

*Cucina afrodisiaca
che passione...*

*Fino al 2 dicembre, weekend en amoureux
alla Corte dei Francesi, nel **Salento**
(tel. 0836 424282). Cosa di più audace
di un gambero bianco allo zenzero?*



ellespeciale

PROFUMI DA BERE
Sarà un Morellino di Scansano lo Chanel n°5 di domani? Forse sì. Perché se fino a ieri si leggeva solo dotti vitigni e gradazione, grazie al progetto Scent of Wine, l'etichetta "olfattiva" riporterà le fragranze costitutive del vino che abbiamo deciso di gustare (con l'olfatto e con il gusto): violetta, ciliegia, mora, cannella, fragola, vaniglia, rosa bianca, mango, legno tostato...

UN ORTO SUL BALCONE
Perché non coltivare "in casa" fagioli, pomodori, erbe? Per poi trasformare il "raccolto" in gustosi piatti biodinamici. L'Istituto Erbaristico L'Angelica ha regalato un seme di... ulivo. Fantascienza? No, bastano un po' di pazienza e di dedizione.

SUR(REAL)-TABLE
Ovvero la tavola surrealista, naturale approdo del revival artistico di quest'anno, immediatamente fiutato dallo stilista Christian Lacroix. La sua prima collezione di piatti "popolare" (per i grandi magazzini francesi La Redoute) ritrae in primo piano visi di ragazzi sorridenti o gioca sui forti impatti cromatici del rosso e del nero... Molto surreale sì, ma anche very pop.

Cene ad arte
Non solo all'arte visiva. Oggi musei e gallerie aprono anche ai piaceri del palato. E lo fanno insieme a celebri rassegne d'avanguardia. Come Documenta a Kassel, in Germania, che ha appena invitato il re degli chef, lo spagnolo Ferran Adrià, a esporre, con i suoi astrosi menu, in mezzo a 130 artisti. In Italia, l'occasione è visitare la più grande retrospettiva dedicata all'eccentrico duo inglese Gilbert & George, al Castello di Rivoli (fino al 13 gennaio). L'ironia continua poi nei piatti del superchef Davide Scabin, una stella Michelin. Menu creativo: dal cyber-egg all'ostrica virtuale, senza disdegnare però i classici della cucina italiana. Info: Combal Zero, Castello di Rivoli (To), tel. 011 9565225, www.combalzero.it. Menu degustazione da 100 euro.

ROSSO FUOCO
Se la tendenza è quella di cucinare con il cuore, cosa c'è di meglio di una cucina tutta rossa? Rossa come l'amore, come la passione, come il cuore di ghisa che trasferisce rapidamente il calore ai forni e alle piastre della Six-Four di Aga. O come i nuovi top di lavoro Smeg in acciaio inox per personalizzare la cucina. In tutte le combinazioni possibili.

*Cucina afrodisiaca
che passione...*

*Fino al 2 dicembre, weekend en amoureux
alla Corte dei Francesi, nel **Salento**
(tel. 0836 424282). Cosa di più audace
di un gambero bianco allo zenzero?*