

FOODMOODMAG

[CIBO + ALTRIMONDI]

FOOD VISIONI DA BERE LIVING & CONVIVI MODA & FRAGRANZE PETS & CO FOCUS ON SALVA CON NOME



La
Redazione

NATALE 2020: IN & OUT ALLA TAVOLA DELLE FESTE

I SUGGERIMENTI DI CHEF, MAESTRI E INFLUENCER

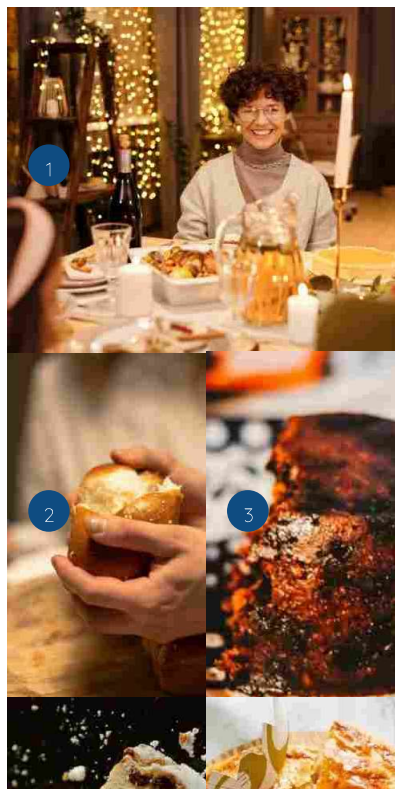
13
DIC
2020

Dalla viva voce di **chef, maestri, blogger e influencer** italiani ed esteri, sono stati raccolti, grazie all'indagine capillare di **Tuttofood** - La piattaforma internazionale del settore cibo (**Fiera Milano dal 17 al 20 maggio 2021**) - curiosità e tendenze su cosa è meglio e cosa no ai fornelli per l'imminente **Natale** (1 - 2 - 3). Con un occhio di riguardo ai **must salutistici per il 2021 healthy**.

Eccoli...

MAURIZIO BONANOMI, titolare e pasticcere della **Pasticceria Merlo a Pioltello (Milano)**, sceglie con minuziosa attenzione gli artigiani e i piccoli produttori dal quale si rifornisce per le materie prime: dalle bacche ai canditi, fino alla scelta del burro. Per lui, tra i dolci classici la millefoglie rimane tra i più richiesti, mentre tra i dolci innovativi sale sul podio la **cheesecake**.

I suoi ingredienti IN: farine selezionate, burro,



SPUNTI DI VISTA EDITO



Che colore sei? Anche se l'autunno vira su cromie come il marrone, l'arancione o il verde scuro, la Redazione ha votato all'unanimità per il rosa (1). Sì, proprio lui, emblema del romanticismo, della dolcezza, della femminilità, dello slow living. Ma il rosa è anche la tinta principe di quel nettare di Bacco particolarmente glamour e amato (non solo dalle donne) per il suo coté spesso fresco e fruttato, perfetto per accompagnare pietanze light come il pesce o come aperitiv...

SALVA CON NOME