

NOVEMBRE 2023

EDIZIONE ITALIANA

# marie claire

## 20 anni

# Maison

CELEBRIAMO  
I NOSTRI PRIMI  
20 ANNI IN ITALIA  
CON UN NUMERO  
SPECIALE CHE  
RACCONTA COME È  
CAMBIATA LA CASA

STILE LIBERO  
NUOVI MODI DI ABITARE

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA - ANNO 21 - MENSILE N. 11 - NOVEMBRE 2023 - € 3,90 - IN EDICOLA DAL 25 OTTOBRE 2023 - POSTE ITALIANE  
SPED. IN A.B. - D.L. 557/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004) ART. 1, COMMA 1, LO/MI

€ 3,90





SI ISPIRA AGLI ASTRALI LA COLLEZIONE DI GUANCIALI ECLISSE DI **EGOITALIANO**, TRA CUI IL MODELLO LUNA, LA LAMINA CON EFFETTO METALLICO NE ENFATIZZA IL DISEGNO.



SI CHIAMA HAKO, NOME GIAPPONESE PER INDICARE "CONTENITORE", ED È IL MOBILE BAR DI **101 COPENHAGEN**. UN MINIMALISMO ARRICCHITO DALL'INTRECCIO IN BAMBÙ.



MIXED DRINKS SONO I COLORATI SOTTOBICCHIERI IN LINO DI **HAUTE HOME**, OGNUNO DEDICATO A UN DIFFERENTE COCKTAIL.



OMAGGIO ALLE OSTERIE MILANESI DEGLI ANNI '20, LA SEDIA BRERA DI **COLICO** NE CATTURA IL FASCINO E LO PORTA NELLA CONTEMPORANEITÀ ATTRAVERSO COLORI ACCESI.

1. Amaretti **Lazzaroni**
2. **TRIXES** Set di 9 cubetti di granito. € 8.
3. Vassoio **Asola**, parte della prima linea di accessori "Make the difference" di Ceccotti Collezioni. In massello di noce con fondo in vetro. Da € 640.
4. **VENTI** 20 regioni e 20 botaniche per il primo liquore al mondo con una versione alcolica e una senz'alcol. € 31 e 24.
5. Scorzette d'arancia candite e zuccherate. **Luchino** € 5.



# Amaro

## GUSTO ITALIANO

L'Italia è la nazione che ne conta di più al mondo. Dalla scienza erboristica delle preparazioni medicinali delle origini, al dopocena, l'amaro è un rito. In Calabria in particolare, regione dalla enorme biodiversità di erbe e frutti e patria di amari famosi, artigianali e casalinghi. Da liquore dei nonni alla moderna mixology è in atto una vera rinascita, trainata da premi internazionali che hanno acceso i riflettori sugli amari calabresi: ne abbiamo parlato con Andrea Gionchetti, sommelier del ristorante stellato Qafiz, nel cuore dell'Aspromonte.

### TRE DOMANDE ALLESPERTO



**Solo dopo cena?** Smettiamo di chiamarlo digestivo, è vero il contrario. Ma i prodotti di alta qualità hanno meno zucchero, sono più bitter e si prestano a preparare Negroni, Americani o a una aggiunta di soda. Anche come aperitivo.

**Ghiaccio sì o no?** Aboliamo il ghiaccio! Ogni prodotto ha una temperatura ideale di servizio, ma di solito non si beve ghiacciato. Meglio tenerlo in frigo, in cantina, o usare cubetti di metallo o di pietra.

**Due chicche da consigliare?** Opificio artigianale degli Spiriti di Cosenza e Officina degli spiriti di Vibo Valentia. Fanno una produzione annua limitata agli ingredienti che hanno a disposizione.