

FOOD HEAD



NON CHIAMATELO BRUNCH // NOT JUST BRUNCH

Intima, seppur condivisa con sconosciuti, gustosa, grazie alle prelibatezze tutte home made, rilassata, immersi in un ambiente accogliente e curato: la classica "colazione della domenica" è preparata dalla padrona di casa, Lidia, blogger di nonsolofood.com che, nata a Cesena, vissuta a NY e arrivata a Milano, ospita un massimo di 8 persone a casa sua. Yoghurt con la granola (come la fanno negli States!), le confetture, quiche, torte salate, succhi e grandi tazze di caffè.

Come è nata l'idea del food blog? Ho sempre cucinato per i miei amici e allora mi sono detta "perché non creare dei social eating a casa mia?". E così è stato.

Come funziona? Si prenota sul mio blog nonsolofood.com sia per la Colazione della Domenica sia per la Burger Night, sono 8 posti e l'indirizzo lo comunico dopo la conferma. Preparo da sola le mie ricette e le servo nelle ceramiche di MV% Ceramics Design.

Due posti a cui non sapresti rinunciare a Milano? Sicuramente Pavè (in via Casati 27) e Taglio (in via Vigevano 10). Al di là delle proposte gastronomiche per me un ristorante deve essere un luogo dove si sta bene e a proprio agio, e qui ho trovato entrambe le cose!

Qualche novità in serbo per i tuoi followers? A dire la verità sì. A dicembre comincerò un corso di cucina, ovviamente a casa mia, dove, da buona Cesenate, insegnerò due ricette romagnole: la piadina e il crescione.
www.nonsolofood.com

// It is intimate even though it is shared with strangers, tasty thanks to all of the homemade specialties and relaxed because of the warm environment. A classic "Sunday breakfast" is prepared by Lidia - the homeowner and blogger on nonsolofood.com, who was born in Cesena, grew up in New York and moved to Milan. She hosts up to eight people at her house, serving yogurt with granola (just like they do in the States!), jams, quiche and other salty cakes, juices and big cups of coffee.

Where did the idea for foodblog come from? "I have always cooked for myself and friends, so I asked myself why not create a social eating event at my house? And that's what I did."

How does it work? "People can make reservations through my blog, nonsolofood.com, both for Sunday Breakfast and for Burger Night. There are only eight places available and the address is sent once the reservations are confirmed."

What two places are a must for you in Milan? "Definitely Pavè (via Casati 27) and Taglio (via Vigevano 10). Beyond the gastronomic selection, for me a restaurant must be a place where you feel completely comfortable, and here I have found both of those things!"

Do you have anything new in store for your followers? "To tell you the truth, yes. In December I will start giving a cooking course at my house. As a good Cesenate, I will be teaching two Romagna recipes: piadina and crescione."

不要叫它“早午餐”

// 私密而轻松的氛围，热情而周到的服务，尽管与陌生人同桌，但完全自家制的可口美食将使您流连忘返：这就是经典的“Colazione della Domenica周日早餐”，由这家的房东Lidia女士亲手制作，同时她也是知名美食部落格nonsolofood.com的博主。出生在Cesena，生活在纽约，最终她选择了来到了米兰。在她的家中最多可接待8人共同进餐。Yoghurt con la granola酸奶与格兰诺拉麦片（就像在美国的吃法！），果酱，quiche乳蛋饼，法式咸派，新鲜果汁和大杯咖啡。



Cult

您如何萌生出做美食部落格的念头? 我总是热衷于为我的朋友们的烹调, 于是我就问我自己“为何不在家中举办social eating?”, 于是我就这样做了。

如何订餐? 在我的部落格nonsolofood.com上预定, 既有“Colazione della Domenica周日早餐”, 也有“Burger Night汉堡之夜”可供选择。总共有8个座位, 在订餐人确认后我会尽快与之沟通。

您在米兰有不可不去的地方吗? 那肯定是Pavè (地址: via Casati 27) 和 Taglio (地址: via Vigevano 10)。他们除了会推荐美味佳肴, 这两家餐厅更能令你感受到无比的舒适惬意与轻松自在。

有没有新消息带给您的粉丝们? 说真的, 有。从12月开始我将开办一个烹饪课程, 地点当然就是我家, 就在buona Cesenate。我将教授两个罗马涅大区的食物做法: la piadina火腿奶酪风味饼和il crescione蔬菜夹心圆饼。



ЭТО ЖЕ НЕ БРАНЧ!

Интимный, несмотря на то, что за столом незнакомые люди. Вкусный, благодаря исключительно домашним деликатесам, расслабляющий, в теплом и тщательно подготовленном окружении: это и есть классический "воскресный завтрак" приготовленный Лидией, хозяйкой и блоггером nonsolofood.com. Лидия родилась в Чезене, жила в Нью-Йорке и теперь приехала в Милан, где она приглашает людей к себе на завтрак, но знайте, гостей всегда не больше восьми. Йогурт с мюсли (так как его готовят только в США!), варенье, всевозможные пироги, соки и большие чашки кофе.

Как возникла эта идея? Я всегда готовила для своих друзей, но однажды я сказала себе: "Почему бы не создать сообщество едоков у себя дома?" Да, так оно и было.

Как это работает? Вы бронируете в моем блоге nonsolofood.com "воскресный завтрак" или "бургер найт". Всего восемь мест. Адрес я выдаю после подтверждения заказа.

Два обязательных места в Милане? Конечно Pavè (Via Casati 27) и Taglio (Via Vigevano 10). Мне кажется, ресторан это не только кулинария, а место где нам комфортно и уютно. В этих местах я нашла и то и другое!

Ест какие-то новости для ваших читателей? Честно говоря, да. В декабре я выпускаю новое меню у себя дома. Как настоящая уроженка Чезены, предлагаю два романьольских рецепта: пиадина и крешионе. www.nonsolofood.com

La ciotola di vetro colorata *Mari Bowl* di **iittala**, il brand di design finlandese, è adatta sia per servire che come oggetto decorativo. La puoi scegliere di vari colori e fa sempre bella figura!

// The colorful glass *Mari Bowl* by **iittala**, the Finnish design brand, is great for serving and as a decorative piece. You can choose from a range of different colors and it always makes a good impression!

// 色彩斑斓的复古玻璃钵 “Mari Bowl” 是来自芬兰的设计品牌iittala的经典产品, 既有其使用功能, 也适合做装饰品。有众多颜色选择, 总能找到一款令您称心如意的产品。

// Цветные стеклянные чашки *Mari Bowl* от брэнда iittala – воплощение финского дизайна – предметы, которые можно использовать как для еды, так и в качестве элементов декора. Вы можете выбрать различные цвета.

Смотрится всегда хорошо!

www.iittala.com

