PRATI ITALIANI

La natura si rinnova con

TAITÙ
MILANO

LIBERA LA TUA
CREATIVITÀ!

CREA
LA TUA TAVOLA

DIVERTITI A MIXARE
PRATI ITALIANI CON
LE ALTRE COLLEZIONI TAITÚ

VAI

su **www.taitu.it**

LA NATURA
DIVENTA ALLEGRIA
CON **PRATI ITALIANI**

PRATI ITALIANI È ALLEGRIA

PRATI ITALIANI è l'*Allegria della Primavera*

È una ventata di ottimismo e di allegria, **un vero e proprio inno alla Natura,** prodiga di momenti d'estasi e di gioia.
Una collezione giocosa, che porta sulla tavola la filosofia ***Mix & Match*** di TAITÙ attraverso le mille possibili combinazioni tra le sue quattro varianti di colore: il blu, il rosso, il bianco e il giallo.
La bellezza della natura in primavera trova in PRATI ITALIANI **una gioiosa esplosione di colori** e rappresenta la rinascita di TAITÙ, brand icona del design italiano.

PRATI ITALIANI è l'*Allegria da 4 punti di vista*

1. VISTA DAL BASSO

sdraiati su un prato fiorito dai mille colori, con gli occhi al cielo: un cielo animato da nubi sospinte dal vento, voli silenti di farfalle dalle ali arcobaleno, api, coccinelle curiose.

2. VISTA DI FRONTE

guardando il profilo del prato illuminato dal sole.

3. VISTA MACRO

all'improvviso un papavero gigante diventa il protagonista.

4. VISTA DALL'ALTO

con il viso bagnato di rugiada per sentire il profumo del prato e osservare le creature che lo animano.

PRATI ITALIANI è l'*Allegria della Fortuna*

Ogni forma il suo **portafortuna**: sono dei piccoli insetti vivaci le "mascotte" di PRATI ITALIANI, diverse per ogni pezzo. Farfalle, dialeurodi, api, coccinelle gialle e rosse - il simbolo di TAITÙ - si posano tra i fili d'erba e si librano leggere tra sprazzi di cielo.

L'ALTA CUCINA PER PRATI ITALIANI

È una lunga storia d'amore, quella tra TAITÙ e l'alta cucina. Una storia costellata da prestigiose collaborazioni con gli chef più importanti del mondo e dal felice incontro tra due arti che vedono nella convivialità uno dei momenti più intensi da condividere.

Due stelle Michelin rifulgono su ***Il Luogo di Aimo e Nadia,*** il ristorante milanese nelle cui cucine, nel corso di 50 anni, ha preso forma l'alta cucina italiana.

Un *Luogo* di persone, innanzitutto, e della loro passione: a partire da Aimo Moroni e da sua moglie Nadia, gli storici fondatori che, iniziando da una semplice trattoria, hanno dato una voce internazionale all'arte gastronomica italiana. La stessa passione che, oggi, guida il talento dei giovani chef Fabio Pisani e Alessandro Negrini.

Fabio Pisani porta con sé un bagaglio di esperienze nei ristoranti stellati d'Italia e d'Europa, incentrato su una cucina essenziale ed emozionante che esalta l'eccellenza assoluta delle materie prime «per trasmettere al cliente i battiti del cuore che metto in ogni piatto».

TRIGLIE E CALAMARETTI SU LETTO DI CAMOMILLA

DOLCI ORTAGGI: RAVIOLO DI RABARBARO

Vai su **www.taitu.it** per scoprire come preparare le ricette che lo chef **Fabio Pisani** de *Il Luogo di Aimo e Nadia* ha creato per **PRATI ITALIANI**.

La **natura** nella sua bellezza irresistibile, da sempre, alimenta l'ispirazione di TAITÙ.
In PRATI ITALIANI si risveglia e rinnova, sbocciando decisa dal buio dell'inverno.
Ed è proprio dall'imprinting di TAITÙ, fortemente legato alla natura, che lo chef de ***Il Luogo di Aimo e Nadia*** si è lasciato ispirare nel concept delle due ricette dedicate a PRATI ITALIANI.

Fabio Pisani ha scelto **elementi legati profondamente al mare e alla terra**, attraversando tutto lo spettro della natura, dalle radici al cielo. Un viaggio tra le ricchezze della natura che parte dal sottosuolo e dalle profondità del mare.
A fare da sfondo a triglie e calamaretti, infatti, troviamo i lampascioni: bulbi che nutrono il terreno e lo preparano per far sì che fioriscano prati, piante e fiori.

Ecco come, nell'**incontro tra gli elementi della natura di TAITÙ e delle ricette** proposte, si realizza la **sinergia tra l'arte della cucina e l'arte della tavola.**
È questa, infatti, una comunione per nulla casuale, da cui scaturisce **la simbiosi perfetta tra la creatività artistica di TAITÙ e quella di un grande chef.**