

Stix brucia biometanolo, senza produrre fumi né odori. La carica di 3 litri dura circa 8 ore e riscalda una superficie di 20 mq. Alto 78 cm, costa 2541 euro.
www.intentions.it



ASPETTANDO LA BEFANA

Il caminetto dove lo vuoi tu

“Discesi dal lettino/son là presso il camino,/grandi occhi estasiati,/i bimbi affaccendati/
 a metter la scarpetta/che invita la Vecchietta/
 a portar chicche e doni/per tutti i bimbi buoni”.

Se Hiroshi Tsunoda avesse conosciuto questa filastrocca di Guido Gozzano, forse il suo camino l'avrebbe progettato in modo diverso.

Ma tant'è, oggi i caminetti casalinghi non sono più adatti ad appendere calze per i doni dell'Epifania. E il designer giapponese, con sede a Barcellona, ha avuto più occhio per il lifestyle contemporaneo che per le atmosfere natalizie. Tanto che il suo Stix, prodotto da Intentions, ha mietuto premi per il design dall'Australia agli Stati Uniti.

Tuttavia il fuoco c'è, il calore anche, e non saranno i tondini di acciaio inox a scoraggiare una personalità tenace come la Befana.

Anzi, sospettiamo che la simpatica vecchietta si sia già aggiornata, e che il camino di design piaccia anche a lei.

MACROBIOTICO A TORINO

Il tofu che piace a tutti



È nato un locale fresco e accogliente, un ristorante-gastronomia che fin dal nome, Oh! mioBio (via Cesare Balbo 22/a, Torino, tel. 0118391864), smentisce il pregiudizio per il quale il cibo macrobiotico sia sciapo e punitivo. Pietanze e dolci, senza aggiunta di zuccheri e ingredienti di origine animale, sono sempre appetitosi. In menu si trovano primi di riso integrale e cereali, secondi di seitan e tofu, verdure e insalate. Dal pranzo alla cena, con incursioni pomeridiane tra libri e torte rustiche. Ultima sorpresa il conto: non più di 15 euro.

www.ohmiobio.it

SCIARE CON GUSTO

Una sciata entusiasmante fino al rifugio Las Vegas, poi pranzo con uno chef stellato che viene da Bilbao. O al rifugio Arlara, per gustare le invenzioni di un grande cuoco inglese. E così via in tutti i rifugi dell'Alta Badia, dove dal 2 dicembre alcuni dei migliori chef d'Europa (tra gli italiani, Sergio Mei, Giancarlo Morelli e Norbert Niederkofler che gioca in casa) presentano i loro piatti. Che resteranno poi in carta tutto l'inverno.

www.altabadia.org

