

Prendi tua madre per la gola con i regali a tema food per la Festa della mamma, la prova bikini può attendere

Se la tua è una food lover e cuoca provetta, e più di tutto adora degustare, per il giorno della Festa della Mamma prendila per la gola con regali comfort food.

di GUIA ROSSI 07/05/2020



Lei non rimane impassibile davanti a un dolce, un piatto esotico o un calice di vino? I **regali** perfetti per coccolarla come si deve nel giorno della **Festa della Mamma 2020** hanno che fare con il mondo variegato del **food**. Torte ad hoc, cioccolati sfiziosi dall'aroma fruttato e calici di vino rosé dal perlage finissimo, completano il trattamento speciale per viziare e sorprendere gli appetiti della tua super mom.

I dolci per la Festa della Mamma sono il regalo a tutta dolcezza



Se la tua mamma è una sweet tooth, stai sicura che una di queste sorprese dolci la conquisteranno al primo sguardo.

COURTESY PHOTO

♥ **Infuso** biologico *Flower Power* di fiori di sambuco e ibisco rosso e fiori di lime, un mix capace di regalare energia e vibrazioni positive: un incantesimo per l'olfatto, **Clipper** (conf da 25 bustine).

♥ È magica la creazione del pastry chef **Gianluca Fusto** dedicata alla **Festa della Mamma: M'Ama**, una crostata a forma di cuore con base di pasta frolla, financiers di Mandorla della Val di Noto con éclats di Lamponi, crema al Cioccolato al Latte Jivara, composta di Lamponi e ganache montata al Cocco, éclats di Cocco croccanti e Lamponi freschi: una vera e propria coccola. (Prenotazioni via WhatsApp 345/4611227, il costo è di 50 euro su Milano, mentre per consegne hinterland avrà un costo aggiuntivo di 10 euro).

♥ Una coccola dall'irresistibile scioglievolezza con **Lindor Panna e Fragola**, un guscio di finissimo cioccolato bianco con pezzetti di fragola racchiude un morbido e avvolgente ripieno alla panna e fragola. Un **regalodolcissimo!** (la confezione da personalizzare parte da 700 gr. a 25, 90 euro).

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO

♥ La dolcezza elevata al cubo! Con caramelle drops alla viola confezionate nel famoso cubo trasparente customizzato con gli auguri alla mamma di **Pastiglie Leone**.

SOFT DRINK CHE FANNO BENE DENTRO E FUORI, UN REGALO DA CONDIVIDERE PER PREPARARVI ALLA PROVA BIKINI



Fare detox senza sacrifici è un'idea allettante con i soft drink, acque arricchite, infusi e bevande anti invecchiamento.

COURTESY PHOTO

♥ Si chiama SKINCARE, l'acqua naturale minerale di **San Benedetto** arricchita dalle preziose proprietà di Collagene, Zinco e Acido ialuronico da bere per un nuovo rituale di bellezza quotidiana che lavora da dentro.

♥ Pesca e mango cold brew, naturalmente dolce e fruttato, è un pack da 10 bustine per preparare due litri di acqua aromatizzata super refreshing, **Teapigs** (€ 4,95).

♥ **Yakult Light** è la bevanda di latte scremato fermentato che oltre a contenere almeno 20 miliardi di fermenti probiotici L. casei Shirota, contiene le vitamine D ed E utili a mantenere la salute delle ossa e il buon funzionamento muscolare e la protezione delle cellule dallo stress ossidativo. Inoltre ha il 37% in meno di calorie rispetto all'Original.

♥ Con il giusto equilibrio tra estratto di foglie di tè e infuso di frutta, abilmente dosati in acqua minerale naturale, è arrivata la nuova versione alla pesca – senza conservanti né coloranti aggiunti - con un gusto tutto da scoprire di **Beltè** (qui la confezione da 0,5 L).

Festa della mamma, brindate con vino rosé, champagne rosato e gin alla fragola



♥ Questa è una bottiglia speciale, un **vino rosato** Corvina, vitigno dagli aromi floreali. L'uva si compone anche di Trebbiano che dona eleganza e lunghezza nel retrogusto, Syrah per le note fruttate e speziate e infine del Carménère che ne definisce la struttura. Si tratta quindi di un rosato fresco e avvolgente, dal bouquet intenso e complesso, ideale per accompagnare le sere primaverili o estive, Rosé Trevenezie Igt 11 Minutes 2019 – **Pasqua** (€ 13,90).

♥ Con il **Rosé del Borro** IGT Toscana 2019 (BIO) la tua mamma si prepara a un brindisi in rosa. Un **vino** ottenuto da uve Sangiovese che evoca i profumi dei fiori bianchi e della frutta fresca, è ideale da sorseggiare durante l'aperitivo e ottimo per accompagnare un light lunch con piatti a base di pesce.

♥ Brindate insieme con uno Champagne *Réserve Exclusive Rosé* pensato da la **Maison Nicolas Feuillatte**, fruttato grazie alle note di mirtillo, ribes nero e lampone, è delicato al palato sostenuto da un perlage estremamente fine. (€ 45 su Tannico).

♥ E poi cocktail time con il **Pink Gin Collesi**, acqua purissima del Monte Nerone, i migliori orzi coltivati nelle tenute Collesi nelle Marche e le sue botaniche: dal ginepro dell'Appennino sino alle fragole. Queste ultime lasciate in infusione a - 15° per almeno 30 ore. (€ 25).

Idee regalo per la Festa della Mamma? Momenti mixology

Si inizia con **Carlo Simbula**, head bartender del famoso cocktail bar milanese The Spirit Milano, che per il progetto *Valeverde People* ha pensato a *Gin Highball*, un cocktail fresco e rosato.

Cosa ti serve: 50 ml di Gin London Dry, 20 ml di cordiale di lamponi tostiti e basilico, 10 foglie di basilico, 5 lamponi freschi, 1 limone, polvere di capperi di Pantelleria, 120 ml di acqua Valverde frizzanti e 200 ml di acqua Valverde naturale.

Bagna il bordo di un bicchiere alto con una fettina di limone e capovolgilo su un piattino dove avrai disposto la polvere di capperi per formare una rim aromatica. Versa quindi il gin, il cordiale e colma con del ghiaccio. Aggiungi le acque e mescola piano gli ingredienti con uno stir. Guarnisci infine con una foglia di basilico.



COURTESY PHOTO

L'idea di creare un'area **mixology** in salotto secondo Luca Missaglia, global brand ambassador di **ITALICUS** Rosolio di bergamotto, è possibile, basta conoscere i trucchi da Bartender. Da provare è l'**ITALICUS CUP**: cocktail dal gusto fresco e dalle delicate note agrumate del pompelmo rosa.

Cosa ti serve: 2 parti di ITALICUS Rosolio di bergamotto, 1 parte di succo di pompelmo rosa, 1 parte di soda, un pizzico di sale.

Riempi un bicchiere con ghiaccio, aggiungi il rosolio di bergamotto, quindi la spremuta di pompelmo rosa e la soda. Spolvera un pizzico di sale e mescola dal fondo gli ingredienti. Per dare un tocco di colore in più, il cocktail può essere guarnito con una fetta di pompelmo fresco o delle olive verdi.



COURTESY PHOTO

PUBBLICITÀ - CONTINUA A LEGGERE DI SEGUITO

Con il suo sentore di vaniglia al naso e un gusto pieno e rotondo al palato, **Belvedere Vodka**, creata dalla segale polacca Dankowskie e senza glutine, è l'ingrediente perfetto per un fresco cocktail estivo, il **Belvedere Ruby Tonic** per un cin cin mamma e figlia insolito.

Cosa ti serve: 45 ml Belvedere Vodka, 22.5 ml liquore ai fiori di sambuco, 45 ml succo di pompelmo rosa fresco. Completa con un top di tonica e una fetta o zest di pompelmo rosa.