

Casa burda **Vivere la Casa**

ARREDAMENTO · CUCINA · GIARDINO

La mia Africa
*Proposte ispirate
allo stile coloniale*

Profumati saponi
*Creazioni naturali
che diventano decori*

Industrial chic
*Design raffinato
per un loft cittadino*

Tarte Flambée
*Tante idee per deliziose
torte dolci e salate*

Cucina Greca
*Piatti, sapori e aromi
dal gusto mediterraneo*



Rifugio nell'isola del sole
**Una dimora a Maiorca dove il bianco
enfatisa la luminosità degli ambienti**



Meravigliose astilbe
*Piante perenni che con la loro ricca
fioritura abbelliscono il nostro giardino*



Novità food

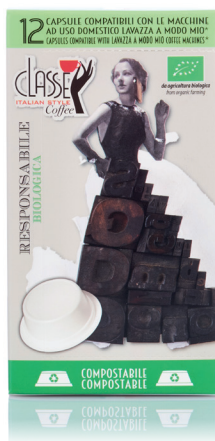


Per le **confetture St. Dalfour** viene scelta esclusivamente la frutta migliore accuratamente selezionata, a cui si aggiunge solo succo d'uva invece dello zucchero, per un sapore più autentico e genuino. Prive di conservanti e coloranti, le confetture sono disponibili in tantissimi gusti, dai più originali a quelli più tradizionali, come ad esempio quella al Kumquat, agrume dal gusto fresco e dolce, o quella classica di mirilli. Perfette per farcire una crostata o da spalmare su una fetta di pane tostata.

www.eurofood.it

Torrefazione Morandini presenta la linea **Classe - Italian Style Coffee**: mix perfetto di qualità, praticità e sostenibilità. Sono capsule (compatibili Nespresso® e Lavazza A modo Mio®) e cialde (E.S.E. System) in quattro miscele ricche di aroma, da quello più delicato a quello robusto e intenso: Delicata 100% Arabica, Audace miscela Robusta, Leggera miscela Dec e la Responsabile Biologica. Per il packaging i fratelli Morandini hanno scelto di affidarsi all'artista Sara Lovari, mentre i materiali utilizzati sono biodegradabili e compostabili. Per questo cialde e capsule, una volta utilizzate, possono essere smaltite nei rifiuti organici senza la necessità di separarle dal caffè.

www.caffemorandini.it



Il formaggio a pasta semidura a fette **Almkäse Bergader**, piacevolmente delicato e aromatico e prodotto con il miglior latte dell'alta montagna, racchiude tutto il sapere dei maestri casari. Senza lattosio e senza glutine, è un prodotto versatile, da provare sia da solo sia in gustose ricette estive, per arricchire semplici ma saporiti primi piatti o per creare veloci e appetitosi finger food, anche in abbinamenti più azzardati come quello con i frutti di mare.

www.bergader.it

Appuntamenti



Cheese

Dal 20 al 23 settembre si svolge la XII edizione di **Cheese**, evento organizzato da Slow Food e Città di Bra, il più grande a livello internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e ai latticini. Le vie del centro e le piazze di Bra diventano il palcoscenico in cui pastori, casari, formaggiai e affinatori illustrano l'importanza dei giusti metodi produttivi, ponendo attenzione alla qualità delle materie prime e allo stesso tempo al benessere animale e alla tutela del paesaggio. "Naturale è possibile" è il focus di questa edizione, per dimostrare come si possa produrre formaggi che siano senza fermenti e dunque espressione più autentica dei territori di origine.

Bra / 20-23 settembre
cheese.slowfood.it



Festival del Franciacorta in Cantina

Torna il **Festival del Franciacorta in Cantina**, un imperdibile appuntamento per i winelovers che hanno così l'occasione di trascorrere un rilassante weekend alla riscoperta dei luoghi dove nasce il Franciacorta. Sabato 14 e domenica 15 settembre, infatti, le cantine aprono al pubblico per dare la possibilità di degustare le varie

tipologie di Franciacorta.

Ampio spazio è poi dedicato agli sportivi, che possono avventurarsi tra vigneti e colline facendo trekking e percorrendo itinerari a piedi o in bicicletta. Gli appassionati di arte non possono perdere l'occasione di visitare luoghi di interesse storico, castelli, monasteri e musei sulla Strada del Franciacorta.

Il punto di ritrovo principale però sono ovviamente le cantine, che hanno in serbo eventi originali fantasiosi. Per la prenotazione delle visite, obbligatoria, è necessario contattare direttamente le cantine.

Strada del Franciacorta

14-15 settembre

www.festivalfranciacorta.it



SANA

Bologna, dal 6 al 9 settembre, attende la manifestazione che ha da sempre come focus il cibo biologico e naturale: il **SANA**. Punto di riferimento per operatori professionali e consumatori, l'evento si sviluppa attorno a tre temi: Food, Care&Beauty (con aziende produttrici di cosmetici naturali e bio) e Green lifestyle (per uno stile di vita ecologico, sano e responsabile). Punti fissi restano SANA Academy, con convegni dedicati a temi di attualità; Osservatorio SANA, per monitorare le ricerche portate avanti durante l'anno; SANA Market, per provare e acquistare tutti i prodotti bio all'interno dei SANA Store. Ad arricchire il programma convegni, incontri e workshop.

Bolognafiere / 6-9 settembre
www.sana.it