

FEBBRAIO 2022

ITALIA

# marie claire



€ 3,50

**UN  
OROSCOPO  
NUOVO**  
Ci riprendiamo  
*la luna*

**PENSIERO  
STUPENDO**  
L'intelligenza  
collettiva  
*ci salverà*

**STAMPA  
E LIBERTÀ**  
Il giornalismo  
torna  
tra la gente

**FILM  
D'AMORE**  
Anche  
i super cult  
invecchiano

**AURORA**  
*Una voce  
oltre Greta*

**ROMANTICA  
& RIBELLE**



food etc. di Alessandra Argentieri



**1 Prime passeggiate** Visitare la Franciacorta in bicicletta sarà un piacere grazie a sei facili percorsi che portano il nome delle tipologie dei suoi vini. Satèn, Pas Dosé, Brut, Rosé, Extra Brut e Millesimato sono gite ben spiegate su [franciacorta.net](http://franciacorta.net). Sul canale YouTube dedicata ci sono invece i Talks con Alberto Alessi, Guido Tarani, Maurizio Marinella e molti altri.

**2 Scelte vegane** La Fattoria della Mandorla, azienda familiare di Toritto (Bari), coltiva e trasforma la varietà dello squisito seme Filippa Cea. Nascono così alternative vegetali ai formaggi come il Mandorino, Gran Murgiano e varie Macioffe.

**3 Continue evoluzioni** Erano famosi per la pasta, ora Rustichella d'Abruzzo conquista anche con i dolci. La loro colomba classica è nell'antica pasta madre, un impasto naturale ottenuto lievitando acqua e farina. Il risultato è soffice e omogeneo e si distingue per una leggerezza fragrante unica.

**4 Forme golose** I pistacchi di Bronte sono tostiti ad aria regalando così un sapore sempre diverso, esaltato anche dal crescendo sensoriale del cioccolato bianco. Da sgranocchiare anche prima della Pasqua, l'uovo Amedei da 400 grammi è senza lecitina di soia, glutine, coloranti e aromi artificiali.

**5 Eccezionale selezione** Per chi ha bisogno di scegliere o consegnare un regalo (cibo, fiori, vino e tanto altro) in maniera sicura, c'è Delury. Un servizio accurato, nazionale, in cui nulla è lasciato al caso.

**6 Val bene Fattesa** L'Amarone Santa Sofia Riserva 2013 ha grappoli selezionati in Valpolicella, appassiti 100 giorni in botte di rovere per cinque anni e in bottiglia per due. Per sensazioni da ricordare.

**7 Attenzioni speciali** Sono soltanto 1713 le bottiglie di Old-Vermouth di Torino. Ferro13 l'ha realizzato con uve lasciate a lunga tra i lieviti, prima di essere trasformate e avere un ricordo di assenza. Non per nulla ha vinto il premio Ampolla d'Oro al prestigioso concorso Spirito Autociona.

**8 Degustazioni lente** Il Dom Pérignon Rosé Vintage 2006 rappresenta un'annata formidabile che ha regalato allo champagne sentori di lampone e fragolina selvatica, iris e violetta con sfumature di ligustro e angelica. Indimenticabili momenti.

**9 Incredibili bouquet** Lo chef Marc Lanteri del ristorante Al Castello (di Grinzane Cavour, Cuneo) alterna cucina italiana e francese. I suoi piatti però sono essenziali, eppure originali e dal sapore unico.