

C&C Milano, Tovagliolo

Carlo Furgeri Gilbert, Fotografi

Flores Manfredi, Redattori/Stylist



Shopping cucina di Flores Manfredi

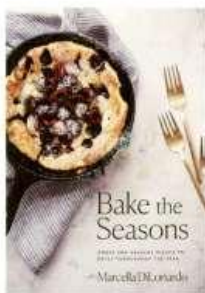
IL SALE DI ANGELA



Angela Frenda, food editor del *Corriere della Sera*, responsabile del mensile *Cook*.

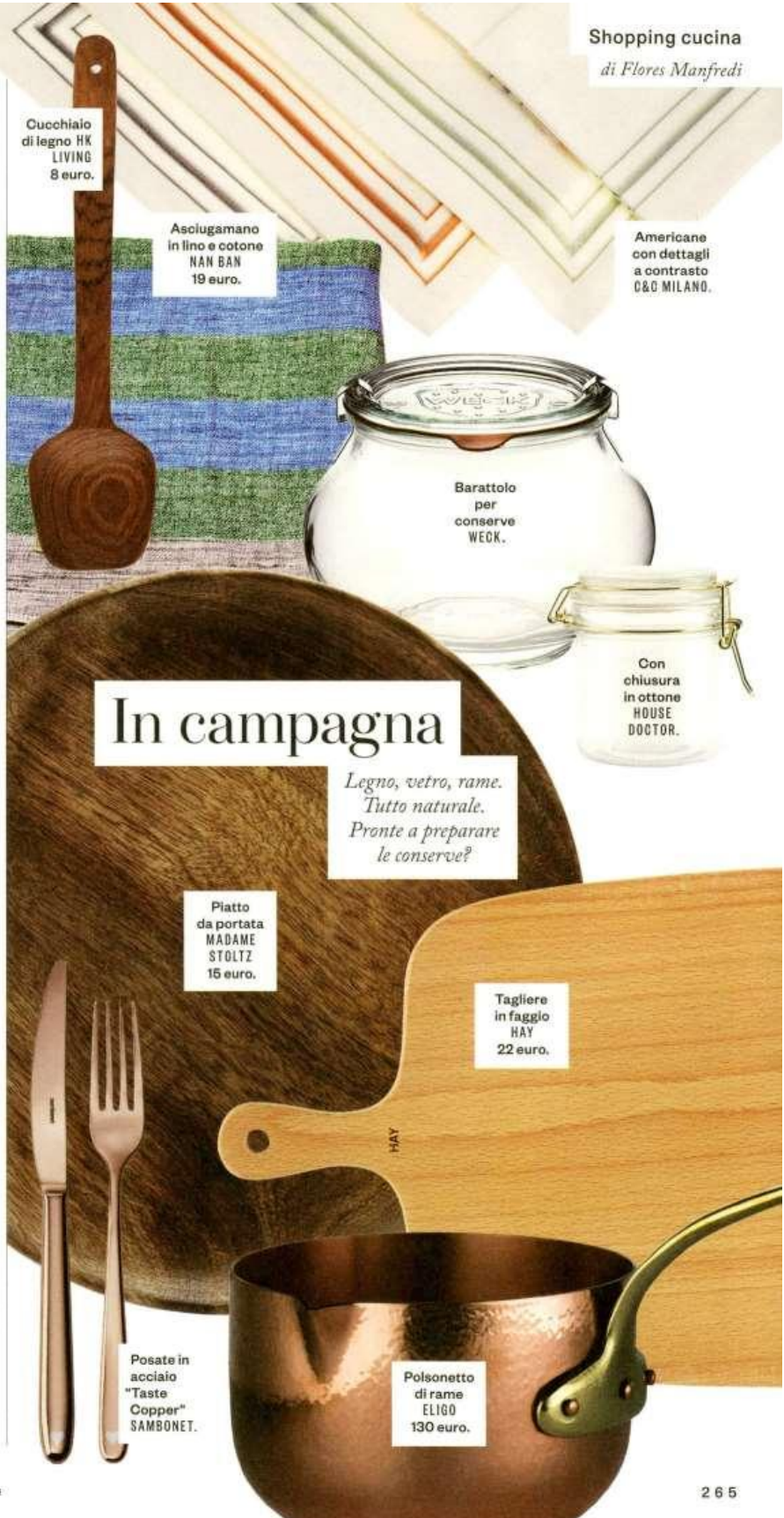
Elogio della cucina familiare, semplice e di stagione

Riscoprire i semplici piaceri della cucina con una raccolta di ricette dolci e salate che celebra i sapori di stagione. È questo che Marcella DiLonardo, food writer di fama internazionale, cerca di fare nel suo ultimo libro, *Bake the season* (Penguin), uscito all'inizio dell'estate. Partendo proprio dall'infanzia in una famiglia italiana, dagli insegnamenti della nonna e dalle ricette che hanno costellato la sua vita di ragazzina curiosa. Il risultato è un ricettario che tutti potremmo e dovremmo avere sugli scaffali della nostra cucina. Un inno alla semplicità, sempre e comunque, del cucinare seguendo le stagioni e il piacere per le cose belle e facili.



Il libro di Marcella DiLonardo.

Cucchiaino di legno HK LIVING 8 euro.



Asciugamano in lino e cotone NAN BAN 19 euro.

Americane con dettagli a contrasto C&C MILANO.

Barattolo per conserve WECK.

Con chiusura in ottone HOUSE DOCTOR.

In campagna

Legno, vetro, rame.
Tutto naturale.
Pronte a preparare le conserve?

Piatto da portata MADAME STOLTZ 16 euro.

Tagliere in faggio HAY 22 euro.

Posate in acciaio "Taste Copper" SAMBONET.

Polsonetto di rame ELIGO 130 euro.