Rossi, a valutare il migliore impiattamento, l'originalità e la prova d'assaggio. I premi? Un omaggio dolce e un calice di pregiate bollicine selezionate della vineria di Gourmet. Il costo per la partecipazione parte da 30 Euro a persona e varia in base alla spesa. Tel: 0817944131; info@gourmet.it; www.gourmet.it

**Una cucina intelligente**  
Per chi desidera unire l'efficienza e l'originalità in una cucina moderna, il nuovo modello di cucina è la soluzione. È una cucina che si presta a essere gustata in ogni occasione. Per gustarla basta tagliare una fetta e gustarla con un condimento a piacere: olio extravergine di oliva, pomodoro, formaggio, ma anche con un condimento di gusto salato, come il prosciutto e il formaggio.

**Le novità**

**La salute a tavola!**  
Il 1916 è un nuovo modo di gustare la focaccia, una focaccia dolce e salata, con un croccante esterno e una morbida interiora. È una focaccia che si presta a essere gustata in ogni occasione. Per gustarla basta tagliare una fetta e gustarla con un condimento a piacere: olio extravergine di oliva, pomodoro, formaggio, ma anche con un condimento di gusto salato, come il prosciutto e il formaggio.

**Saponi DOP**  
La collaborazione tra il Consorzio di tutela del Sapone di Castelli (DOP) e il Consorzio di tutela del Sapone di Castelli (DOP) ha portato alla creazione di un nuovo sapone, il Sapone DOP. È un sapone che si presta a essere gustato in ogni occasione. Per gustarlo basta tagliare una fetta e gustarla con un condimento a piacere: olio extravergine di oliva, pomodoro, formaggio, ma anche con un condimento di gusto salato, come il prosciutto e il formaggio.

**Piacevole dolcezza**  
La dolcezza è un ingrediente importante in una cucina moderna. È un ingrediente che si presta a essere gustato in ogni occasione. Per gustarla basta tagliare una fetta e gustarla con un condimento a piacere: olio extravergine di oliva, pomodoro, formaggio, ma anche con un condimento di gusto salato, come il prosciutto e il formaggio.

rassegna stampa a cura di

**dipunto studio**  
uffici stampa | pr | eventi