



**DONNE DI POLSO**

I ciondoli in argento e oro rosa della collezione Lucky Chef realizzati da orafi artigiani, Dodo (da 100 euro).



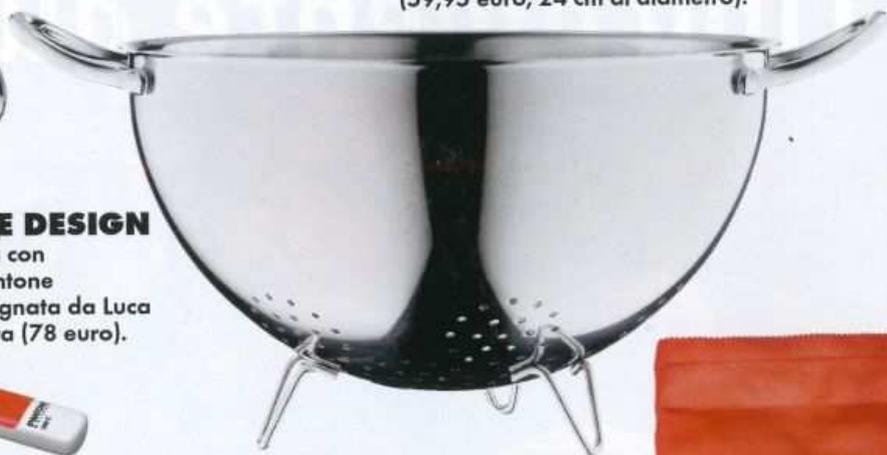
**COLORE E DESIGN**

La casseruola con coperchio Pantone Universe disegnata da Luca Trazzi, Moneta (78 euro).



**COME UNA VOLTA**

La macchina per fare la pasta sfoglia, tagliatelle e tagliolini Atlas 150, Marcato (84,90 euro).



**INDISPENSABILE**

Lo scolapasta con piedini e maniglie in acciaio inox, Wmf (59,95 euro, 24 cm di diametro).

**LE MANI IN... PASTA**

Pentole, salse e accessori cult, dedicati al piatto che tutto il mondo ci invidia



**GUSTO IN SPALLA**

Lo zainetto in pelle in stampa fusillo di Alessandro Enriquez, 10X10ANITALIANTHEORY (320 euro).



**Autentica semplicità**

Sedetevi all'aperto, nel cortile tra le colonne di uno storico palazzo, e fatevi coccolare dalla mozzarella di Bufala Campana DOP o provate la pizza preparata con farina di frumento, altamente digeribile. Se siete in tanti ordinate la mozzarella sociale: 2 euro vengono donati alla fondazione Francesca Rava. **Obicà**, via de' Tornabuoni 16, Firenze, tel. 055 2773526, www.obica.com.

**A REGOLA D'ARTE**

I sughi realizzati con pomodori San Marzano ideati da Patrizio Miceli, Al Dente (8 euro La Checca da 300 g e 7 euro L'Amatriciana da 200 g).



**MOZZARELLA FOREVER**

Tre chef per trentacinque ricette dedicate a un unico ingrediente simbolo della cucina italiana nel ricettario *Mozzarella in cucina* di Brimi (in vendita, www.brimi.it a 15 euro, 5 di spedizione).

**BIOLOGICI**

I paccheri di Gragnano prerati con grano duro italiano delle varietà tradizionali, Alce Nero (3,20 euro, 500 g).



**AL NATURALE**

Il formaggio Piemonte realizzato con sale, latte e caglio e stagionato 15 mesi, Valgrana (9,90 euro al kg).

GLI INDIRIZZI A PAG 120