

io

D O N N A

Obiettivo 5
A Roma il nostro campus sulla parità di genere

Relazioni familiari
Allontanarsi per non soffrire

Bellezza
Con lo yoga uno sguardo più luminoso

“All’inizio nessuno vuole seguire le orme dei genitori”

Margaret Qualley

ACCESSORI DI MODA

Naturali, colorati o in bianco e nero?



IL SALE DI ANGELA



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

Una vera maestra

Marcella Hazan ha fatto per la cucina italiana più di tanti altri nomi famosi. Nata a Cesenatico, è stata food writer ante litteram, scopritrice di talenti, cuoca e maestra sopraffina. Per anni con i suoi libri ha decodificato la nostra gastronomia agli americani. Infatti di lei si ricorda moltissimo la capacità divulgativa. Adesso, è appena uscita la riedizione di un suo grande classico, *La cucina italiana di Marcella*, con la prefazione della giovane e talentuosa food writer Molly Baz. Con quasi 250 ricette, questo libro porta a casa i sapori autentici dell'Italia. Ci sono grandi classici come le Fettuccine vongole e zucchini o le Scaloppine di vitello con nocciole e aceto balsamico. L'Insalata di cavolfiore con peperoncino, olive e acciughe e gli amaretti o il Semifreddo alla crema pasticcera. Basandosi sulle sue esperienze e sui ricordi italiani, Hazan ha realizzato la guida definitiva al nostro cibo e ai nostri sapori.

Angela Frenda

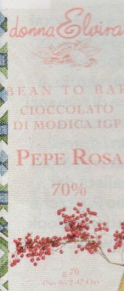
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il libro di Marcella Hazan.

Cioccolato di Modica IGP DONNA ELVIRA.

Tovaglia in cotone stampato H&M HOME 29,99 euro.



In porcellana con profilo a contrasto TESCO MA 7,90 euro.

Che voglia di verde

Fiori e foglie. Una nuova primavera sboccia su ceramiche e porcellane

Piatto piano collezione "Chinoiserie" WEDGWOOD 68 euro.

Piatto ovale in porcellana "Blomst" ROYAL COPENHAGEN 180,90 euro.

Posate "Bistrot" SABRE 42,50 euro a posto tavola.

Tumbler "Raami" IITTALA 26,90 euro la coppia.

Caraffa CESARE TOFFOLO da Modaoperandi, com 546 euro.