destinatario, non riproducibile.

Data

12-2017

Pagina Foglio

52/66 1/11

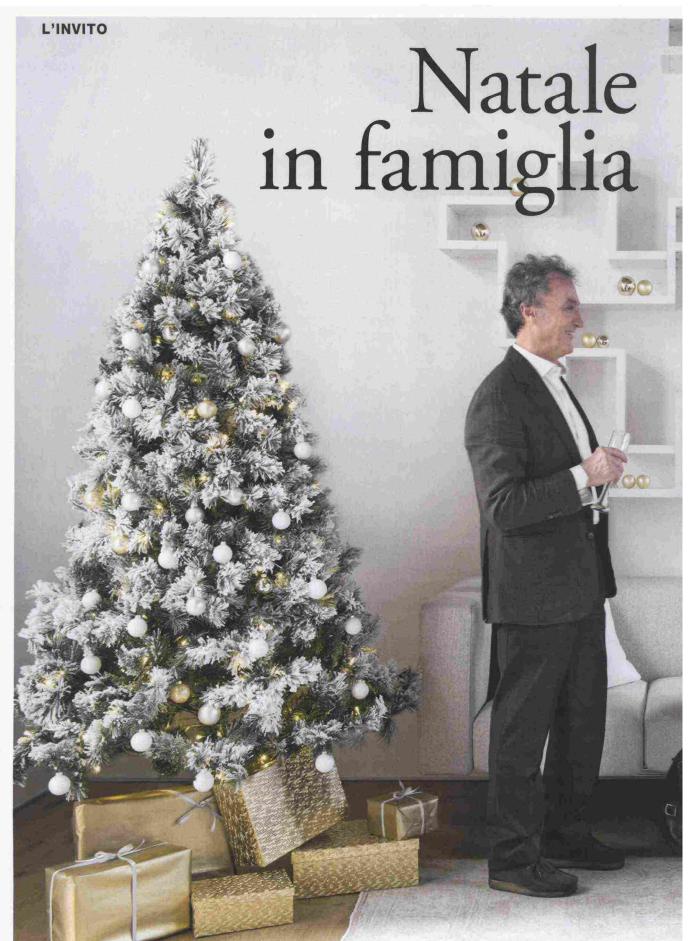


Ritaglio

stampa

esclusivo

del



12-2017 Data 52/66

2/11 Foglio

Pagina





Mensile

Data 12-2017

Pagina 52/66 Foglio 3 / 11

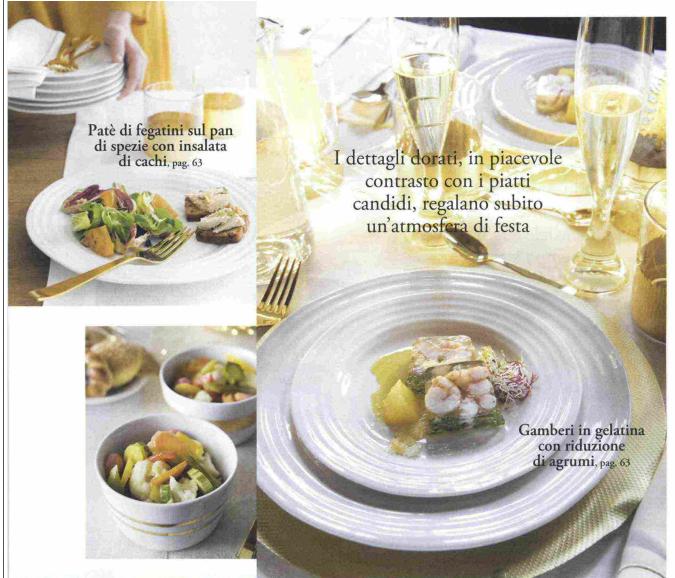


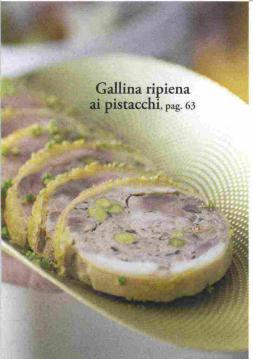


Data

12-2017

Pagina Foglio 52/66 4 / 11





sale pepe

> segue da pag. 53

Come stai? Ti verso un po' di vino. C'era traffico? Ti riempio il bicchiere. Come sei elegante! Prendi uno spumantino... E così facendo ci si siede a tavola, tutta bianca e oro, sobria ma scintillante. Ancora molto composti, ancora un po' compìti nell'eloquio, si assaggiano i gamberoni in gelatina con una deliziosa riduzione di agrumi e, a seguire, il patè di fegatini sul pain d'epices con accanto un'originale insalata di cachi. Due antipasti raffinati, profumati alla frutta, di gusto un po' francese, che attirano complimenti a go-go e sciolgono l'atmosfera. Che si fa calda sulla gallina ripiena. Un capolavoro. Nella farcia ci sono pollo, funghi, fegatini, pancetta, pistacchi: bisogna assaggiarla per capire lo straordinario equilibrio dei sapori, spigolato dalla giardiniera agretta che l'accompagna. E soprattutto bisogna invitare più spesso quel cugino che nel gustarla ancora un po' si commuove.

> segue a pag. 56

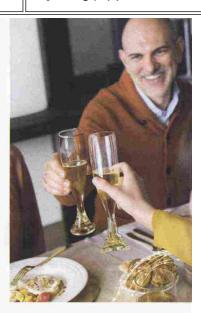
SALE&PEPE 55

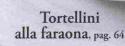
Data 12-2017

Pagina 52/66
Foglio 5 / 11









> segue da pag. 55

Ormai si va alla grande. È proprio festa. Chi racconta l'ultimo libro che ha letto, chi commenta i tumbler dorati "ma dove li hai comprati?", chi non riesce a credere che i tortellini siano fatti in casa tanto sono buoni. E anche geniali, perché con un'unica faraona si ottiene sia il ripieno che il condimento. Poi ci si imbatte in un arrosto "a sorpresa". Nasconde infatti un gustoso ripieno di castagne che è tipico nei Natali del nord Italia, ma solitamente è riservato alla faraona o alla gallina. E qui si svela il gioco di questo menu: gli ingredienti sono tutti di tradizione, ma non gli accostamenti e le declinazioni. Una felice trasgressione alla proprietà commutativa: cambiando l'ordine degli addendi qualche volta il risutato cambia eccome e stupisce piacevolmente. Per contorno, oltre al guarnì dell'arrosto con le mele mignon, ecco le sfiziose cipolline in agrodolce e gli originali cavolini con prosciutto e uvetta.

> segue a pag. 59

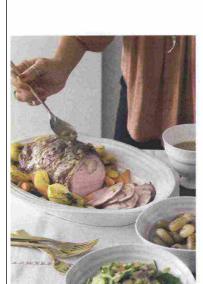
Piatti, ciotole e piatto
da portata Sophie Conran
di Portmeirion, sottopiatti
Extra Ordinary Metal
in metallo dorato di Alessi,
posate dorate Sambonet,
flûte Mood in vetro
borosilicato di Blueside,
bicchieri vetro e oro Zara
Home, runner in lino
con trama dorata Marina C.,
lucine La Frabbrica del
Verde, segnaposti Viridea.
Indirizzi a pagina 6

56 SALE&PEPE

Data

12-2017

Pagina Foglio 52/66 6 / 11



sale pepe



CAVOLINI
DI BRUXELLES
AL PROSCIUTTO E UVETTA
Fate rinvenire in acqua 2 cucchiai
di uvetta. Lavate 400 g di cavolini
e affettateli finemente. Tagliate
3 fette di prosciutto crudo
a striscioline e quindi a quadratini.
Saltate il prosciutto in un wok
con un cucchiaio di olio e 1 spicchio
d'aglio vestito. Quando sarà
croccante, aggiungete i cavolini
e l'uvetta sgocciolata e cuoceteli
a fuoco vivace smuovendoli
costantemente con una spatola
per 6-7 minuti. Salate e pepate.
Per 6 persone

non riproducibile.



esclusivo del

destinatario,

ad uso

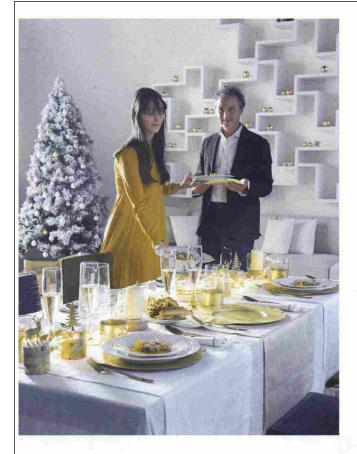
Ritaglio stampa

12-2017 Data

Pagina Foglio

52/66 7 / 11





> segue da pag. 56

Si crea un attimo di silenzio quando arriva in tavola il timballo, un punto di domanda nello sguardo di tutti. Bellissimo, ma che cos'è? Che sia il dessert? Eh no, non ancora. Si tratta di un'opera d'arte salata. In uno scrigno di pasta burrosa e leggermente dolce (come vuole la tradizione del Sud, regina dei timballi) si nasconde una straordinaria caponata di carciofi e olive nere. Una pietanza importante e corposa, che impone un dosaggio accorto di quelle precedenti e che risolve il problema se in famiglia qualcuno non ama la carne. A questo punto, un momento di svago è di rigore. Accompagnati dal proprio bicchiere, si gira per casa in ordine sparso commentando addobbi e novità d'arredo, e si attende il dessert. Prima di svelarlo, una piccola nota per i padroni di casa: eccezion fatta per l'arrosto e il timballo, che vanno sfornati al momento, tutte le altre portate (dolce compreso) si possono realizzare comodamente il giorno prima; anzi, un soggiorno di 12 ore in frigo è addirittura di giovamento.

> segue a pag. 61

Le candeline dorate sulle sulle librerie, l'albero con le palline a tema in bianco e oro... I decori della casa fanno eco a quelli della tavola creando una suggestiva continuità



Timballo di caponata di carciofi pag. 64

Alzata in porcellana CoinCasa, runner in lino Marina C. Nella foto in alto: piatti Portmeirion, sottopiatti Alessi, posate Sambonet, flüte Blueside, bicchieri Zara Home, ciotoline LSA, caraffa la Rinascente, tovaglia in lino Marina C. Indirizzi a pagina 6

SALE&PEPE 59

riproducibile. destinatario, Ritaglio stampa ad uso esclusivo del non

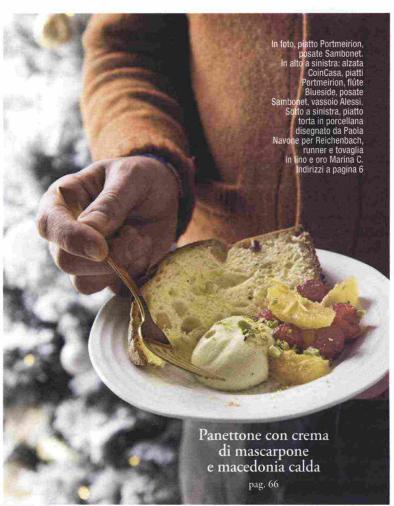
12-2017 Data

Pagina

52/66 8 / 11 Foglio



Il panettone può essere servito nel primo pomeriggio, come dolce accompagnamento del rito dei regali





> segue da pag. 59

Ma eccolo, l'atteso momento del dessert, che per l'occasione è golosissimmo e spettacolare: un tronchetto al cacao con composta di mirtilli rossi e copertura alla panna e mascarpone. Di una bontà estrema, al colpo d'occhio è una piccola poesia, fa pensare agli agrifogli nel bosco innevato. Con lui si conclude il pranzo, con lui inizia il rito dei regali. Finalmente si possono aprire! Magari ci sarà un maglione troppo stretto, magari un accessorio tecnologico di dubbia utilità, non importa, l'istante in cui si sciolgono i fiocchi è impagabile. Lasciatelo scorrere a lungo e beveteci su di nuovo. E anche se avete mangiato abbastanza, mettete sul tavolino un fettina di panettone, che porta buono, con la sua doverosa crema di mascarpone, che altrimenti che Natale è. Noi abbiamo aggiunto pure una macedonia tiepida ma, se siete a dieta, a quella potete anche rinunciare... (risata fuori campo). Prendetevi in giro, giocate, Buon Natale!

SALE&PEPE 61

Data



# PATÈ DI FEGATINI SUL PAN DI SPEZIE CON INSALATA DI CACHI

## **PER 8 PERSONE**

per il patè di fegatini: 300 g di fegatini di pollo e coniglio

- 2 scalogni 1 foglia di alloro
- 1 bicchierino di vino bianco
- 1 bicchierino di sherry 100 g di burro - aceto - sale - pepe per l'insalata: 4 cachi maturi
- 250 g di radicchi novelli misti
- 30 g di gherigli di noci 30 g di uvetta di Corinto - 1 confezione di pan di spezie - foglioline di acetosa per guarnire - aceto balsamico - olio extravergine d'oliva - sale - pepe
- 1 Preparate il patè. Tritate gli scalogni, sbucciateli e fateli stufare con una noce di burro. Aggiungete l'alloro e sfumate con qualche goccia di aceto. Unite i fegatini spezzettati e, quando cambiano colore, bagnate con sherry e vino. Salate, pepate, cuocete per 5 minuti e lasciate raffreddare. Frullate i fegatini nel mixer con il burro rimasto e fate raffreddare in frigo per 3 ore.
- 2 Preparate l'insalata. Tostate le noci in una padella antiaderente. Sbucciate i cachi e divideteli a spicchietti. Lavate e asciugate i radicchi, conditeli con sale olio e aceto balsamico. Scaldate l'uvetta in padella con 1 cucchiaio di aceto balsamico e unitela all'insalata con le noci e i cachi. Tostate le fettine di pan di spezie, dividetele a metà e mettete sopra ognuna una fettina di patè. Servite i crostini, con l'insalata, le foglie di acetosa e un po' di pepe.

### FACILE

- Preparazione: 40 minuti + riposo

# GAMBERONI IN GELATINA CON RIDUZIONE DI AGRUMI

# **PER 8 PERSONE**

20 code di gamberoni sgusciate

- 4 clementine 1 arancia
- 1 limone 1 cestino di germogli
- 12 g di gelatina in fogli
- 3 dl di brodo di pesce
- o vegetale sale
- 1 Ammorbidite la gelatina nel brodo, fatela sciogliere portando a bollore e lasciate intiepidire. Versate uno strato sottile di gelatina sul fondo di uno stampo rettangolare di 24x7 cm e fate rapprendere in frigo.

2 Pulite i gamberoni eliminando il filetto nero e sciacquateli. Scaldate una padella antiaderente con una presa di sale, posatevi i gamberi e cuoceteli 2 minuti per lato. Fateli raffreddare, tagliateli a metà nel senso della lunghezza, metteteli nello stampo sulla gelatina, unite la gelatina rimasta e fate rapprendere in frigo per almeno 1 ora. 3 Sbucciate al vivo 1/2 arancia, prelevate gli spicchi e tagliateli a metà. Spremete l'arancia rimasta, il limone e le clementine. Fate ridurre il succo della metà su fuoco moderato. Salate e fate raffreddare. Sformate l'aspic, tagliatelo a fette spesse e distribuitele nei piatti. Completate con la riduzione di agrumi, gli spicchi di arancia e una manciatina di germogli.

#### **FACILE**

- Preparazione: 20 minuti + il riposo

# **GALLINA RIPIENA AI PISTACCHI**

#### **PER 8 PERSONE**

1 gallina disossata e appiattita in una fetta larga e regolare - 1/2 petto di pollo - 150 g di finferli - 150 g di fegatini di pollo - 100 g di pancetta - 50 g di pistacchi spellati - 4 scalogni - 1 cipolla - 1 mazzetto di timo - 1 uovo - 3 dl di vino bianco - 1,5 dl di Marsala - 0,5 dl di Cognac - 2 cucchiai di panna fresca - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per la giardiniera: 250 g di cavolfiore bianco - 6 ravanelli - 2 carote - 3 coste di sedano - 2 zucchine tonde - 1 peperone rosso - 1 peperone giallo - 5 dl

• 1 Preparate la giardiniera. Pulite le verdure, lavate e tagliatele: le carote a rondelle, il sedano a bastoncini, i peperoni a pezzetti, le zucchine a spicchi, i ravanelli a metà e il cavolfiore a cimette. Mescolate l'aceto con 5 dl di acqua e portate a bollore. Salate e lessate le verdure separatamente nel court bouillon: 4-5 minuti cavolfiori, carote e ravanelli, 2-3 minuti peperoni, sedano e zucchine. Scolate via via con un mestolo forato e mescolate le verdure in una ciotola. Trasferitele in un barattolo capiente. Emulsionate 2 dl del liquido di cottura con 1 dl di olio e versate nel barattolo. Chiudete e fate riposare per 2-3 giorni in frigo.

di aceto di vino bianco - olio

extravergine d'oliva - sale



- 2 Preparate la gallina. Fate bollire il vino bianco per 10 minuti con gli scalogni sbucciati e il timo. Lasciatelo raffreddare, versatelo sulla gallina in una pirofila, coprite e mettete in frigo per 12 ore. Mescolate 1 dl di Marsala con il Cognac, unite il pollo, coprite e mettete in frigo per 12 ore.
- 3 Pulite i finferli e tagliateli a pezzetti. Sbucciate la cipolla, tritatatela e rosolatela in un tegame con un filo d'olio. Unite i finferli, salate e fate asciugare il fondo per 4-5 minuti. Togliete il funghi dal tegame e, nel fondo rimasto, rosolate la pancetta e 100 g di fegatini, entrambi a pezzetti. Sfumate con il Marsala rimasto.
- 4 Scolate il pollo dalla marinata, asciugatelo e tritatelo nel mixer con la pancetta e i fegatini rosolati. In una ciotola, mescolate il trito e i funghi. Unite l'uovo, la panna, regolate di sale e pepate. Tagliuzzate i fegatini rimasti e rosolateli in padella con un filo d'olio e sale. Scolate la gallina dalla marinata, asciugatela e stendetela su un tagliere. Distribuite il ripieno di pollo e funghi, lasciando liberi i bordi. Al centro del ripieno posizionate i fegatini rosolati e i pistacchi. Separate lungo i lati la carne della gallina dalla pelle. Arrotolate la carne intorno al ripieno, poi avvolgete la pelle tutta intorno e cucitela con un ago e un filo robusto.
- 5 Avvolgete il rotolo ben stretto in un foglio di carta da forno, legate le estremità a caramella con spago da cucina. Allo stesso modo, avvolgete il tutto in un canovaccio. Lessate in acqua bollente salata, a fuoco basso, per 1 ora e 1/2. Scolate la gallina, liberatela dagli involucri e fatela raffreddare in frigo per 24 ore. Servitela a fette con la giardiniera.

### **MEDIA**

- Preparazione: 1 ora + il riposo

10 / 11



## **TORTELLINI ALLA FARAONA**

#### **PER 8 PERSONE**

per la pasta: 400 g di farina - 2 uova - 5 tuorli - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - sale per il ripieno e il condimento: 1 faraona in parti - 150 g di pancetta arrotolata - 30 g di grana padano grattugiato - 1 uovo

- 30 g di funghi secchi 2 carote
- 2 costole di sedano 4 scalogni
- 2 dl di vino bianco olio extravergine d'oliva - sale - pepe
- 1 Preparate la pasta. Disponete la farina a fontana, mettete al centro l'olio e una presa di sale e impastate le uova intere e poi i tuorli, uno alla volta. Quando l'impasto sarà omogeneo, avvolgetelo con pelliccola per alimenti e mettetelo in frigo per 1 ora.
- 2 Intanto, preparate il ripieno. Fate ammorbidire i funghi in acqua tiepida, strizzateli e tagliuzzateli. Lavate, pulite e tritate carote, sedano e scalogni. Rosolate la faraona in un tegame con un filo d'olio per 10-12 minuti. Toglietela dal tegame e fate appassire nel fondo le verdure, i funghi e la pancetta tritata. Aggiungete di nuovo la faraona, salate, pepate, bagnate con il vino, coprite e cuocete per 1 ora, a fuoco basso, finché la carne si stacca dalle ossa. Disossate la faraona e tenete da parte il fondo di cottura. Tritate la carne nel mixer con 1 cucchiaio delle verdure del fondo, il grana e l'uovo.
- 3 Tirate la pasta in una sfoglia sottile e ricavatene tanti quadrati di 4-5 cm di lato. Mettete su ognuno una pallina di ripieno e piegate a triangolo saldando i bordi. Quindi, chiudete ad anello le estremità per formare i tortellini. Lessateli in acqua bollente salata, scolateli al dente e ripassateli in padella con il fondo di cottura tenuto da parte.

- Preparazione 1 ora

# ARROSTO DI VITELLO **AL PROSCIUTTO E CASTAGNE**

## PER 8 PERSONE

1,4 kg di noce di vitello - 100 g di polpa di vitello macinata - 100 g di prosciutto crudo a fettine - 10 castagne lessate - 1 uovo piccolo - 40 g di nocciole - 1 dl di fondo di vitello (o sugo di arrosto) - 1 dl di

panna fresca - 1 bicchierino di sherry - 1 ciuffo di salvia - olio extravergine d'oliva - sale - pepe per il contorno: 3 rape - 4 carote gialle - 4 carote arancioni - 1 spicchio d'aglio - 1 cucchiaino di zucchero - 1 ciuffo di salvia - burro olio extravergine d'oliva - sale

 1 Incidete una piccola tasca lungo il fianco della noce. Tritate 3 fette di prosciutto e mescolatele con la polpa macinata, l'uovo sbattuto, sale e pepe. Riempite la tasca con il ripieno, le castagne intere e qualche foglia di salvia. Richiudete e fasciate l'apertura con il prosciutto rimasto. Legate l'arrosto con spago da cucina e rosolatelo in padella per 10 minuti su tutti i lati con un filo d'olio. Salate, sfumate con lo sherry, trasferite in forno a 90° e cuocete per 2 ore e 30 minuti. Spegnete e tenete in caldo in forno a 60° fino al momento di servire. • 2 Per il contorno, raschiate carote e rape, lavatele e tagliatele a tocchetti. Rosolatele in padella con 2 cucchiai d'olio e l'aglio spellato. Salate, unite lo zucchero e cuocete le verdure finché sono tenere, mescolando spesso. Completate con una noce di burro appena prima di servire. • 3 Tostate le nocciole in una padellina e tritatele. Prelevate l'arrosto, stemperate il sugo di cottura

### FACILE

Prep. 40 minuti Cottura 2 ore e 40 minuti • 370 cal/porzione

## TIMBALLO DI CAPONATA DI CARCIOFI

con il fondo di vitello e la panna, unite

le nocciole e fate ridurre la salsa a fuoco

dolce. Servite l'arrosto a fette, nappate

con la salsa, insieme al suo contorno.

### **PER 8 PERSONE**

per la pasta: 500 g di farina - 250 g di burro - 1 uovo - 1 cucchiaio di zucchero - burro e farina per lo stampo e la lavorazione - sale per il ripieno e per accompagnare: 10 carciofi puliti con il gambo - 6 fette di prosciutto crudo - 2 uova - 1 dl di panna fresca - 15 olive nere di Gaeta denocciolate - 1 cucchiaio di capperi sott'aceto - 1 arancia non trattata - 1 melagrana - 1 limone - 60 g di mandorle spellate - 1 cipolla - 1 ciuffo di timo - 1 ciuffo di prezzemolo - 1 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe



• 1 Mescolate la farina con lo zucchero e 2 prese di sale. Aggiungete il burro morbido, l'uovo e impastate unendo 1 dl di acqua ghiacciata, poca alla volta. Quando la pasta sarà liscia, stendetela con il mattarello su un piano infarinato. Imburrate uno stampo di 14 cm di diametro e foderatelo con la pasta, facendola sbordare. Rivestite l'interno con le fette di prosciutto, lasciando sbordare anch'esse. Coprite con pellicola per alimenti e tenete in frigo. 2 Tagliate a metà i carciofi, eliminate il fieno interno e strofinateli con 1/2 limone. Ricavate dall'arancia 6 strisce di scorza, poi tagliatele a julienne; spremete il succo. Sbucciate e affettate la cipolla, stufatela in padella con 2 cucchiai di olio, unite i carciofi, salate, aggiungete le foglioline del timo e metà della scorza. Sfumate con il vino e bagnate con il succo. Dopo 5 minuti. coprite e proseguite la cottura 10 minuti finché i carciofi saranno teneri e il fondo di cottura sarà evaporato. Unite i capperi, le olive e 50 g di mandorle e spegnete il fuoco. 3 Sbattete le uova con la panna, sale e pepe. Aggiungete i carciofi e versate il tutto nello stampo. Ripiegate le fette di prosciutto e la pasta in eccesso sul ripieno e cuocete a 180° per 60 minuti.

Lasciate intiepidire il timballo e sformatelo su un piatto di portata. 4 Ricavate i chicchi della melagrana. Tagliate a filetti le mandorle rimaste e tostatele in padella con un filo d'olio e la scorza rimasta per 2 minuti. Fuori dal fuoco, aggiungete il succo del mezzo limone rimasto, i chicchi di melagrana, il prezzemolo tritato e un pizzico di sale. Guarnite il timballo con

- Preparazione 1 ora
- Cottura 1 ora 1/2 360 cal/porzione

il mix di melagrana e servitelo tiepido.



12-2017 Data 52/66

11 / 11 Foglio

Pagina



## TRONCHETTO AL CIOCCOLATO E COMPOSTA DI MIRTILLI ROSSI

## **PER 8 PERSONE**

per la pasta bisquit: 4 uova - 80 g di zucchero - 25 g di cacao amaro - 35 g di farina - 1 cucchiaio di miele per farcire: 150 g di cioccolato al 70% di cacao - 4 uova grandi - 200 g di composta di mirtilli rossi per la copertura: 2 dl di panna fresca - 100 g di mascarpone

- 2 cucchiai di zucchero a velo
- riccioli di cioccolato
- 1 cestino di mirtilli rossi
- zucchero semolato
- 1 Preparate il bisquit. Sgusciate le uova separando tuorli e albumi. Con le fruste elettriche montate i tuorli con 1 cucchiaio di acqua. 30 g di zucchero e il miele per 10- 15 minuti. Montate a parte anche gli albumi con lo zucchero rimasto. Uniteli delicatamente ai tuorli mescolando con una spatola e infine aggiungete la farina setacciata con il cacao. Rivestite una teglia di 30x25 cm con carta da forno bagnata e strizzata, versatevi l'impasto e cuocete in forno caldo a 220° per 7-8 minuti: la pasta deve risultare cotta ma molto morbida. Fuori dal forno. spolverizzatela con lo zucchero rimasto, copritela con un foglio di carta forno, rovesciatela su un piano e staccate delicatamente la carta di cottura. Coprite con pellicola, per evitare che il bisquit si asciughi e lasciate raffreddare. 2 Preparate la farcitura. Spezzettate il cioccolato e fatelo

sciogliere a bagnomaria. Sgusciate

elettriche e. continuando a montare.

le uova separando tuorli e albumi.

Montate i tuorli con le fruste

unite a filo il cioccolato fuso.

e incorporateli delicatamente

al composto con una spatola.

• 3 Spalmate il bisquit con la

composta di mirtilli rossi e poi

Arrotolatelo aiutandovi con la carta

per alimenti. Fate riposare il rotolo

• 4 Preparate la copertura. Private il rotolo della pellicola. Montate la panna con il mascarpone

e lo zucchero a velo. Spalmate

sottostante e fasciatelo con pellicola

con la mousse al cioccolato.

in frigo per almeno 2 ore.

Montate a neve gli albumi

la crema in uno strato spesso sul rotolo e guarnite con i riccioli di cioccolato. Lavate i mirtilli, sgocciolateli, passateli ancora umidi nello zucchero e disponeteli sul tronchetto e sul piatto di portata.

#### MEDIA

Preparazione: 1 ora + il riposo • Cottura 10 minuti • 410 cal/porzione

# PANETTONE CON CREMA DI MASCARPONE E MACEDONIA CALDA

#### PER 8 PERSONE

- 1 panettone da 750 g
- 500 g di mascarpone
- 100 q di crema di pistacchi dolce (nei negozi di alimentazione naturale)
- 2 dl di panna fresca
- 40 g di pistacchi spellati
- 3 arance non trattate
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 cestino di lamponi

 1 Miscelate con una frusta la crema di pistacchi e la panna. Lavorate

il mascarpone con una spatola, poi incorporatelo alla miscela al pistacchio. Mettete la crema in frigo per 30 minuti, poi montatela con le fruste elettriche fino a renderla gonfia e leggera. Versatela in una coppa e quarnitela con 1/3 dei pistacchi spezzettati. 2 Tagliuzzate i pistacchi rimasti

e sciacquate i lamponi. Prelevate da 1 arancia lavata 3-4 strisce di scorza, tagliatele a julienne e mettetele in una padellino antiaderente con lo zucchero e 1/2 tazza d'acqua. Cuocete finché il liquido diventa sciropposo. Intanto, sbucciate al vivo tutte le arance separando gli spicchi: lavorate su una ciotola per raccogliere il succo che cola. • 3 Unite allo sciroppo gli spicchi

e il succo delle arance e cuocete a fiamma dolce per 2 minuti. Aggiungete i pistacchi tagliuzzati e i lamponi, togliete dal fuoco e servite la frutta calda con il panettone a fette e la crema a ciuffi.

#### FACILE

 Preparazione: 30 minuti e Cottura 15 minuti • 760 cal/porzione





LA LOCATION Il servizio è stato realizzato a Casa LAGO, a Milano: uno spazio multifunzionale nel cuore della città, in via San Tomaso, a due passi dal Duomo. Il layout - oltre 400 metri quadrati - è diviso in cucina, sala da pranzo, salotto, biblioteca, studio, bagno e piccolo appartamento. Casa LAGO è stata creata per ospitare conferenze. riunioni, showcooking, shooting, sfilate, cene aziendali. Tutti i locali sono resi unici dagli arredi LAGO, sospesi, essenziali, modulari, dal design funzionale. Lo scopo è quello di far sentire agli ospiti di questo insolito concept tutto il calore che solo una vera casa può dare.

66 SALESPEPE