



MODA: che piega prende?

Guardando alle splendide passerelle della settimana della moda milanese (21 -21 febbraio) appare subito chiara la tendenza che detterà il TrendWear della primavera/estate 2017.

Il must è il tessuto, che riprende un feeling anni '80 per raccontarsi con un romantico plissé.

Leggero, luminoso, minimal e super chic, lo stile in arrivo è pieno di pieghe, a movimentare le ampie casacche e i pantaloni di Marni, fino alle glitterate e luminescenti

versioni di Gucci.

La tecnica del Plissé è stata brevettata dal designer di origine spagnola Mariano Fortuny nel 1909 e da allora è tornata a movimentare gli abiti delle signore più o meno costantemente; in dettagli o – come in questo periodo – come dominante.

Il consiglio: per un look equilibrato meglio bilanciare un capo morbido in plissé con uno più aderente. Se ad essere plissettata è la gonna potete optare per un maglione fasciante. Se avete fianchi morbidi preferite una gonna lunga.



Il Paradiso vicino casa: Cala di Volpe

Nel luogo più suggestivo della Costa Smeralda, in Sardegna, l'Hotel Cala di Volpe è uno degli alberghi più lussuosi (e costosi) al mondo.

Non vi aspettate intiere facciate in vetro trasparente, non cercate pinnacoli e ristoranti sottomarini: qui il design si ispira ai villaggi di pescatori tipici di questa zona, con le case basse della tradizione sarda e i colori della terra e della creta.

Un lungo pontile di legno si allunga dentro il mare dai meravigliosi colori che entra, con il suo

porticciolo privato, direttamente nel parco dell'Hotel.

Il fiore all'occhiello del Cala di Volpe è la Suite Presidenziale, sospesa con i suoi terrazzi tra il verde smeraldo del mare e il blu cobalto del cielo.

All'interno le maioliche mediterranee colorano i pavimenti dei 250 mq della suite, accompagnando i fortunati ospiti fra tre camere da letto (ognuna servita da stanza da bagno con Jacuzzi), due soggiorni e una terrazza-solarium sul tetto ampia come la suite stessa e dotata di piscina privata.

Costo: circa 23.000 euro a notte ma il Paradiso non ha prezzo, no?



Ph: Francesca Bruno

Caprese alle nocciole e cioccolato

Da sempre protagonista delle tavole italiane nelle sue classiche versioni al limone o al cioccolato, la Caprese è un dolce soffice e scioglievole che chiude con una sferzata di dolcezza un pasto anche importante.

Ricetta e preparazione sono semplici e per vestire la nostra Caprese con un pizzico di modernità basterà giocare con forme e guarnizioni. In questa versione ci sono le nocciole, che con il cioccolato vanno sempre a nozze, anche se l'originale vuole le mandorle. Le proporzioni non cambiano, provatela in entrambi i modi!

Ingredienti:

burro 125 g
zucchero semolato 40 + 60 g
tuorli 84 g (circa 4)
nocciole in polvere 125 g
cacao amaro 15 g
fecola di patate 30 g
cioccolato fondente 115 g
albumi 125 g (circa 4)
zucchero semolato 60 g

Prepariamo l'impasto:

Montiamo il burro (morbido, non sciolto) con la prima parte di zucchero (40 g), quando sarà diventato chiaro aggiungiamo, uno alla volta, i tuorli di 4 uova medie.

A parte setacciamo la farina di

nocciole con il cacao in polvere e la fecola.

Montiamo gli albumi (a lucido, non troppo sodi) con lo zucchero rimanente (60 g).

Aggiungiamo le polveri al composto di burro e zucchero, quindi il cioccolato sciolto ed infine la meringa (albumi e zucchero) con movimenti circolari dal basso verso l'alto per non smontarla.

La presentazione:

Sulle tavole domenicali la Caprese va benissimo anche in versione "torta", ricoperta con una spolverata di zucchero a velo.

Se invece desiderate servire un dessert più ricercato, allora cucetela in stampi monoporzione (vanno bene anche quelli per i muffins), decorate solo metà della superficie con lo zucchero a velo (coprendo la parte da lasciare senza zucchero con un cartoncino) e appoggiate sulla metà libera un lampone o mezza fragola. Potete servirla da sola o, come in questo caso, con una salsa ai frutti rossi*, il cui sapore acidulo farà da controcanto al dolce morbido e rotondo della Caprese.

*per la salsa ai frutti rossi bollite 15 minuti frutta e zucchero e poi frullate, oppure usate i topping già pronti che si trovano nei supermercati.

Funky giallo

Magnetico, eccentrico e spregiudicato, il giallo nelle sue varianti zafferano, senape e uovo ha imperversato per tutto l'inverno e non intende cedere il passo ad altri colori anche per la prossima stagione.

Si reinventa negli accenti più chiari del sole e dell'albicocca per farsi protagonista anche del dress code primaverile. E la sera? Dopo il tramonto il giallo si tinge di oro per illuminare carnagioni calde. Questa l'unica condizione: non indulgete sui suoi toni più chiari se avete un incarnato pallido, incorrereste nell'effetto "convalescenza". Bene invece con l'abbronzatura e anche in versione total look, a patto che sia di un'unica tonalità.

