

IL FEMMINILE DEL **CORRIERE DELLA SERA**

IO DONNA

www.iodonna.it

Angelina Folie
Sono sempre stata attratta
da figure dark, come
la strega che ora interpreto
in "Maleficent". Viaggiando
nei Paesi in guerra
ho però superato le paure
giovanili. E ho capito
quali gioie illuminano la mia
vita. Una è guardare
Brad (Pitt) che fa le torte
per i nostri figli

Inferno Ciad
NEI VILLAGGI
DOVE LE SPOSE
BAMBINE
PROVANO A
SPERARE

Università senza lode
COSA STIAMO
FACENDO
PER ATTIRARE
GLI STUDENTI
STRANIERI

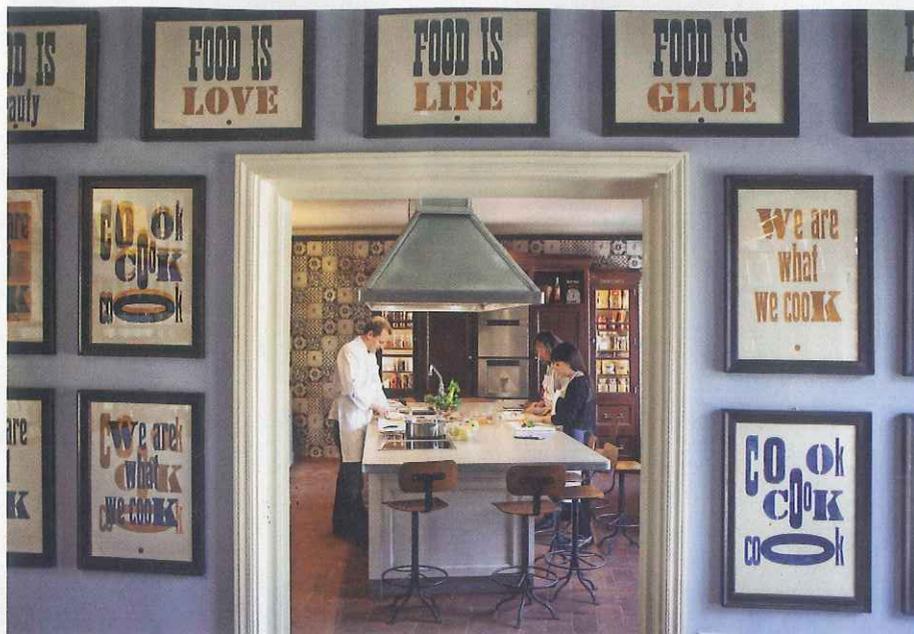
Cambi di stagione
DENTRO
LA CABINA
ARMADIO
DI CRISTINA
PARODI

Moda
CALIFORNIA
DREAMING



RCS

RCS MEDIAGROUP SPA N. 18 SETTIMANALE DISTRIBUITO IN ABBINAMENTO CON IL CORRIERE DELLA SERA DEL 26 APRILE 2014 - POSTE ITALIANE SPA SPED. IN A.P. - D.L. 353/03 CONV. L. 46/04, ART. 1 C. 1.
DCB MILANO CORRIERE DELLA SERA (€ 1,40) • IO DONNA (€ 0,50) € 1,90, NEI GIORNI SUCCESSIVI € 1,50 • IL PREZZO DEL QUOTIDIANO



Compiti a tavola

di Mirta Oregna

NEL CUORE dell'Oltrarno fiorentino è nato **Desinare**, luogo contemporaneo dall'anima antica, nuova scuola di cucina (e di arte della tavola) con negozio annesso, ambientata negli spazi degli atelier artigianali dell'azienda di interior design Riccardo Barthel. Una sorta di club gastronomico, nato da un'idea di tre professionisti, fiorentini doc, che hanno unito passione e competenze per costruire una realtà dove apprendere e scambiare informazioni in un clima di elegante convivialità e affetto, come indica l'insegna.

La cucina: grande, luminosa e domestica. Niente acciaio ma legno e cotto, comunque tecnologica e attrezzata con cooking tools di ultima generazione.

Il dettaglio che ci piace: le finte piastrelle in carta da parati sperimentale impermeabile.

I cuochi: Arturo Dori, già titolare del Cavolo Nero, rinnovatore della cucina tradizionale toscana; Luisanna



DESINARE

via dei Serragli, 234/r
Firenze, tel. 055 221118

desinare.it

facebook.com/

DesinareFirenze

Corsi base da 60 euro,

corsi continuativi

da 120 euro

(solo su prenotazione).

Messori, paladina della cucina di casa, e Alberto Navari, del gastrobistrot Zeb, fautore del comfort food.

I corsi: di cucina (mani-in-pasta o showcooking), di perfezionamento sul vino e di immagine della tavola (food photography, mise-en-place e table design).

Chef's table: un tavolo sociale annesso ai fornelli, per fare i "compiti a tavola".

Nel negozio: tutto per la bella tavola, dai piatti dipinti a mano da una manifattura di Lucca alle pentole impilabili di design con manico in legno.

In calendario: il Farmers' Market dei produttori delle colline di Firenze.

Tasso di convivialità: altissimo, qui non si impara la ricetta ma la si discute in compagnia (e si fanno begli incontri).

Dress code: comoda, ma chic (i corsi sono aperti anche ai maschietti). Un bel grembiule in lino grezzo e ballerine.

Per incipriarsi il naso: pratico il gancio in smalto inglese di recupero per appendere la borsa. ●



IO
DONNA

NON SAI DOVE
PORTARLO?
FATTI AIUTARE DA NOI
IODONNA.IT/LOCALI