

# Eva CUCINA

ricette consigli salute bellezza

solo  
€1

oltre  
100  
RICETTE  
& CONSIGLI

Scopri  
le  
novità

La regina  
del riciclo



Selezionati per voi ★



GIOVANNI  
RANA

IL GORACCIO  
DI RINNOVARE

VARSAVIA

Le specialità culinarie  
della capitale polacca



Indice da 500  
e consigli

Bellezza e stile

Dischi da stia  
a prezzi smart!

Parole d'ordine... Defu

Il tuo left in stile industrial

Finali e quarti

per ogni stagione



## Nespole dolce frutto

Leggere e rinfrescanti, riscopriamole  
in tante ricette facili e siziose



Platti tradizionali e  
rivisitati con prodotti  
locali e regionali



Numerose varianti e  
varianti regionali,  
non una vera novità!



Espriti di una città  
perfetta, dalla scelta  
della carne all'ottima



TENDENZE ALIMENTARI

# PINK PROSECCO

**AD APRIRE LE NOVITÀ VINICOLE DI QUEST'ANNO CI HA PENSATO IL VINO TANTO AMATO DAGLI ITALIANI, IL PROSECCO! NASCE INFATTI LA SUA VERSIONE ROSÉ**

Non sono mancate le polemiche, da una parte di chi sostiene che si tratti di un tradimento della tradizione e del territorio, dall'altra di chi sostiene si tratti di una certificazione ufficiale di una tipologia già esistente ampiamente diffusa ma non classificata come DOC. L'intuizione di questo splendido prodotto gradito alle donne ma anche all'estero, per via delle bollicine, risale al 2007 alla storica **cantina Ponte**. Si studiava una nuova tipologia di **spumante dal colore rosato** che ne mantenesse inalterata la freschezza e la versatilità ma con maggiore complessità aromatica. Il segreto fu l'introduzione di un 15% di uvaggio a bacca nera, che sapientemente abbinato alla restante percentuale di Glera diede vita all'alchimia perfetta. Nacque così il **Prosecco Rosé**, una variante inedita dalle proprietà organolettiche fantastiche. Fu subito chiaro che si trattava di un prodotto che avrebbe raccolto consensi in tutto il mondo, ma il suo esordio ha atteso molti anni. Intanto molti produttori si sono interessati a questa formula e la richiesta di ufficializzazione è diventata più forte. Oggi è arrivato quel momento, ed ha debuttato alla fine dell'anno passato. Nel dettaglio le sue caratteristiche sono:

- colore rosa antico elegante e delicato,
- profumo fresco e piacevolmente fruttato,
- sapore raffinato con una sintonia tra acidità e residuo zuccherino in ogni caso equilibrato.

**IDEALE** come **aperitivo**, abbinato con sushi e sashimi, ma anche molluschi e antipasti a base di pesce. Ottimo anche con il couscous di verdure e risotti della tradizione mediterranea.



Bellezza  
dalla  
tavola



## ACETO SUI CAPELLI

Per rinforzare e lucidare i capelli, fate bollire in un litro di aceto bianco due manciate di radici di ortica. Lasciate riposare per 24 ore, filtrate e spruzzate sui capelli dopo lo shampoo.



## POMPELMO IN TESTA

Se avete i capelli grassi puntate su un impacco equilibrante preparato mescolando 50ml di succo di pompelmo, 50 grammi di farina di frumento e 10 grammi di yogurt bianco. Applicate dopo lo shampoo per 15 minuti e sciacquate con acqua tiepida e aceto.



## LOZIONE AL TÈ

Per riequilibrare la pelle del viso tendente al grasso preparate un infuso forte di tè nero, unitevi il succo di limone e un cucchiaino di miele. Applicate più volte al dì.

## FOGLIE DI FRAGOLA

Per una pelle davvero stupenda provate ad applicare su una garza e quindi sul viso una pappetta preparata mescolando una manciata di foglie di fragole tritate con acqua di rose.

Lasciate agire per un'oretta.



## ORZO ILLUMINANTE

Mescolate tre cucchiaini di farina d'orzo con due cucchiaini di miele e due cucchiaini di menta fresca tritata. Quando il composto è ben amalgamato unitevi anche del latte di soia fino a ottenere una crema densa. Applicate per trenta minuti sulla pelle di viso e collo provati dallo stress.

