

Veg di coppia

Il loro sito l'ho scoperto quasi per caso. E subito ne sono rimasta affascinata. Perché Susann e Yannic, coppia anche nella vita, sono due fotografi berlinesi con un gusto unico per l'immagine di cibo. Il blog si chiama *KrautKopf*, che tradotto significa letteralmente "l'erba in testa". Se vi conquistano con i loro colori gotici e profondi, e le loro ricette veg, perdetevi nel bellissimo libro per ora purtroppo pubblicato (da Hölker Verlag) solo in Germania.

Il gusto dei ricordi

Il tonno con le cipolle mi ricorda la mia infanzia in Calabria, d'estate, con il nonno sull'isola di Dino... Ecco perché i filetti di tonno Yellowfin Callipo con cipolla rossa di Tropea Calabria IGP sono diventati uno dei miei must. Nella linea, figurano con Cuori di carciofi, Pomodori secchi, Pesto ligure e 'Nduja Calabrese. Per veri intenditori.



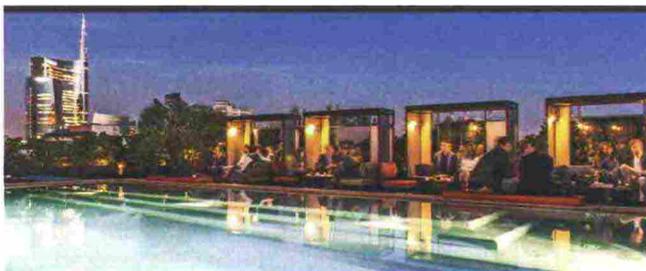
Bevete più latte (di capra)

Fa più bene. Lo dicono moltissimi studi. Ma anche il buon senso, visto che per fortuna le capre non sono ancora vittime dell'allevamento intensivo. E allora beviamo più latte di capra. Diamolo ai bambini. E se dovessero storcere il naso, perché il sapore non è abituale, un trucco è non riscaldarlo troppo.



L'amarena sulla torta

Le amarene **Fabbri** sono un grande classico. Sul gelato, nelle torte, assolute... Disponibili anche in splendide latte vintage, sono però da collezionare, secondo me, nei loro tradizionali vasi di vetro opalescente dagli inconfondibili colori bianco e blu. Magari nella confezione maxi da 1.250 grammi.



Milano, ultimo piano

Ci sono luoghi che ti piacciono da subito. Senza se e senza ma. Il Ceresio 7 è stato magia immediata. Il ristorante all'ultimo piano dell'ex edificio Enel, a Milano, ha il pregio di farti sentire in una location unica, internazionale, e allo stesso tempo calda e accogliente. Uno stile "old modern" di successo, in cui la chiave di volta è la cucina del sapiente chef Elio Sironi. Il suo crudo di pesce è inimitabile.

Nero, integrale, bio

State per preparare del pesce? Magari in zuppa... Il mio consiglio è di abbinarlo con il riso nero, meglio se integrale. Il Nerone integrale (ne produce uno molto buono Alce Nero) arriva dalla Cina, e (manco a dirlo) ha chicchi grandi di colore nero, stelo lungo e un apparato radicale profondo che, traendo nutrimento negli strati più ricchi del terreno, garantisce una maggiore qualità del prodotto.

