

IL SALE DI ANGELA



Angela Frenda, food editor del *Corriere della Sera*, responsabile del mensile *Cook*.

Filosofia del dessert

Natasha Pickowicz è una forza creativa nel mondo della panificazione. I suoi pasticcini non sono solo deliziosi ma sorprendenti. Le sue vendite di torte per *Planned Parenthood* e altre organizzazioni non profit hanno raccolto centinaia di migliaia di dollari. Ora condivide le sue ricette - semplici - in *More than cake*, un libro di cucina d'esordio pieno di energia, passione, gioia, conoscenza, spirito di generosità. E delle sue origini, cinesi e californiane: nasconde il cardamomo nero nei panini alle noci pecan e abbina nettarina e miso in una tarte tatin. *More Than Cake* significa soprattutto cucinare per riunire le persone. Ti invita a dare la priorità al piacere. Come scrive l'autrice: «Il dessert va oltre le semplici calorie e nutrizione. Diffonde piacere in un modo che nessun altro tipo di piatto può fare. Non è facoltativo. È una filosofia da vivere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il libro della chef pasticciere Natasha Pickovitz.

IO DONNA 29 APRILE 2023

Shopping cucina
di Anita Sciacca

Coltelli "Les Essentiels" OPINEL 31,50 euro.

Con mango e passion fruit, estratto 100% frutta ORTOROMI.

Posate della collezione "Dolce Vita" MEPPA.

Piatto di porcellana "Lagos" REFLECTIONS COPENHAGEN 313 euro.

Tovaglioli di lino ONCE MILANO 36 euro la coppia.

Taglieri "Tapas" esclusiva Flagship Store CARL HANSEN ITALIA.

Coppa di vetro soffiato BITOSSI HOME 83,90 euro.

Tovaglioli con stampa a righe DUSEN.

Spumante "Clè" Trento Doc ALBINO ARMANI 25 euro.

Fondina della linea "Teema" IITTALA 23,90 euro.

Stampo per pane in cassetta TESCOMA 54,90 euro.

Profumo per bucato "Odour Off" HOROMIA.

L'aperitivo? Open air

Tinte accese e decori geometrici per una tavola all'aperto. Lunga vita al colore