

ELLE DECOR

BLOW
UP

CUCINA 2016 IL DESIGN A TAVOLA

TENDENZE DAL MONDO
KITCHEN/ GLI CHEF EMERGENTI/
LA NUOVA FOOD EXPERIENCE/
I PROGETTI DELL'ULTIMO
SALONE DEL MOBILE

KITCHEN NEWS



MINIMAL DÉCO

Un unico materiale protagonista, l'acciaio inox declinato in tre finiture, per la nuova collezione Urkiola di Georg Jensen, firmata da Patricia Urquiola. Sono caraffe, ciotole, vasi, candelieri e un vassoio dalle linee pulite e leggere, dove l'elemento decorativo è dato dal contrasto fra la finitura a specchio e quella a nervature, e con un tocco di Pvd color oro rosa che definisce i dettagli. In vendita dall'autunno. www.georgjensen.com



GURDULÙ ARRIVA A FIRENZE

Cinque amici con la stessa passione per la cucina aprono nel quartiere di Santo Spirito a Firenze il ristorante con wine bar Gurdulù. Il nome rimanda al personaggio di Calvino e simboleggia spensieratezza e movimento, lo spirito stesso del locale che offre proposte creative dall'aperitivo alla cena, fino ai cocktail di Sabrina Galloni. Entiana Osmenezza, giovane chef di origini albanesi, propone una cucina fatta di ricerca, ricordi e contaminazioni. Gli interni, di Studio Tricot, si ispirano ai gentlemen's club londinesi nei colori e nei materiali, legno e ferro. Di forte impatto decorativo la parete con wallpaper di Fornasetti. Gurdulù, via delle Caldaie 12/R, Firenze, www.gurdulu.com



100% BIO A 3 STELLE

Il Geranium di Copenhagen, famoso per la sua cucina completamente biologica, è il primo ristorante danese insignito per il 2016 con le ambite 3 stelle Michelin ed è anche l'unico 3 stelle al mondo 100% biologico. Merito dello chef Rasmus Kofoed (nella foto) che sostiene la cucina dinamica che "significa forza e rappresenta le energie viventi della natura. Energie che non sono visibili, ma che lasciano impronte biologiche". All'ottavo piano di un building nel centro del Fælledparken. Per Henrik Lings Allé 4-8, tel. +45.69960020, www.geranium.dk

SULL'ORIENT EXPRESS

Da Parigi a Bordeaux, a bordo della celebre carrozza blu: un viaggio di 3 ore per degustare un menu di 5 portate immersi nello spirito degli anni '20. L'ha creato lo chef pluristellato Yannick Alléno, responsabile di 16 ristoranti nel mondo, compreso l'Alléno Paris, con dessert di Yann Couvreur, che ha appena aperto la sua pâtisserie vicino alla stazione Métro Goncourt, mise en table di Pafel et Chabot, vini e champagne Moët Hennessy. Un'esperienza unica, fino al 30/7. Prenotazioni, www.orient-express.com

