

MODE, DESIGN, TEMPO, BEAUTY, HI-TECH, PASSIONI:
UN VIAGGIO NELLE NOVITA' DELLA SETTIMANA

Esercizi di



Mix di colori
Una
allestimento
all'aperto
di Mario
Luca Giusti
con piatti e
bicchieri
infrangibili
(foto
Guglielmo
de' Micheli)

DESIGN
Quando il
marmo illumina l'
arredamento con
tocchi speciali
Tamburrino PAGINA 26

TEMPO
Gli orologi
subacquei que-
st'anno si vesto-
no di colore
De Vecchi PAGINA 26

MODE
Torna il fre-
sco cattano da
usare al mare ma
non solo
Amapane PAGINA 27

HI-TECH
Le batterie
provvidenziali da
usare quando il
cellulare si scarica
Ruffilli PAGINA 27

PASSIONI
In questa pa-
gina: suggerimen-
ti per organizzare

ELENA DEL SANTO

GARDEN PARTY A TINTE FORTI

Le stoviglie infrangibili si accostano a posate d'argento e la frutta di stagione viene lavorata come un bouquet

Con la bella stagione la sala da pranzo si sposta all'esterno e i party diventano green. Easy e conviviali. Tutti a mangiare in giardino o (per chi non ce l'ha) sul terrazzo. Ma c'è sempre la possibilità di affittare un piccolo angolo verde in una villa privata. Oppure di scendere in cortile e improvvisare un rendez-vous aperto anche agli altri condomini. Dove ognuno porta qualcosa, come in Spagna: sedie, cuscini, fiori, candele. Comunque sia, i ricevimenti en plein air, i «garden party» per dirla all'inglese, sono ovunque di grande tendenza. E non c'è neppure bisogno di ingaggiare Jonathan e Dario, i giardinieri in affitto della nota serie tv, perché l'operazione è davvero semplice ed economica. Però di grande effetto scenico. Basta giocare di fantasia. A cominciare dalla tavola.

«La tavola monocromatica è facile ma anche noiosa meglio mescolare gli stili, alternare vetro e acrilico»

Abbasso la monotonia. «Piatti e bicchieri non devono essere in tinta, vanno invece mescolati. Il monocolor è facile, ma noioso» dice Mario Luca Giusti, il designer che ha inventato l'oggettistica in cristallo sintetico, usta in molti film e venduta anche negli store del lusso, come l'americano Neiman Marcus. Rosso, blu elettrico, giallo-oro, qualsiasi sfumatura è concessa.

Però tutto (o quasi) è indistruttibile, a prova di caduta, comprese le saliere stile Impero e le bottiglie in acrilico, dal collo alla Modigliani, disegnate per il brand fiorentino dal Fabrizio Monaci, simbolo di una new wave del design che reinterpreta le forme della tradizione, rivisitandole con sensibilità moderna. Unica ecce-



Centrotavola: asparagi raccolti come un mazzo di fiori e forma di ghiaccio con la frutta (Carlo Fiori)



zione di questa mise en place infrangibile, le posate che - secondo Giusti - devono essere d'argento, ma sono perfette anche quelle del servizio «buono».

Le tovaglie alternative? Sgargianti sari indiani, o lenzuola di lino ricamate prese nel cassetto della nonna. E se i posti a tavola sono limitati se ne possono creare altri, un po' stile pic-nic, appoggiando grandi cuscini sull'erba e dotando gli ospiti di tovagliette rigide che fungono da punto d'appoggio per cibo e bicchieri. Il massimo dello chic è mangiare sdraiati, come facevano i Romani. Sono d'obbligo specialità cu-

linarie a base di fiori, tagliolini alla lavanda e petali di magnolia fritti con la pastella, poi pesche caramellate avvolte nel prosciutto crudo, come suggeriscono Giada e Romana Bosco, esperte di ricette anche veloci e d'effetto (due sono riportate in questa pagina). Il cibo, in formato mignon e monodose, si trasforma in elemento decorativo. Il fiorista torinese Stefano Pirolo (alias Carlo Fiori), noto per i suoi allestimenti originali, suggerisce di infilare in una struttura cubica o conica (tappezzata di piante aromatiche), spiedini con piccoli salami e for-

maggi, albicocche, ciliegie, fragole, così da comporre un bouquet commestibile. E realizzare piatti da portata dalla filosofia «green» applicando, con una colla apposita, grandi foglie di salvia.

Il coup de theatre? Offrire il dessert in coppe di ghiaccio. «Il calco, che arriva dall'Olanda, è simile alle formine da spiaggia - dice Pirolo - si riempie con acqua (quella distillata risulterà più trasparente), fette di limone o qualche petalo, e si mette in freezer a congelare. A operazione ultimata, si «scolla» con cura e il gioco è fatto». La loro integrità dura circa due/tre ore, quanto basta per stupire gli ospiti.

Le erbe officinali sono un must dei garden party. Se si ha una parete libera la si può attrezzare con un giardino verticale di bottiglie Pet, in cui piantare coriandolo, basilico, erba cipollina, timo e quant'altro. Basta incidere con un taglio rettangolare un lato della bottiglia, come a realizzare un vaso; fare due fessure sul fondo e due sulla parte superiore per far passare lo spago, riempire con terriccio. Non resterà che interrare le piantine e agganciare le corde alla parete.

Pasta Concetta

PER 4 PERSONE 101 101 101 101
300 g di pasta di media taglia
300 gr di mozzarella
½ kg di San Marzano
2 scatolette di sardine
1 mazzetto di basilico
1 mazzetto di erba cipollina
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
Scorzetta di limone grattugiato
Zucchero
1 cucchiaio di succo di limone
Olio extra vergine
Sale e Tabasco

Dividete i pomodorini a metà, sistemati sulla teglia con la parte tagliata rivolta verso l'alto e conditeli con sale, zucchero e olio. Cuoceteli in forno preriscaldato a 150° per circa un'ora. Lessate la pasta, allargatela su un piatto, conditela con poco olio e lasciatela raffreddare. Affettate la mozzarella, sgocciolate le sardine. Preparate una salsina con succo di limone, sale, Tabasco e olio. Aggiungete la scorzetta di limone, il prezzemolo e condite la pasta. In un piatto da servizio possibilmente trasparente fate uno strato di pasta e insaporitela con la metà delle sardine sminuzzate. Proseguite con le fettine di mozzarella condite con olio e foglie di basilico sminuzzate. Ripetete uno strato di pasta e sardine e terminate con i pomodorini confit aromatizzati con un trito di erba cipollina e basilico

Dolce Bianco

101 101 101 101 PER 4 PERSONE
300 gr di ricotta
200 gr di panna montata
100 gr di zucchero
8 gr di gelatina in fogli
scorzetta di limone
succo di limone
150 gr di latte
2 vaschette di lamponi

Ammorbidite i fogli di gelatina in acqua fredda. Portate a quasi a ebollizione il latte con lo zucchero e la scorzetta di limone. Aggiungete i fogli di gelatina scolati, fateli sciogliere e lasciate intiepidire. Mettete nel boccale del frullatore la ricotta e frullatela accuratamente, aggiungendo, poco alla volta, il latte: il composto deve risultare ben omogeneo. Aggiungete succo di limone a seconda dei gusti. Montate la panna, ben fredda di frigorifero, e a questa unite la crema di ricotta. Incorporate con delicatezza con un cucchiaio di legno, sollevando il composto da sotto a sopra, evitando di rimescolarlo in tondo. Versate nello stampo bagnato il dolce fatelo raffreddare in frigorifero per almeno 6 o 7 ore. Capovolgete il dolce sul piatto da portata immergendo lo stampo in acqua bollente, decorate a piacere con i lamponi