



► 04 Ottobre 2015 - 50040

EXPO 2015 – La mostra universale ci ha fatto scoprire nuovi piatti etnici. Per cucinarli e servirli, ecco i nostri consigli

TAVOLE DAL MONDO

di **Giusi Galimberti**

La grande Esposizione universale ha fatto scoprire ai più appassionati gourmand le cucine di tutto il mondo. Dal **borsch russo** al **couscous marocchino**, dalla **paella spagnola** al **tandoori indiano**, fino al **sushi giapponese**, amatissimo dai più giovani, assaggiare piatti insoliti è ormai una consuetudine.

CUCINARE IN CASA. Specie nelle grandi città, si sono moltiplicati i ristoranti etnici, dove è possibile gustare diverse specialità.

Per prepararle in casa, e servirle con stile ai propri ospiti, servono invece pentole, attrezzi e piatti adatti. Ormai di uso consueto il **wok**, tegame a due manici per cuocere i cibi della gastronomia cinese, e la **paellera** spagnola, pentola bassa che permette di ottenere una paella perfetta e gustosa, con la tradizionale "crosta" di riso croccante sul fondo. Ci sono poi le caffettiere speciali per i caffè lunghi anglosassoni o il caffè "sabbioso" alla turca, infine la pentola a piramide per la **tajine** berbera. Infine, più consueta, la padella per le crespelle francesi.



TESCOMA

Per preparare il caffè alla turca, il bricco in vetro borosilicato, adatto al forno a microonde e ai fornelli a gas e in vetroceramica. **11,90 euro**

DALANI

Il servizio di piatti ha disegni che ricordano le porcellane mediterranee. Perfetti per servire couscous e tajine. **65 euro**



LAGOSTINA

Per crêpes sottilissime, come nei migliori ristoranti francesi. **Da 12,90 euro**



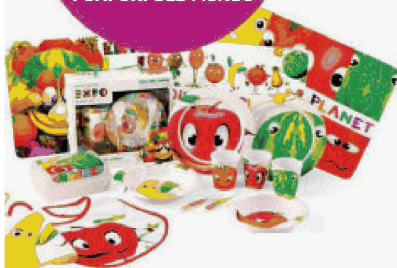


RISOLI

Della linea Dr. Green, la forma garantisce una cottura con pochi grassi, quasi al vapore. 134 euro

MASCOTTE

A EXPO PER I BIMBI CI SONO FOODY E I SUOI AMICI, CREATI DA DISNEY PER FAR CONOSCERE I SAPORI DEL MONDO



PENGO PER DISNEY

Tutto per la pappa dei piccoli, con i disegni della mascotte di Expo 2015. Da 1,46 euro la tovaglietta

COVO SU AMAZON.IT

Il set di 4 piatti di ispirazione naturale. Come foglie, sono flessibili e arrotolabili. Desing Nao Tamura. 74,25 euro



NOTIZIE

L'ORGOGGIO DI ESSERE ITALIANI

In occasione del grande evento dedicato all'alimentazione e alla nutrizione, Expo Milano 2015, **Guardini** è stata scelta per essere presente nel negozio di **Padiglione Italia** con una collezione realizzata in edizione limitata per Cipi. «Dal 1947 non abbiamo perso di vista l'obiettivo di realizzare prodotti italiani di qualità, coniugando passato, presente e futuro», spiega Elena Guardini, direttore marketing della nota azienda produttrice di stampi da forno.



DE' LONGHI

La bistecchiera può essere usata a contatto per grigliare hamburger, panini, toast, o aperta tipo barbecue. 140 euro



MONETA

Il wok della linea Argo, con corpo in alluminio e rivestimento in smalto effetto pietra. 49,90 euro

ACCADEMIA MUGNANO

Il wok è uno strumento di cottura pensato per friggere, arrostitire, saltare e cuocere al vapore. 27,99 euro



WEBER

Il kit di mestoli/spatole in legno per cucinare con il wok. 29 euro