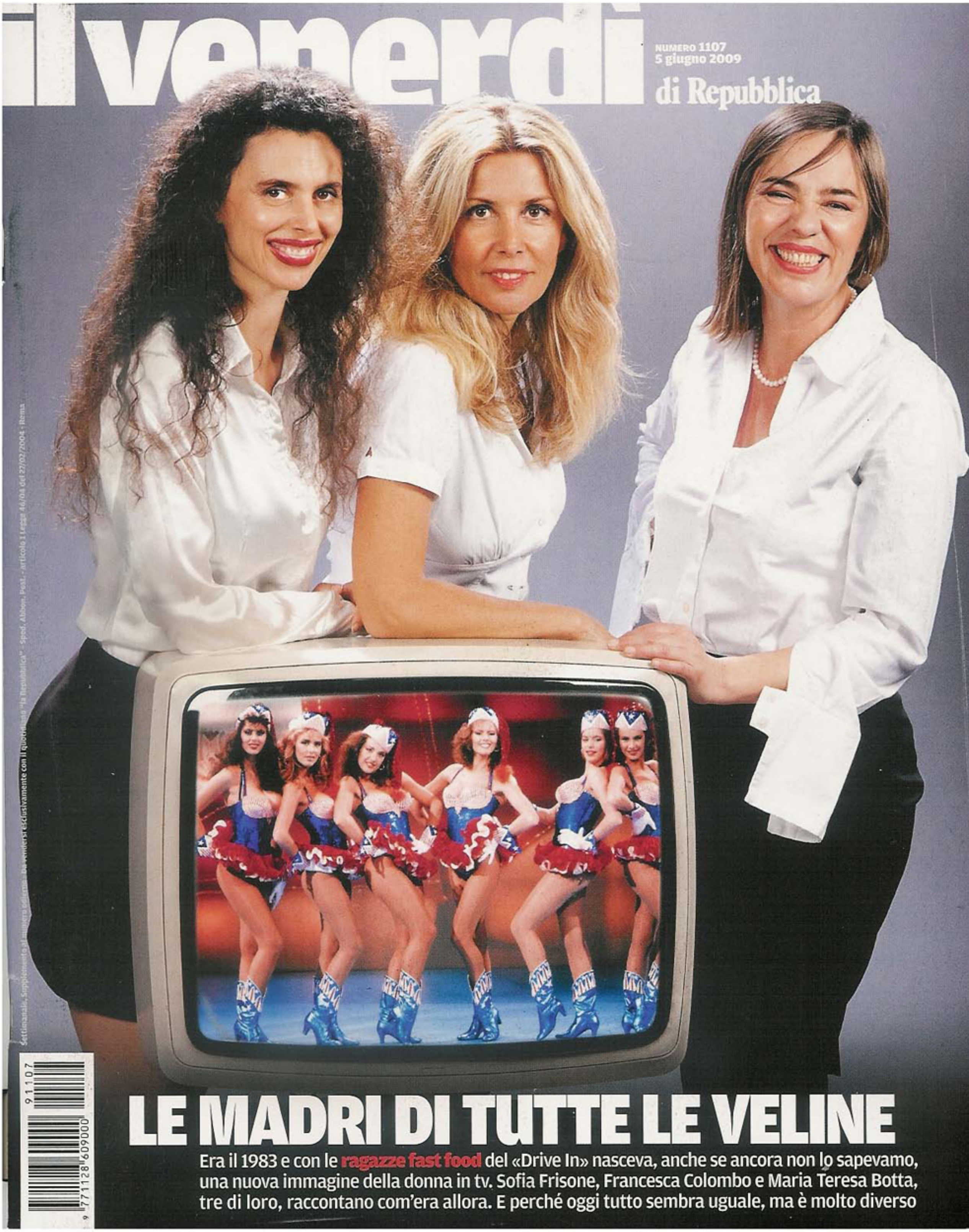
il venerdì
NUMERO 1107
5 giugno 2009
di Repubblica



Settimanale - Supplemento al numero odierno di "la Repubblica" - Sped. Abbon. Post. - articolo 1 comma 46/04 del 27/02/2004 - Roma

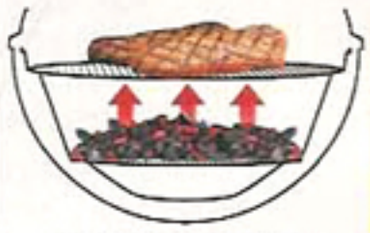
LE MADRI DI TUTTE LE VELINE

Era il 1983 e con le **ragazze fast food** del «Drive In» nasceva, anche se ancora non lo sapevamo, una nuova immagine della donna in tv. Sofia Frisone, Francesca Colombo e Maria Teresa Botta, tre di loro, raccontano com'era allora. E perché oggi tutto sembra uguale, ma è molto diverso

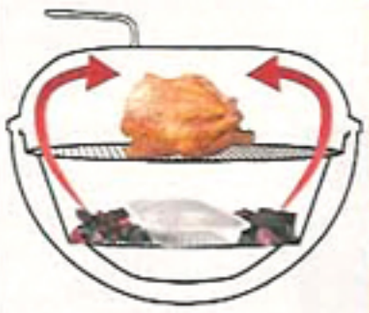
DI AURELIO MAGISTÀ

SECONDA PUNTATA SUL BARBECUE: LE COTTURE. INNUMEREVOLI, MA RIFERIBILI A DUE GRANDI FAMIGLIE

Se cucina lui, il tema è scottante



COTTURA DIRETTA



COTTURA INDIRETTA

TECNICHE Dall'alto, la brace diretta, adatta a cotture veloci. Nelle carni forma una crosta che garantisce una succulenta cottura interna; la cottura indiretta, invece, avviene per convezione, grazie al vortice di calore che si forma all'interno del coperchio. È ideale per cotture prolungate. Coniuga pregi del forno e del barbecue

La scorsa settimana abbiamo parlato del modo di cucinare tradizionalmente delegato al maschio, il barbecue, promettendo una seconda puntata sulle cotture. Le tecniche e i segreti sono praticamente infiniti . Ma tutte le tecniche e le varianti possono essere inscritte in due grandi famiglie: la cottura diretta, o grilling, e cottura indiretta. Per fare degli esempi, usiamo il cibo più diffuso, la carne. Nella cottura diretta, per conduzione o contatto, la brace cauterizza la carne, che forma uno strato più duro, una crosta che consente una cottura lenta e succulenta all'interno. È fondamentale che la crosta non sia carbonizzata: sarebbe cattiva al gusto e dannosa per la salute. La cottura indiretta, più adatta per grossi pezzi di carne e tempi di preparazione più lunghi, cuoce appunto indirettamente, per convezione. é necessario un coperchio che crea una camera di cottura con un vortice di calore al suo interno. Il risultato è una cottura come quella al forno, ma con i profumi del barbecue. Per scoprire l'infinito mondo del barbecue: ***http://temi.repubblica.it/casa/2009/05/22/barbecue-e-subito-festa/*** o due siti specializzati: ***www.bbq4all.it/***, dove c'è anche un capitolo scientifico (con fisica della cottura e chimica della frollatura) ***www.carnealfuoco.it***

letture

CLASSICI RIVISITATI

ARCHITETTURE DA FAVOLA, GIOCO DA RAGAZZI

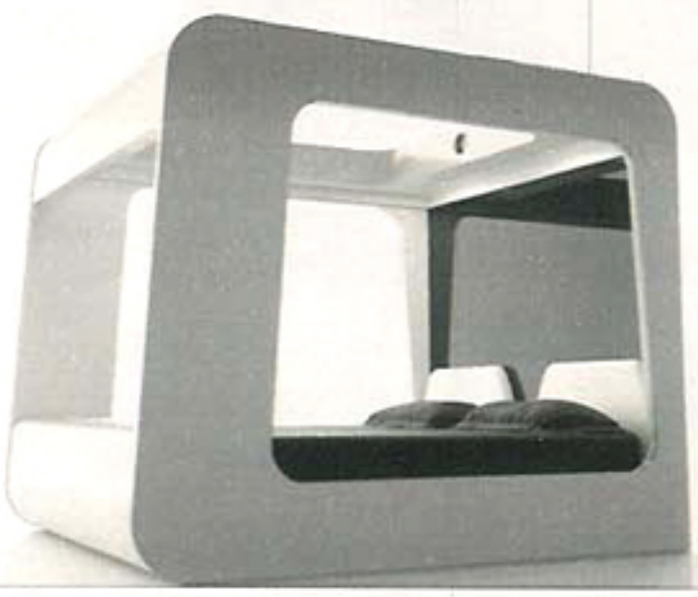
C'erano una volta tre porcellini che vivevano con i genitori. La madre un giorno disse loro: «Siete grandi. Andate a costruirvi la vostra casa». Inizia così la celebre favola dei fratelli Grimm che Steven Guarnaccia, illustratore del *New York Times* e collaboratore del MoMA, riscrive in chiave «architettonica». Nella nuova versione, infatti, le case non sono baracche in paglia, legno e mattoni ma solide dimore con l'aspetto di edifici progettati da alcuni grandi architetti del Novecento: Frank Gehry, Le Corbusier e Frank Lloyd Wright. E il lupo cattivo arriva in visita a bordo di una Voxan GTV 1200 disegnata da Philippe Starck.

I tre porcellini (Corraini, 36 pp, 16 euro) con ironia educa i bambini all'architettura e lancia una sfida agli adulti: tra le pagine si trovano oggetti di design che bisogna individuare. La soluzione è alla fine del libro. ***www.corraini.com***

(*eva grippa*)

camere da letto

DALLA GRANDE GUIDA ARREDAMENTO&DESIGN, L'ALCOVA TECNOLOGICA E BREVETTATA

Ritorno al futuro: il baldacchino è ad alta fedeltà

Hi Can (High Fidelity Canopy) è l'interpretazione in chiave contemporanea del letto a baldacchino: tende laterali automatizzate e dotazioni tecnologiche come video proiettore, sistema home theatre ad alta definizione, altoparlanti, console game Microsoft Xbox 360 e connessione ad internet. Il tutto gestito da un sistema di automazione Home Systems Consulting e telecomando touch screen. Brevettato da Edoardo Carlino, nasce da un progetto di ricerca di Detamobili con la facoltà di Ingegneria dell'università della Calabried è distribuito da Hi-Interiors. È tra i letti selezionati dalla Grande Guida Arredamento&Design 2009-2010, in edicola con *Repubblica*. ***www.hi-can.com***