

CORRIERE DELLA SERA

©

IO

D O N N A

Abbiamo parlato di

SEGRETI DELLE DONNE

con Nicole Kidman

NUOVI WESTERN

con Pierce Brosnan

LADY GAGA

con Lang Lang

VIAGGI

Signore, in carrozza!

MODA

Righe di rigore

LAETITIA CASTA

**A TEATRO RACCONTO
LA GABBIA DI UN
MATRIMONIO. QUANDO
SPEZZI LE SBARRE,
RINASCI: IO L'HO FATTO**

RCS

RCS MEDIAGROUP SPA N. 11 SETTIMANALE DISTRIBUITO IN ABBINAMENTO
CON IL CORRIERE DELLA SERA DELL' 11 MARZO 2017 - POSTE ITALIANE SPA
SPED. IN A.P. - D.L. 353 / 03 CONV. L. 46 / 04, ART. 1 C. 1.
DCB MILANO CORRIERE DELLA SERA (€ 1,50) + IO DONNA (€ 0,50) € 2.
NEI GIORNI SUCCESSIVI € 1,50 + IL PREZZO DEL QUOTIDIANO





Una ragazza americana

Dal Tennessee con furore. Elizabeth Kirby è un portento vero, come il suo blog: *Local Milk*. Food stylist, fotografa e scrittrice di rara grazia, è diventata un esempio di *food writing* moderno. E le sue foto, beh, parlano per lei. Di questa ragazza dal volto antico, e dalle fasce colorate esibite con spensieratezza tra i capelli. Ne sono certa: sarebbe piaciuta tanto a Tennessee Williams o a Truman Capote, ma piace anche a noi ragazze innamorate del cuore (e dell'anima) del cibo. Incantevole.



Piatti da regina

Porcellane che sembrano tirate via dalla tavola di Maria Antonietta (ma quella di Sofia Coppola, rock e un po' hipster). Astier de Villatte nelle sue collezioni conserva il fascino parigino sì, però con un twist unico. Se vi trovate a Parigi, entrate nel negozio ma lasciate fuori il portafoglio: comprendereste tutto. Per intenditori i piatti con le illustrazioni di John Derian. Ipnotici, come quello con la sua "Round Chair".

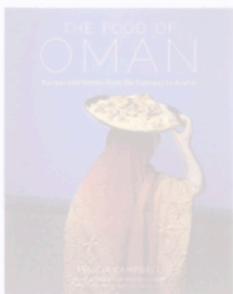


Ciliegie d'autore

Il Cerasus Nonino Kirsch è una delle ultime creazioni di Nonino. Frut® Acquavite di Frutta è prodotta secondo l'antica tradizione di famiglia, ed è ottenuta distillando ciliegie Marasche raccolte a giusta maturazione. Bevuta, sorvegliata, centellinata alla fine di un pranzo o in qualsiasi momento della giornata, può essere fonte di vero piacere.



Variazioni sul cous cous



Il cibo dei Paesi arabi? Lo racconta con passione la food writer americana Felicia Campbell. Suo il libro *The food of Oman*. Attraverso cento ricette e fotografie d'autore ci porta alle tavole dei matrimoni o nelle cucine private degli abitanti di questo piccolo Sultanato. Un volume profumato e misterioso, come i piatti di cui narra. Ma anche un viaggio culturale ed emotivo.

Q.B.

(QUANTO BASTA)

ingredienti, cose e gente da cucina

di Angela Frenda
afrenda@rcs.it



Un bagno con Cleopatra

E se il latte di bufala finisse... sul viso? Biancamore ci è riuscito. E da oggi sarà possibile usare per la vostra cura di bellezza quotidiana il detergente e la crema con latte di bufala. L'acido lactobionico, presente nel latte bufalino, protegge i tessuti dai danni ossidativi causati dai radicali liberi e nutre la pelle da dentro. Una sorpresa. Per sentirvi (davvero) Cleopatra 2.0.



Condite col cocco

E se usassimo l'olio di cocco alternandolo a quello di oliva? Io ci sto provando e vi garantisco che il risultato non è male. Soprattutto per friggere. Il suo segreto? Contiene un particolare tipo di grasso, i trigliceridi a catena media, che il nostro organismo metabolizza in maniera diversa rispetto agli altri: vengono direttamente inviati al fegato attraverso il tratto digestivo, dove sono usati per ricavare energia. Amelia Freer, la nutrizionista inglese osannata anche all'estero, nei suoi libri insegna come usarlo nella cucina di ogni giorno.