

Agenda di cucina

suggerimenti • consigli • spunti • indirizzi utili

In libreria

Se desiderate avere una cucina ben organizzata, il volume **Cose di cucina** di Alan Snow, illustratore e appassionato di food (organizza workshop e corsi per cuochi e chef professionisti), risponde a tanti quesiti su utensili che usiamo quotidianamente (come grattugie, frullatori, padelle e coltelli) e quelli più sofisticati e complessi (come abbattitori e dispositivi per cotture a bassa temperatura). Questo libro, indirizzato sia a cuochi amatoriali e professionisti sia a semplici appassionati, vuole essere una guida per fornire al lettore, in modo semplice, spiegazioni tecniche sulla funzione di ogni apparecchio, mostrando anche nuovi modi di utilizzo e suggerimenti su come cuocere, conservare e congelare il cibo nella maniera più corretta e salutare. **“Cose di cucina” di Alan Snow - Gribaudo, 208 pagine (€ 22,00)**



Di una preparazione culinaria prima ancora del profumo al nostro cervello giunge l'immagine, che genera una reazione immediata e istintiva. Non è un caso che spesso si usi l'espressione “mangiare con gli occhi”.

Proprio per questo è molto importante un impiattamento creativo. **A scuola di food design** è il libro di Angela Simonelli (food designer e insegnante di tecniche di impiattamento in varie scuole di cucina toscane) che ci aiuta ad affinare la nostra fantasia in cucina, sfruttando i colori della natura e la consistenza dei cibi, lasciandoci ispirare dall'arte e dalle idee di grandi chef. Grazie al suo aiuto impareremo a disporre i vari alimenti in modo originale, con stili e difficoltà differenti.

“A scuola di food design” di Angela Simonelli - Giunti, 192 pagine (€ 19,50)



Novità accessori



La **Cantinetta vino AEG** è ideale per conservare i vini alla corretta temperatura. Dallo stile essenziale e raffinato, è caratterizzata da un'elegante superficie full glass nera antimpronta e si abbina bene agli ambienti dallo stile moderno e minimal. Dispone di comandi Touch Control che facilitano l'impostazione elettronica della temperatura da 5° a 20°, mantenendo così temperatura, caratteristiche organolettiche e gusto ottimali per la degustazione. L'interno è provvisto di un ripiano fisso e due removibili in legno che possono essere modificati per posizionare bottiglie di misure diverse. www.aeg.it

Preparare un pane croccante sarà semplicissimo con **Croustina di Panasonic**, voi dovrete solo pesare gli ingredienti, inserirli nel cestello e avviare il programma preferito. Croustina è in grado di allungare o accorciare i tempi di lievitazione, rilevando la temperatura tramite un sensore: che l'ambiente sia secco o umido, in estate o inverno, il risultato sarà sempre perfetto. Dispone di 18 programmi automatici per la cottura di pane dalla crosta fragrante, pane morbido, con uvetta e senza glutine ma anche per realizzare impasti per torte, brioche e pizza. www.panasonic.com



La nuova **Design Collection di KitchenAid**, comprende il bollitore elettrico e il tostapane in duplice versione (da uno e due scomparti, rispettivamente per 2 e 4 fette). Il bollitore, da 1,5 l, è dotato di una doppia parete interna in metallo che consente di mantenere l'acqua calda per maggior tempo. Il tostapane ha scomparti più lunghi rispetto a quelli tradizionali, permettendo così di rendere dorato e croccante qualsiasi tipo di pane. Include inoltre due funzioni, quella per lo scongelamento e quella studiata appositamente per i bagel. www.kitchenaid.it