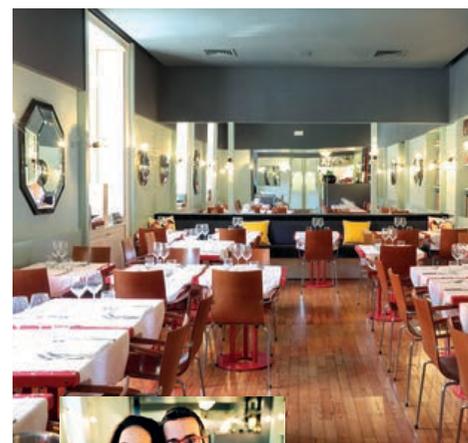




CHE SORPRESA QUESTO SUGO!

Il datterino giallo *Cosi Com'è* di **Finagricola** è una varietà recentemente riscoperta, dolce e saporita, più delicata di quella rossa. Preparate ai vostri ospiti un piatto di spaghetti con un sugo giallo: penseranno che sia fatto di peperoni o di carote, ma poi resteranno sorpresi di sentire il classico sapore del pomodoro. finagricola.it



UN'OMBRINA DI ELEGANZA

A Brera, quartiere milanese dell'arte e della moda, ha aperto il **Ristorante Santa Virginia**. Qui i fratelli Francesco e Virginia Sciacca, insieme allo chef Diego Pecchia, sono riusciti a dare una freschezza glamour ai piatti della nostra cucina regionale. ristorantesantavirginia.it



AL CINEMA: STORIE DI CIBO Una coppia di «gastroamici»,

Steve Coogan e Rob Brydon, è ingaggiata per una nuova avventura. Dopo Italia e Inghilterra, partono alla scoperta della Spagna: nei migliori ristoranti, si scambiano piatti, battute e riflessioni semiserie. Un film di Michael Winterbottom, prodotto da Melissa Parmenter e Stefano Negri.

DILLO CON UN CAFFÈ

Oggi potete augurare un buongiorno speciale grazie al divertente *Tin Configurator* di **Caffè Vergnano**, una piattaforma digitale per personalizzare completamente il proprio caffè: potete scegliere la miscela, lo sfondo della lattina, la foto e la scritta da aggiungere e il colore del tappo. Sbizzarritevi! caffevergnano.com



AUTENTICO, MAI TRADIZIONALE — È QUESTA L'IDEA DI **IZAKAYA**, RISTORANTE E BAR CHE RILEGGE IN CHIAVE MODERNA LA RAFFINATEZZA DELLA CUCINA GIAPPONESE, CONTAMINANDOLA CON INFLUENZE SUDAMERICANE. DOPO AMSTERDAM E AMBURGO, **IZAKAYA** HA APERTO A IBIZA, SPOSANDO LO STILE «MARINO» DELLE BALEARI. IN ARRIVO ANCHE A MILANO. izakaya-restaurant.com

