

# gustoSano

*migliora la tua vita un pasto alla volta*

## ZUCCHINE REGINE DELLA TAVOLA

Ecco gli ortaggi di cui  
è impossibile fare a meno

+ più di  
**90**  
idee light

**VIAGGIARE CON LA FANTASIA**  
8 ricette del Centro America

**CILIEGIA, SCRIGNO DI BONTÀ**  
Usate in piatti dolci e salati,  
accendono la tavola di colore e gusto

**POMODORI, IL SAPORE DEL SOLE**  
Un alimento indispensabile in cucina

**SUCCHI, CENTRIFUGATI E FRULLATI**  
È tempo di un concentrato di benessere!

*Spaghetti  
aromatici  
con tonno e  
stracciatella*

### INOLTRE:

Acqua & farina:  
gli ingredienti  
fondamentali

Il cestino della  
spesa di stagione

Divertenti  
variazioni degli  
spaghetti al tonno

Albicocca tutta  
buona

L'orto che  
aiuta contro la  
depressione

Fagiolini versatili  
con gusto



LUNASIA EDIZIONI

Prima immissione: 11/06/2020



DeGustazioni

88



## UNA TAVOLA CHE PROFUMA DI PRIMAVERA

### LO STILE DI ILARIA.I PER APPARECCHIATURE D'EFFETTO

Per la primavera/estate 2020 ilaria.i presenta le nuove collezioni di piatti ispirati ai fiori e alla bella stagione. Con il nuovo formato, dal diametro 21 cm, ilaria.i si rivolge sempre più al mondo della tavola, trasformando i suoi piatti da collezione in piccoli servizi per arricchire la mise en place sia delle grandi occasioni sia di quelle più informali. La collezione Bouquet celebra la primavera, quando i fiori sono gli assoluti protagonisti della natura. Questi che ornano i pezzi di ilaria.i, però, non sfioriranno mai e potranno essere utilizzati come decoro in casa o come piccolo servizio della domenica, con le finiture in oro e satin.

# ACCESSORI *di stile*



## L'IMPORTANZA DEI METODI DI CONSERVAZIONE E COTTURA

### UN SISTEMA PER PORTARE IL BENESSERE A TAVOLA

Errori e distrazioni possono compromettere non solo il gusto ma anche i benefici dei nostri piatti. È per questo la tecnologia Vitality System di Smeg ci viene in aiuto. Sono tre gli elettrodomestici Smeg di ultima generazione: Abbattitore di temperatura, Cassetto Sottovuoto e Forno a vapore combinato. Il primo, dalle molteplici funzionalità, oltre a raffreddare rapidamente offre anche funzioni calde. Consente infatti di ottenere impasti perfettamente lievitati, realizzare yogurt, cuocere a bassa temperatura e riscaldare le pietanze. Il cibo può essere confezionato sottovuoto anche in piccole porzioni, pronto per essere consumato quando necessario. Inoltre si può conservare più a lungo il pesce fresco senza perdere le sue proprietà nutritive. Infine, il Forno a vapore combinato è ideale non solo per le classiche verdure ma anche per deliziose paste al forno, lasagne, riso e dessert.

## PER GLI APPASSIONATI DI CUCINA

### TANTE IDEE ISPIRATE ALL'UNIVERSO FOOD

L'offerta di Tassotti comprende etichette per conserve e confetture, scatole archivio, ricettari, segnaposto per una mise en place curata. Tutto è personalizzabile con le innumerevoli fantasie di carta in catalogo, soprattutto legate al food: come frutta e cioccolatini o oggetti per la cucina. In più, la carta Tassotti può essere impiegata per confezionare in maniera originale dolci o biscotti, garantendo la conservazione nel tempo. Tutto dipende dai metodi di lavorazione artigianale e attenta all'ambiente: questa carta è infatti stampata esclusivamente a foglio con inchiostro ad alta resistenza alla luce, a base vegetale e su supporto uso mano, opaco, ecologico e certificato FSC.

