



## Pranzo al sacco? Storia vecchia.

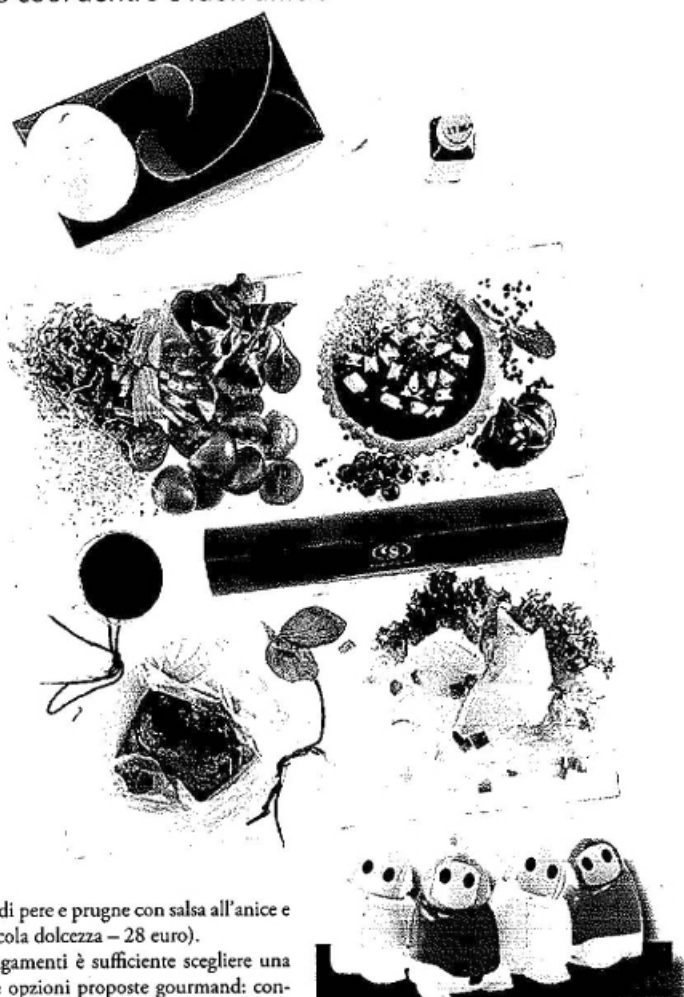
La nuova frontiera dell'alimentazione passa dal take away e promuove il catering a servizio cool dentro e fuori ufficio

**E'** attivo per il momento solo a Milano il servizio business lunch a domicilio offerto da Packet Lunch (via Sbordio, 24 - tel. 022152025 - fax 022140654, info@csonline.it) ed ordinabile direttamente sul sito [www.csonline.it](http://www.csonline.it) che mette a disposizione dieci menù diversi serviti in un packaging supercool e monouso.

I prezzi sono abbordabili se si pensa che un menù da 32 euro comprende una selezione di formaggi con marmellata di verdura, misticanza di verdure crude all'aceto di mele, filetto di vitello al balsamico con patate allo zafferano e quiche al gianduia con salsa fonte.

Ad annaffiare la vostra pausa pranzo versione "office" anche una ricca selezione di etichette che comprendono, tra le altre, Chianti Superiore 2003 docg, Nero d'Avola 2003 e Brognolo Soave Classico doc.

Mangiare al parco, seduti su una panchina in perfetto stile americano non sarà più un'utopia anche per chi boicotta la versione light lunch e si lascia attrarre da nomi evocativi come "Il Piccolo Marat", "L'amico Fritz" (Pennette al tonno e filetti di pomodoro, Insalata di carciofi e bresola della Valtellina, Affettati di frutta fresca al limone, Piccola voglia di cioccolato - 24 euro) e "Cavalleria Rusticana" (Zuppetta di verdure con basilico, Bocconcini di salmone marinato con misticanza di verdure,

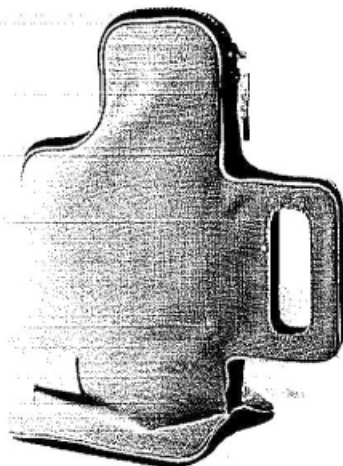


Strudel di pere e prugne con salsa all'anice e una Piccola dolcezza - 28 euro).

Per i pagamenti è sufficiente scegliere una delle tre opzioni proposte gourmand: contanti, con assegno non trasferibile al momento della ricezione della merce o con bonifico bancario a fine mese.

Se, invece, appartenete alla fazione "dieta ad oltranza" e non sapete proprio rinunciare alla cucina di casa non vi resta che mettervi ai fornelli la sera prima e trasportare le fatiche della vostra creatività culinaria in pratici lunch box, ultima frontiera fashionista del pranzo out of kitchen.

I più trendy sono quelli in neoprene di Present Time che si acquistano per 20 dollari rigorosamente on line sul sito [www.builtny.com](http://www.builtny.com) o a 49 dollari cliccando [www.notcom.it](http://www.notcom.it).



### Tecnologie del gusto

Si chiama "Papero" ed è il primo robot che grazie a raggi infrarossi direttamente emanati dalle braccia promette di riconoscere gli ingredienti dei cibi e di capire se la frutta è matura. Niente papille gustative certo, ma puro sesto senso tecnologico che verrà sicuramente apprezzato dagli amanti delle trovate high-tech di ultima generazione anche in versione gourmand.

Se volete posizionarlo in cucina e farne un valido compagno di merende acquistatelo su [www.nec.com](http://www.nec.com)