

LIGHT &
GOURMAND
PASSATI E ZUPPE
CON UNA
MARCIA IN PIÙ

ELLE a tavola

www.elle.it/cucina

N° 6 - OTTOBRE/NOVEMBRE 2015

€ 3,50

SCUOLA DI CUCINA

Dal risotto allo
strudel, grandi
classici
e mix creativi

Cipolle

Ripiene, fritte
e nelle torte
salate

CIOCCOLATO

4 SCHEDE GOLOSE
AL GUSTO
EXTRA FONDENTE

RICEVERE
INVITO CON STILE
SULLE COLLINE
DI FIRENZE

**Secondi
da chef**
5 varianti
super della
bistecca

BISCOTTI
FARCITI

da provare!

81 RICETTE
d'autunno

tendenza

I piatti facili e i sapori forti che arrivano dalla Svezia



Scelte & sapori

Le origini

I primi bicchieri di vetro risalgono al IV secolo a.C., ma solo nel I la produzione cresce grazie alla soffiatura, scoperta in Siria.

Per tutti i giorni

Sì a quelli in vetro, venduti in servizi o in pezzi singoli. Se sono da acqua ok ai colori e alle geometrie insolite, per mise en place divertenti. Per i bicchieri da vino, invece, la trasparenza è d'obbligo. Il prezzo? Da 1 euro per i singoli pezzi, ai 700 dei servizi più cool.

Cristalli preziosi

Delicati, sono i più cari, fino a mille euro per un servizio da 12. Quelli autentici contengono

il 24-30% di ossido di piombo. Per verificarne l'autenticità schioccate le dita sulla superficie: il vero cristallo emette un tintinnio.

Maniere dolci

Il cristallo si lava a mano, con acqua tiepida e sapone. I bicchieri vanno poi messi al contrario su un panno di cotone e asciugati. No alla lavastoviglie.

Gli infrangibili

In vetro temprato, resistono agli sbalzi termici. Possono rompersi, ma non sbeccarsi. Ci sono anche quelli in vetro sonoro, un cristallo meno puro, ma più resistente ed economico.

In alto i calici

Trasparenti o colorati, con o senza stelo, di vetro o cristallo. Guida all'acquisto dei bicchieri, l'accessorio cult della tavola

di ANTONELLA ROSSI

SOLUZIONI bicchieri



cocktail

PER L'APERITIVO

I calici studiati per servire i cocktail della linea Ypsilon di Bormioli Rocco hanno il gambo sottile e lungo. A sinistra il classico bicchiere per Martini, Cosmopolitan e altre preparazioni senza ghiaccio, a destra il classico da Margarita.

Il punto forte Ideale per i barman grazie al piattello che dona stabilità. Resistenti agli urti, all'uso e ai lavaggi in lavastoviglie.

Costo 5,11 euro l'uno.



vino

DA DEGUSTAZIONE

I calici in vetro sonoro superiore soffiato e lavorato a mano della collezione Esperienze, disegnata da Federico de Majo per Zafferano. A sinistra quello per i vini bianchi aromatici e fruttati, a destra per i rossi importanti.

Il punto forte Le ondulazioni sul fondo facilitano l'ossigenazione del vino. Senza dover inclinare il bicchiere se ne ammirano le tonalità e i riflessi.

Costo Da sinistra 35,60 euro e 46,80 euro.



GLI INDIRIZZI A PAG. 120

bollicine

CELEBRATIVO

L'elegante flûte di cristallo decorata con foglie e fiori di fragola della nuova linea Al Fresco di Wedgwood nata per festeggiare i cinquant'anni della collezione Wild Strawberry.

Il punto forte Da scegliere quando si serve un tipo di spumante oppure di Champagne brut, aiuta a mantenere più a lungo il perlage e l'aroma.

Costo 96 euro la coppia.



acqua e bibite

INFRANGIBILI

I bicchieri Double Face e Lente di Mario Luca Giusti sono in acrilico, detto "cristallo sintetico" per la sua lucentezza: è un materiale molto resistente ma è preferibile il lavaggio a mano senza spugnette abrasive.

Il punto forte Sono leggeri, maneggevoli e decorati. Il classico, più basso, è perfetto per l'acqua, quello alto per le bibite sia gassate che non.

Costo 15,50 euro l'uno.



birra

FEMMINILE

Il bicchiere Octavia in vetro sonoro superiore di Villeroy & Boch è più stretto alla base e con il collo cilindrico, ideale per accogliere la schiuma.

Il punto forte Il fondo spesso e con i decori in rilievo lo rende più bello e femminile rispetto al classico calice. Perfetto per le donne italiane che amano la birra come ha confermato una recente ricerca Doxa-AssoBirra.

Costo 24,90 euro.



distillati

DOPO CENA

I bicchieri da degustazione di vetro della collezione Tasting Hour di IVV. Il calice più ampio è studiato per il Cognac, il piccolo per la grappa.

Il punto forte Il calice da Cognac ha una parte inferiore molto larga e si stringe per intrappolare l'aroma. Quello da grappa a tulipano conduce al naso anche le più delicate sfumature.

Costo Da Cognac 9,90 euro la coppia, da grappa 7,90 euro il set da 2.

