



Per gli amanti del terrore: ecco i castelli più infestati d'Irlanda

Se amate viaggiare e vi piace assaporare il brivido del mistero, l'Irlanda è la meta giusta per voi. Pochi sanno infatti che la ridente isola di Smeraldo ospita alcuni tra i castelli più infestati del mondo, pieni di storie raccapriccianti, misteri oscuri e segreti sanguinari. Il castello irlandese più infestato si trova a pochi passi da Dublino: si tratta del Malahide Castle e vanta la presenza di ben cinque anime intrappolate tra l'aldilà e la dimensione terrena. Ma il più terrificante è il Leap Castle, nella Contea di Offaly: molti nemmeno osano avvicinarsi ed è stato anche oggetto di diverse ricerche

paranormali. Sembra addirittura che nel 1900 alcuni operai trovarono un sotterraneo nascosto pieno di ossa umane, proprio accanto alla Bloody Chapel, la cappella così chiamata perché, nel '600, fu luogo di un sanguinoso omicidio. Nella contea di Antrim, invece, potrai concederti il lusso di dormire nel Ballygally Castle, oggi trasformato in un hotel: tra gli spiriti che lo popolano c'è Lady Isobel Shaw, che venne rinchiusa nella torre dal marito, che non le perdonò di aver messo al mondo una bambina e non un maschiotto. La povera Isobel scelse di suicidarsi e da allora il suo spettro vaga tra le mura del castello, bussando ad ogni porta alla ricerca della sua amata figlioletta.

Cucina molecolare: ricette facili, veloci e gluten free

Ormai tutti avranno sentito parlare di cucina molecolare, il nuovo stile di cucina che si avvale del processo scientifico per portare a tavola piatti di alto livello. Si tratta di veri e propri esperimenti, che ti permetteranno di semplificare notevolmente i processi di cottura dei tuoi alimenti. Se infatti a prima vista le ricette molecolari possono sembrare piuttosto complesse, la maggior parte di esse sono facili e molto veloci. Gli gnocchetti molecolari ne sono una prova: riempite un pentolino con acqua, un pizzico di sale e fecola di patate e stemperate i due ingredienti così da formare un composto denso che andrà poi posto sul fuoco. La

crema diventerà rapidamente una massa gelatinosa, che a questo punto andrà lasciata raffreddare fino a quando la temperatura non permetterà di lavorare l'impasto per creare gli gnocchetti in modo tradizionale. Con questa tecnica potrete servire in tavola anche del pesce. Avvolgete del rombo in due foglie di porro e cuocetelo in una miscela di acqua e zuccheri fusi: i tempi di cottura saranno dimezzati rispetto alla frittura, evitando anche tutti i grassi che ne derivano. Gli zuccheri inoltre permettono al pesce di mantenere intatta consistenza e sapore. Se poi utilizzate le foglie di porro emulsionate con olio d'oliva, otterrete una salsa d'accompagnamento da leccarsi i baffi.



Piccola guida alle mance nel mondo

Chissà quante volte vi sarete chiesti quanta mancia lasciare. Soprattutto all'estero, questo diventa particolarmente difficile da stabilire, perché le abitudini in termini di mancia cambiano da Stato a Stato. Nel Regno Unito, ad esempio, è abitudine lasciare il 10% di mancia solo nei ristoranti e nei pub in cui è previsto un servizio al tavolo e facendo attenzione che non sia già inclusa nel conto. In Spagna la mancia è obbligatoria solo nei ristoranti di lusso, dove ammonta ad almeno il 5% del totale del

conto, mentre in Germania l'ammontare varia dal 5 al 10%. Spesso però i tedeschi si limitano semplicemente a lasciare 5 euro sul tavolo. In Francia non si usa lasciare la mancia al ristorante, a differenza degli Stati Uniti, dove invece sono fondamentali e costituiscono spesso la voce più importante dello stipendio di un cameriere. Qui la mancia ammonta al 20% del conto e si deve aggiungere 1 dollaro per ogni bevanda consumata. Guai invece a lasciarla in Giappone: nel Paese del Sol Levante la mancia è considerata una vera e propria mancanza di rispetto



Roborace: l'ultima frontiera delle auto senza conducente

Si chiama Roborace e ricorda moltissimo la Batmobile. Grazie ai suoi 500 cavalli di potenza è la più potente ed evoluta auto da corsa autonoma mai realizzata. Il suo debutto è avvenuto a Goodwood, in Inghilterra, su uno dei circuiti più tecnici al mondo: Roborace ha percorso il tracciato da sola senza alcun problema, destreggiandosi tra strettoie, curve e rettilinei grazie al suo sistema di guida basato su GPS, telecamera, radar e sensori ad ultra-

suoni ed ottici. Padri di questo gioiellino sono il designer Daniel Simon, ideatore della famosa auto del film "Tron: Legacy", e Denis Sverdlov, founder della società di investitori Kinetik, che l'hanno progettata in ogni suo minimo dettaglio. A Goodwood si è scelto di limitare la velocità di Roborace a 120 km/h, ma i suoi 4 motori elettrici da 184 cavalli l'uno le avrebbero permesso di sfrecciare a regimi ben più sostenuti: nessuno del pubblico però sarebbe mai riuscito a godere a pieno dello spettacolo della sua prima corsa.