

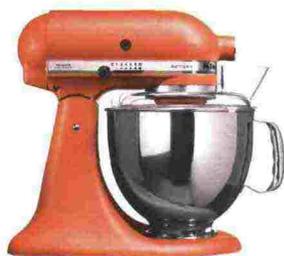
# Bella, la vita facile

**PROBLEM solving**

*Ti consigliamo il vino, ti insegniamo a vestire la tavola e le nuove regole del galateo. Vuoi mettere quanto ti godi la cena con gli amici?*



**Due reparti:** cibo quotidiano e dispensa, Food ShowCase di Samsung (3199 €).



Per i suoi 95 anni KitchenAid lancia Artisan: ciotola in vetro da 6 lt e nuovi colori (619 €).

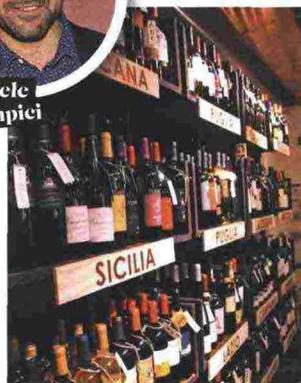


**Cantinetta per** 147 bottiglie, Sub-Zero (12.000 €).



**Michele Rimpici**

## SCEGLI LA BOTTIGLIA GIUSTA E DEGUSTA



**A** maggio arrivano le nuove annate dei vini bianchi: versione bollicine, sono l'ideale per un buffet in terrazza con gli amici. Vanno serviti a 5-6 gradi, tenendoli in fresco nelle boule». Michele Rimpici è il responsabile commerciale di **SignorVino** (signorvino.com), nuovo concept di enoteca nato a Milano e appena replicato a Verona (a breve ne seguiranno tre in altre città), che punta sul rapporto qualità-prezzo (ampia selezione fra i 10-15 euro); in più, qualcosa da mangiare, esperti che aiutano a scegliere e consegna gratis a domicilio.

«Accogliete gli ospiti col **prosecco docg** Vigneto Giardino, la versione più elegante dei tre proseccchi che Adami (adamispumanti.it) produce a Valdobbiadene», suggerisce Rimpici. «Proseguite con due bianchi freschi e profumati, un **Gewürztraminer 2013 Alto Adige doc** di Elena Walch (elenawalch.com). È un vino molto floreale, piacevolissimo, ideale con finger food a base di formaggi freschi, pesce e salumi delicati. Poi passate in Sicilia, con il **Lighea 2013 Donnafugata** (donnafugata.it) a base di zibibbo, che di solito si usa per grandi passiti; in questo caso mantiene profumo e sapidità senza residuo zuccherino. Potete anche tornare su una **bollicina più strutturata**: il Milledì 2010 di Ferghettina (ferghettina.it), un Franciacorta Brut docg metodo classico millesimato di Chardonnay. Il rosso: **Planeta Etna Rosso doc** 2012 (planeta.it), a base di Nerello Mascalese **prodotto sulle pendici dell'Etna**, fresco e profumato, da bere giovane. E col dessert, un bianco dolce ma fresco, come **Le Colombaro 2009 di Pieropan** (pieropan.it), un **Recioto di Soave docg fatto con uve Garganega**, tipiche della zona». Prosit.

## L'arte di ricevere? Ve la spieghiamo noi di Myself. Vediamoci a Taste of Milano

*Dall'8 all'11 maggio torna Taste of Milano (tasteofmilano.it): tra un assaggio e l'altro, provate i nostri 4 corsi lampo sull'arte del ricevere. Il 9 (19.15-19.45), Segnaposto con peonie al gelo, con **Betti Calami**. Il 10 (12.30-13), Corone di aromi, con **Simonetta Chiarugi**; e, 19.15-19.45, Vestire la tavola, con **Pina Gandolfi**. L'11 (12-12.30), Galateo 2014, con **Ludovica e Chiarastella Sagramoso**. A tutti seguirà un light cocktail. Si prenota lì, presso il Tavolo delle meraviglie.*

