



## L'ultima moda? Cuocere sul basalto

È nata da pochissimo, ma sta già diventando un oggetto di culto. La padella (o il tegame) di basalto. Per cuocere direttamente sul fornello (o in forno o sulla brace) senza aggiungere grassi. Ma non è la "solita" trovata dietetica. Questa nuova padella firmata dal giovanissimo sardo Carlo Pinna – si chiama Cocinera ed è in commercio da maggio col marchio SmartStone – è già nelle cucine di Roberto Petza, oltre che in quelle di Lorenzo Cogo, Luigi Pomata, Simone Rugiati... La

pagina Facebook in 4 mesi ha fatto già 4mila like. Come si usa? Come una piastra. O come una padella: ottima anche per i risotti, oltre che per gli arrostiti. E per le verdure. La vetrificazione naturale della padella – realizzata da un monoblocco di basalto – è realizzata passandola a 1.000° e ne garantisce impermeabilità e durata. In più, la Cocinera è anche bella. Insomma, l'esempio di come da un territorio, dai sassi e con pochi mezzi si possa creare un'attività economica.