

Data	Pagina
9 Marzo 2011	307

STYLE *Cucina*

VIRTÙ & PECCATI

Il dilemma è sempre quello: cibi sani o trasgressivi?
Proviamo tutti e due, ma in salsa fashion **DI MADDALENA FOSSATI**



PREZIOSAMENTE ECO

Una ha l'etichetta che celebra una maison di gioielli: **San Pellegrino** (€ 6). L'altra, «Easy», è la prima bottiglia ad aver compensato tutte le emissioni di CO₂: **San Benedetto** (€ 0,31).



AUGURI, OLIO!

Da consumare a volontà l'olio extravergine d'oliva, bello da tenere in cucina se l'etichetta è speciale come quella del centenario, **Carli** (€ 11,34).



UNA TISANA?

Depurativa, digestiva... **Pompadour** (€ 2,25), a destra. Biodinamico, fairtrade... È il tè più «corretto» sul mercato, **Hampstead Tea** (€ 3,50).



GRANA CON I FIOCCHI

Sono croccanti e gustosi, a base di Grana Padano e hanno solo 49 calorie a porzione, **Grok** (€ 1,99).



SUSHI A CASA

Dopo Milano, sarà presto presente in tutta Italia (Torino, Genova, Firenze, Roma...) Sushi Shop, la catena di ristoranti giapponese, ma d'ispirazione fusion, che consegna anche a casa, in meno di 30 minuti, piatti stuzzicanti come **tartare di tonno al caviale**, **sashimi di orata e mango** e **California rolls con pollo** (www.sushishop.it).



VOGLIA DI GIOCARE

Sciropo dolcissimo che fa tornare bambine, grazie al pack Barbapapà, **Savor & Sens** (€ 10), www.colette.fr.



FRUTTA IN MINIATURA

Lamponi, mirtillo, pesche, tutto disidratato, in versione prêt-à-porter, **N.A.I.** (€ 1,80).

MENU CENTO

Ispirandosi all'alimentazione dei sardi, tra i più longevi del pianeta, Sergio Mei (sotto), chef dell'hotel Four Seasons di Milano, ha creato il **menu di lunga vita** con erbe selvatiche, fregola, formaggi (www.sardegnaturismo.it).

