



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**

**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'ORGOGGLIO 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 bistecciera 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, arrostire, saltare e cuocere al vapore. **27,99 euro**

**WEBER**

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