IMMAGINA

IMMAGINA

LA CASA • LA FESTA • LA VITA

inverno

€ 1,50

© Marco Cavallaro

c'è una festa ...

Si va al maneggio!

di Marilena Di Grazia Leonardi
foto di Marco Cavallaro

allestimento di Maria Caterina e Cecilia Cucchiani

Mamma, papà, domenica mi portate a vedere i cavalli? Questa è la tipica frase di un bimbo che ha voglia di passare un giorno di vacanza ... a modo suo. Di solito non si dà molto peso a queste richieste, i bambini ne fanno tante, e il più delle volte vengono "scarrozzati" in posti, per loro, poco interessanti.

Questa volta però la decisione è presa: si va al maneggio!

Immediatamente i preparativi fervono; chi si occupa della preparazione dei dolci, chi dell'abbigliamento e chi di avvertire gli amici che, di solito, si aggregano a questo genere di pic nic.

La giornata è un po' fredda, ma interessa poco, l'entusiasmo, soprattutto dei piccoli, è alle stelle.

In macchina, durante il tragitto che separa la casa dal maneggio, le domande si susseguono: Ci avvicineremo ai cavalli? Potrò accarezzarli ? Sarà possibile cavalcarne qualcuno?

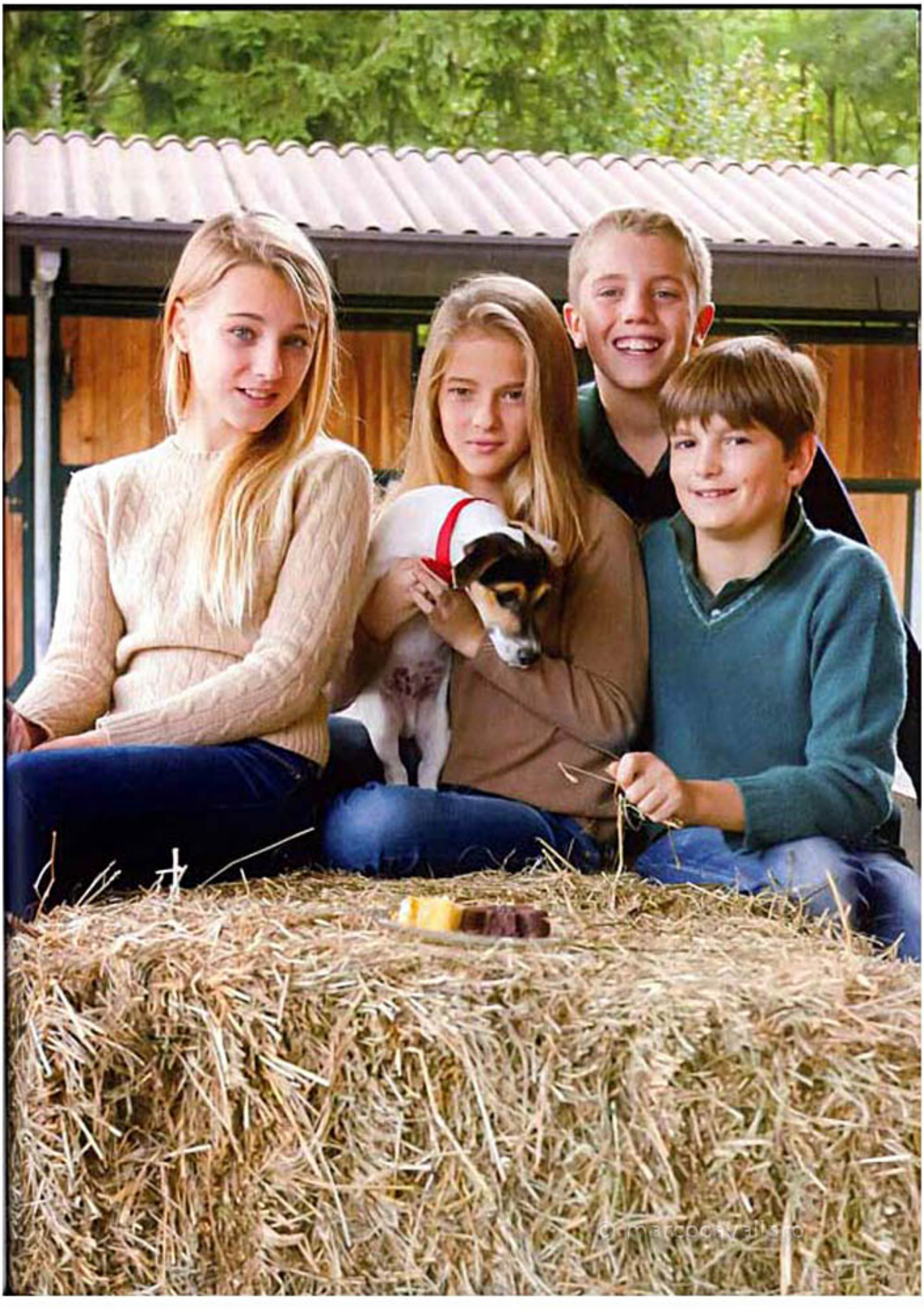
Arrivati sul posto, ci si organizza per una sistemazione comoda che consenta di rimanere lì tutto il giorno.

Alcune balle di fieno sono il giusto appoggio per preparare la nostra tavola, mentre grossi tronchi d'albero fungono da sedie; è il momento di svuotare la cesta che di solito accompagna i pic nic.

Bicchieri, tovaglioli e posate prendono posto, su morbide tovagliette all'americana, due grossi thermos pieni di caldo the e bollente cioccolata aiutano a mitigare l'aria leggermente frizzante.

Saporiti muffin sono disposti su alzate di vetro e, in giusto contrasto, invitanti dolcetti posti dentro cestini di vimini.

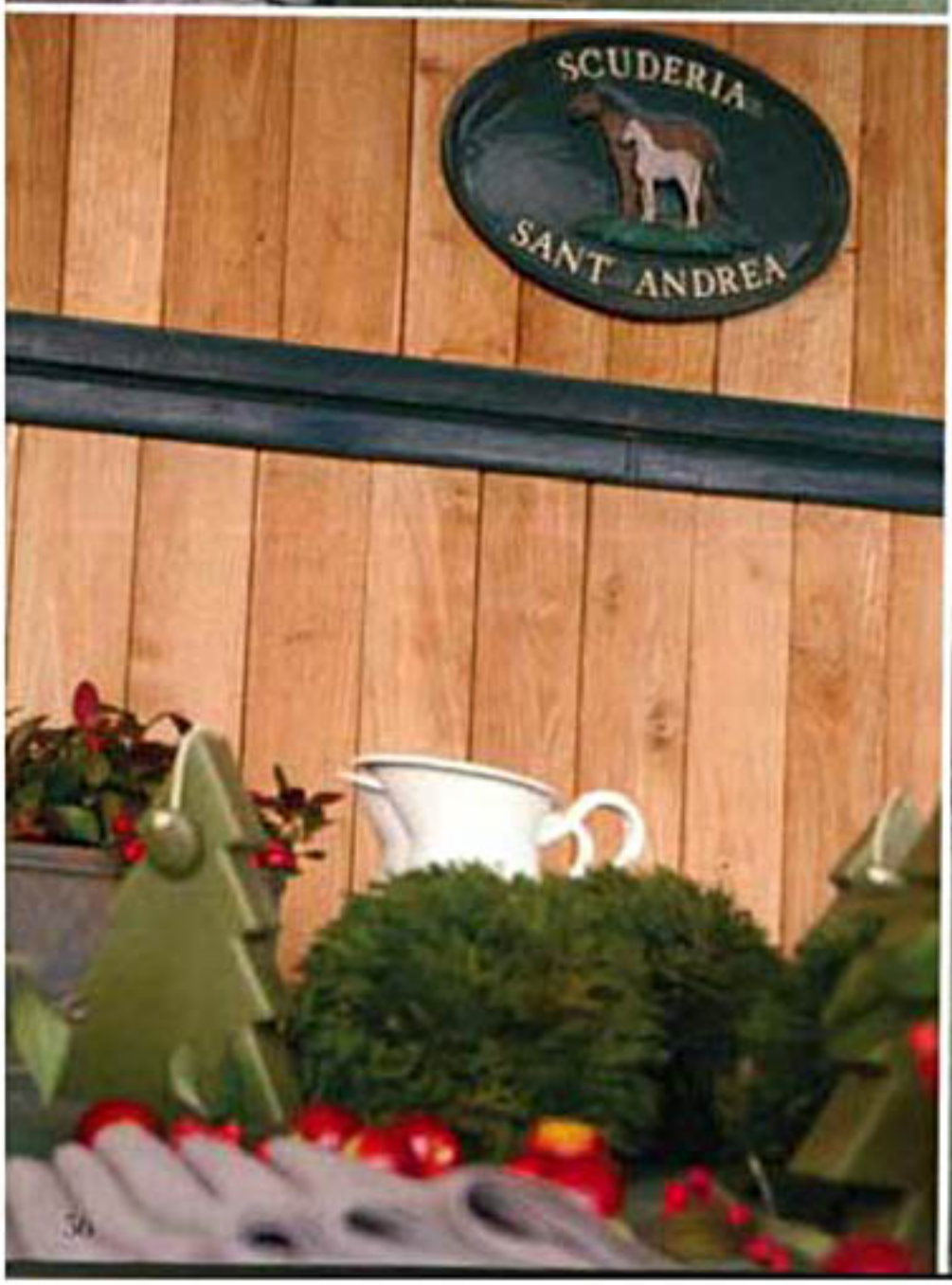
© marcocavallaro



Una corsa liberatoria lungo le scuderie per i più piccoli a lungo trattenuti a tavola, mentre i più grandi si concedono una passeggiata in calesse, trainati dal cavallo più tranquillo.
La giornata volge al termine, ha regalato a tutti momenti di rilassante serenità, che forse però gli adulti rimpiangeranno in auto al momento del ritorno, assaliti da: Bellissimo quel cavallo! La prossima volta salirò anch'io sul calesse! Perché siamo venuti via così presto...?!

© marcucevallero

© marcocavallaro


SCUDERIA
SANT ANDREA

© marcocavallaro

ed è festa anche qui

Aggiungi un posto ... nel bosco

di Angelo Garini
foto di Marco Cavallaro

Mia nonna, ammiratrice sincera, seppur di parte, di ogni espressione di creatività che io abbia mai prodotto, fin da quando ero molto piccolo, quando le raccontavo dei miei lavori o le mostravo le immagini di ciò a cui stavo lavorando, mi chiedeva sempre dove trovassi ispirazione per idee nuove e originali, tralasciando di ricordare che proprio lei, fin dalla mia infanzia aveva stimolato la mia curiosità insegnandomi a dipingere, a fare collage, a usare mani e fantasia insieme, sperimentando sempre nuove strade creative.

Mi piaceva risponderle che le idee mi vengono sempre senza ordine e regole, ma molto spesso guardando ciò che mi circonda, che sia una vetrina in città, un paesaggio in campagna, un giornale, un libro, un dettaglio di un'architettura.

Ho fatto questa introduzione, perchè voglio raccontare come sia nata, in maniera del tutto casuale, la mia idea di allestire un pic-nic natalizio, dove ad ogni ospite è riservata una sedia diversa, ma non perchè possa prendere posto a tavola, bensì perchè possa scegliere quella che più gli piace e l'apparecchiatura, la decorazione ed i colori che più si intonano ai suoi gusti.

Non pensate che possa essere bello offrire tanta varietà ai vostri amici? Naturalmente non mancano anche due sedie pensate per i più piccoli perchè anche loro si sentano accolti con tutte le necessarie attenzioni.

© marcocavallaro

© marcocavallaro

Il luogo che ho scelto per mettere in opera il mio invito è un piccolo boschetto di cedri e abeti dai cui rami ho fatto scendere lunghe file di pacchetti: bianchi per l'angolo dove il tema decorativo è quello delle rose bianche e dei rami innevati, colorati per quello dove il tono è quello multicolore dei ranuncoli.
Le sedie potranno essere rustiche o raffinate, antiche o moderne, ognuna sarà un piccolo mondo a sè, tutte insieme disegneranno la mia festa. Per completare l'insieme ho realizzato un calendario dell'avvento, utilizzando tronchi e cartoncini decorati legati con fili di lana, intonato al bosco che ci ospita e ho distribuito cesti con ceppi di legna su cui spiccano le fiammelle dei moccoli accesi. Più tardi serviranno al accendere grandi falò per riscaldarsi.
Non mi resta che accogliere i miei ospiti e interpretare le loro espressioni per capire se la mia idea ha avuto successo!
Dimenticavo di dirvi da dove nasce questa idea... un giorno, in un angolo di Londra, ho visto due sedie su cui erano appoggiati dei piatti... ≈

16
10
7
8
© marcocavallaro

13
3
© marcocavallaro

© marcocavallaro

© marcocavallaro

per il collezionista

La cena è servita

di Roberto Calvi

Tutti gli oggetti che vi proponiamo di solito in queste pagine "dedicate al collezionismo" evocano il passato: alcuni di essi hanno continuato a vivere attraverso nuove forme, materiali alternativi, tecniche decorative innovative, e si sono trasformati seguendo i gusti e le ispirazioni delle varie epoche, altri sono rimasti fermi nel tempo, complice di ciò la mancata annessione all'evoluzione dei costumi e delle mode. Ne deriva un immobilismo che rende certi manufatti ancora più autentici perché fedeli alle loro origini. E' il caso delle zuppiere, un tempo presenti su tutte le tavole dove contribuivano a consacrare il bel vivere dei convivi più raffinati, dove il "potage" accompagnava il disquisire dei nobili. In questo caso la zuppiera faceva parte dei servizi da tavola, composti da centinaia di pezzi.

© MercatinoeVillette

Ma anche in situazioni più umili, al centro della tavola, la zuppiera non mancava mai e il tintinnio di mestolo e cucchiai era il preludio di autentiche riunioni famigliari, dove la minestra, scaldava gli affetti e dava un po' di sollievo alla fatica del vivere quotidiano.
Oggi, sarà un luogo comune, ma spesso si identifica la zuppiera come oggetto "della nonna" o "della zia", perché non rientra più nelle consuetudini della tavola come un tempo. Anche le sue forme panciute la rendono un po' antica e retrò e tutto ciò la fa apparire come un oggetto simpatico e romantico, offrendo lo spunto anche per una collezione che trovi posto tra le mura domestiche.

Servizio di piatti con zuppiera decorata con monogramma, Richard, Milano, fine 800

Antesignana della zuppiera è la marmitta che arriva in Francia dalla Spagna all'epoca del matrimonio di Maria Teresa con Luigi XIV. Si tratta di un recipiente fondo e rotondo, con due anse laterali solide, che si appoggia su quattro piedi. Sotto Luigi XV la marmitta venne accompagnata da un altro recipiente simile, sempre con quattro piedi, ma ovale, chiamato terrina. A partire dal XVIII secolo, quando le feste e i banchetti divennero occasioni per sfoggiare ricchezza e potere, iniziano a comparire le prime zuppiere che sostituiscono le marmitte e si riconoscono per il coperchio bombato che mantiene la minestra calda sulla tavola e permette di servirla all'ultimo momento o, nel caso di castelli e dimore prestigiose, mentre le vivande venivano trasportate dai locali delle cucine alla sala da pranzo. A quell'epoca le zuppe e le minestre figuravano in tutti i menù, quindi la zuppiera, spesso in ceramica o in porcellana, vive le sue ore di gloria, nei sevizi completi con forme sempre più eleganti e decori ricercati. Oltre alla forma particolare per permettere la raccolta del vapore, rende caratteristico il coperchio anche l'impugnatura, generalmente a bottone o ad anello e che può assumere le sembianze di un fiore o di un frutto. Un accessorio spesso accostato alla zuppiera era il piatto di presentazione, decorato degli stessi motivi e sul quale essa normalmente poggiava.
Appartenente alla famiglia delle zuppiere, ma destinata ad un uso più specifico, è un altro tipo di recipiente che, a partire dal 1730, compare nei servizi da tavola. Stiamo parlando della legumiera, utilizzata, appunto, per tenere in caldo e servire i legumi. Inizialmente di forma rotonda, poi ovale, dotata anch'essa di coperchio e manici, riprendeva i motivi decorativi della zuppiera a cui si accompagnava.
Nel XIX secolo fa la sua comparsa il mestolo coordinato alla zuppiera. A questo proposito, a partire dagli anni venti di quel secolo, compare sul bordo di alcuni coperchi un foro per lasciare passare il manico del mestolo.

Siamo abituati a vedere zuppiere piuttosto grandi e facenti parte di servizi completi da tavola, alcune di esse permettevano di servire fino a quindici persone almeno; ma ne esistono anche di individuali, che misurano pochi centimetri di diametro, utilizzate per le zuppe di legumi o per quella alle cipolle.

Un cenno a parte merita l'evoluzione dei temi decorativi delle zuppiere. Nel XVIII secolo il gusto dell'epoca privilegiava i motivi floreali nei quali si potevano inserire anche disegni raffiguranti frutta e verdura, oltre agli stemmi nobiliari e alle iniziali dei committenti. I decori erano realizzati esclusivamente a mano.

In alto a sinistra zuppiera Sarreguemines, Francia, fine 800; sotto zuppiera Ginori, fine 800

Alcuni esempi di legumiere in ceramica e porcellana a decori policromi

In alto zuppiera Royal Doulton, Inghilterra, fine 800; sotto due modelli di produzione Eglantine e Paragon, primi 900

© Mediaevalia

Per questa ragione, per contenere i costi, venivano prodotti servizi decorati con bordi monocromi e filettature in oro. Tipica della produzione inglese è invece una produzione monocroma che raffigura i castelli e i paesaggi di campagna. Verso la fine dell'ottocento nasce la decorazione a decalcomania che permette una produzione su più vasta scala. All'inizio del XX secolo, e soprattutto al periodo Art-Decò, si devono i motivi geometrici, da cui si svilupperanno poi i temi che caratterizzeranno tutto il secolo. La maggior parte di questi pezzi sono stati prodotti dalle manifatture europee a partire dal XVIII e fino all'inizio del XX. Tra le più celebri: Lunéville, Sarreguemines, Saint-Clément, Gien, Creil e Montereau, oltre a Saint-Vallier o Saint-Uze, famose per le terracotte smaltate, in Francia. In Italia Capodimonte, Richard Ginori, Ceramiche di Laveno; in Ungheria Herend; in Germania Meissen; in Inghilterra Weslgwood, per citarne solo alcune.
Con l'andare degli anni il modo di apparecchiare la tavola è diventato meno rigoroso, i ritmi del vivere sono più veloci, ma quando vi dedicherete a creare una vostra tavola allegra, mescolando pezzi che richiamano stili e epoche diverse, non dimenticatevi della zuppiera! Avrete unito alla classe un po' di ironia!

Esempi di piccole zuppiere mono-porzione

© Manufacture

Zuppiera con profili verde e oro, Richard Ginori, periodo Art-Decò; accanto zuppiera Ceramica di Laveno, primi 900. In basso coppia di zuppiere, Maastricht, primi 900

La cucina di Ambra

Il piacere della tavola

© marcocavellaro

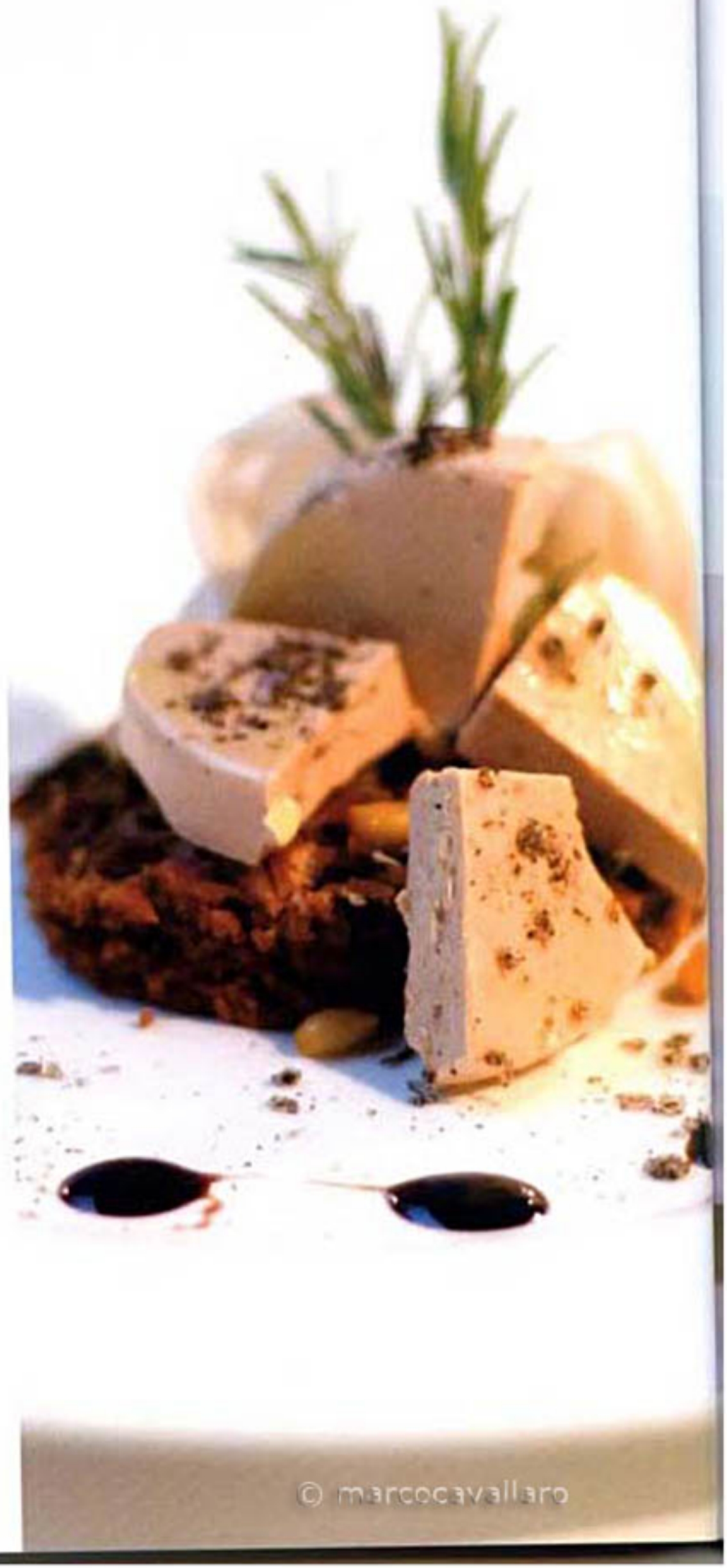
Ambra Romani veste una divisa, in edizione limitata, di Claudia Scarsella

Mattonella di castagnaccio con pepite di fegato grasso e sale alla vaniglia

Dosi per 4 persone
Per il castagnaccio:
300 gr di farina di castagne
200 ml di acqua
200 ml di latte
3 cucchiai di olio extravergine
1 cucchiaio di zucchero
un pizzico di sale
100 gr di pinoli e rosmarino fresco

Gli altri ingredienti:
240 gr di fegato grasso
4 fettine sottili di lardo
sale aromatizzato alla vaniglia
un pizzico di farina

Procedimento:
Per preparare il castagnaccio procedete così: amalgamate alla farina il sale, lo zucchero e 2/3 dei pinoli; poi poco alla volta aggiungete l'acqua ed il latte fino ad ottenere un composto liscio ed cremoso.
Versatelo in un o stampo foderato con carta da forno. Completate la superficie con i pinoli, aghi di rosmarino ed un filo di olio.
Cuocetelo in forno a 200° per 25'/30' fino a che diventi ben dorato. Una volta pronto lasciatelo intiepidire. Infarinate le pepite di fegato grasso e rosolatele leggermente in una padella antiaderente (senza grassi aggiunti) servitele sul castagnaccio con rosette di lardo e sale grosso alla vaniglia.



Lasagnetta di zucca "oro e alloro"

Dosi per 4 persone
Ingredienti:
500 gr di sfoglia all' uovo per lasagne (gr. 500 di farina impastati con 5 uova) - 1 piccola zucca mantovana 700 ml di brodo vegetale - noce moscata - 5 foglie di alloro - 600 ml di panna fresca - 500 gr di parmigiano grattugiato - foglie di oro 18 carati edibile

Procedimento:
Pulite la zucca della sua buccia, tagliatela a dadini e cuocetela nel brodo vegetale con alloro e noce moscata; una volta divenuta morbida schiacciatela con un forchetta (meglio ancora con un mixer) fino a renderla morbida e senza grumi, aggiustate di sale. Nel frattempo mettete a bollire in un pentolino la panna ed il parmigiano facendolo addensare fino ad avere la consistenza di una besciamella.
In una pirofila da forno imburrata procedete a strati alternando i fogli di pasta, la zucca e la crema di formaggio. Infornate a 170° per circa 30' e servitele ben calde. Decorate con i semi della zucca e le foglie d'oro.

© marcocavallaro

© Mélanie Chéry

Coscia di cappone ripiena con kumquat caramellati e mostarda di frutta

Dosi per 4 persone
Ingredienti:
2 cosce di cappone - 2 michette - 120 gr di pan grattato - 1/2 bicchiere di latte - 1 uovo - pepe rosa in grani 1 cucchiaio di parmigiano - noce moscata - rosmarino tritato - 16 kumquat (mandarini cinesi) - 4 cucchiai di zucchero timo fresco - mostarda di frutta

Procedimento:
Disossate le cosce rivoltando la carne verso l'esterno aiutandovi con un coltellino così da estrarre solo l'osso mantenendo la forma del cosciotto. Preparate il ripieno con le michette ammollate nel latte,1 uovo, il parmigiano, il rosmarino tritato, le bacche di pepe rosa, sale, pepe e profumate con noce moscata.
Farcite le cosce con il ripieno ottenuto sigillatele con degli stuzzicodenti e fatele cuocere in forno a 170 per 25' a metà cottura sfumatele con del vino bianco o brodo. Nel frattempo lavate e tagliate i kumquat a metà e fateli caramellare in un pentolino con 4 cucchiai di acqua, 4 di zucchero e timo fresco. Una volta cotte le cosce di cappone, tagliate a rondelle e servitele con i kumquat e i pezzetti di mostarda.

© Mediaevalia

Semifreddo al cacao con gelatina di fichi d'india e torroncino

Dosi per 4 persone
Ingredienti:
125 gr di cacao in polvere - 500 ml panna fresca - 60 gr di zucchero semolato - 2 uova - 6 fichi d'india maturi (5 fucsia 1 verde) - 5 fogli di colla di pesce - 100 gr di torrone bianco sbriciolato

Montate a neve la panna con delle fruste, aggiungetevi lo zucchero, il cacao ed infine due rossi d'uovo. Foderate uno stampo con della pellicola e versateci il composto, mettetelo in freezer e farlo rassodare almeno per 2 ore. Preparate poi la gelatina: sbucciate i fichi d' india frullateli e passateli in un colino per eliminare i semi, ammollate i fogli di colla di pesce in poca acqua e una volta morbidi stemperateli nel succo di fichi, versate il composto in stampini monodose e fateli rapprendere in frigo.
Ponete il semifreddo a spicchi sulla gelatina e servitelo cosparso di torroncino sbriciolato.

© Mediterranea

Il sorprendente sapore delle violette candite e il profumo dello zucchero caramellato m'inseguono fin da bambina e non so quando ho scoperto la vocazione per la cucina creativa, credo sia nato con me, perché i miei giochi preferiti erano legati al "Dolceforno". Coglievo tutti i limoni del giardino o sgusciavo per ore i pinoli per farne dolcetti.
Sono nata a Milano, ma nel mio 50% di Africa ci sono il sole, la terra e l'oceano.
Il mio nome anagrafico è Ambra Erica Miele: una resina preziosa come l'oro, un fiore della macchia mediterranea e il Nettare degli Dei.
Pur avendo studiato al Liceo Classico, la voglia di creare con le mani delizie da mettere in bocca, mi ha portato da Gianfranco Vissani nel 1997, il mio primo maestro di cucina.
Tra le successive esperienze lavorative, le più importanti per la mia formazione sono state da Remigio Berton, da Aimo e Nadia e dal magico Pietro Leeman... (l'uovo apparente).
Ho sempre adorato le feste.
Nella casa della mia famiglia materna si festeggiava qualunque evento laico o religioso, compleanni, onomastici ....ogni pretesto valeva un brindisi.
Negli ultimi quattordici anni di ricerca sperimentale, durante il lavoro quotidiano in cucina, ho cercato di accostare quei sapori e profumi che scopro e amo, superando l'etnico, il tradizionale, il fusion, con ciò che piace a me, per raggiungere un mio stile fatto di colori e dolcezza. Da due anni faccio parte dell'Equipe di Chef per Antonella Clerici nella "Prova del cuoco"di RAI UNO.
Oggi, a trentaquattro anni, riesco finalmente a dedicarmi a un catering tutto al femminile: Nicoletta, Grazia ed io siamo "Il catering della cantina". Lavorando rincorro i miei sogni per donarli agli altri.

Ambra Romani