



Cioccolatini da podio

Unione tra il pregiatissimo cacao rosso criollo venezuelano Chuao e la Nocciola Piemonte Igp: così il Giuinnott di Guido Castagna anche quest'anno si è aggiudicato la medaglia d'oro agli «International Chocolate Awards» di Londra

Ispirazione nordica
La tavola di Natale di Peaquin in stile scandinavo ricca di legni e materiali naturali



Forme pure

Servizio in porcellana biscuit dai bordi scanalati con anelli concentrici realizzati a mano (Pulse di Hering Berlin)

Il porta posate ricercato
Christoffle crea Mood, un originale porta posate che sfida i codici tradizionali dell'art de la table



ELENA DEL SANTO

Cominciamo con il dissipare ogni dubbio: quest'anno la tavola delle feste permette di muoversi su più fronti. Archiviati i monocromatismi, o si presenta iper-colorata, praticamente un guazzabuglio di tinte arcobaleno; o candida come neve, che più bianca non si può, con solo qualche pennellata qua e là di nuance accese, a riprodurre - tanto per spiegare - l'effetto di quelle immagini in bianco e nero dove spicca su tutto un solo dettaglio colorato.

Ma c'è un altro fattore di cui tener conto: il rispetto dell'ambiente. Il Natale «green» - anche in tema di allestimento della tavola - ha le sue regole. La più calzante: «Apparechiamo senza impiegare piatti, cannuce, tovaglioli e bicchieri usa e getta. In commercio sono disponibili diverse alternative biodegradabili e compostabili, senza per questo dover rinunciare a funzionalità e bellezza», così suggerisce Greenpeace.

Buone pratiche

Non è difficile adottare le buone pratiche. Via libera a stoviglie in polpa di cellulosa o foglia di palma, posate in legno o in materiali derivati dall'amido di mais, belli a vedersi, riutilizzabili e soprattutto «ecologicamente correct». Sono tra i best-seller di Peaquin dal 1970, punto di riferimento per i professionisti del settore food e ricevimento (con sedi a Torino e Sanremo) che quest'anno punta sulla tavola di ispirazione nordica/scandinava, ricca quindi di legni e materiali naturali tipici dell'atmosfera natalizia, quali pino, bacche e agrifogli.

«Ci allontaniamo però dal minimalismo scandinavo, andando ad arricchire la tavola con tessuti scozzesi, centrotavola ultra-decorati e boule iper-colorate in vetro soffiato. Il tutto illuminato dal calore insostituibile delle candele».

Mise en place arcobaleno

L'imperativo: osare nei colori per una tavola di Natale allegra senza però mettere in secondo piano un'eleganza dal sapore contemporaneo. Un

IN TAVOLA VINCE IL COLORE E I MATERIALI SONO GREEN



I biscotti

Decorati con la glassa, si possono usare come segnaposto per abbellire l'albero di Natale o, ancora, possono essere confezionati in scatole o barattoli di vetro, da regalare. Per prepararli si può usare il lievito per biscotti. Decorati, istantaneo ed arricchito con aroma naturale di vaniglia Bourbon del Madagascar

Tinte mediterranee

Qui accanto nella foto grande l'apparecchiatura di Mario Luca Giusti



trionfo di oggettistica variopinta, bicchieri rossi, piatti verde abete... purché siano di design, come quelli disegnati e progettati dallo stilista Mario Luca Giusti di Firenze. E per un tocco glam la caraffa in cristallo sintetico (si chiama Cesara) dal collo allungato e imboccatura a corolla in tinte che vanno dal trasparente al verde, dal blu al rubino, dal bianco «frost» all'oro «solid». Il pezzo più trendy, il

nuovo porta posate a forma di uovo, un oggetto decorativo disegnato per tenere al suo interno in posizione verticale coltelli, forchette, cucchiai e cucchiaini, declinato in trasparente, rubino, ambrato, verde, blu, opalino e oro. Invece, nell'elegante versione di Christoffle, l'uovo «a sorpresa» svela al suo interno un servizio di posate (24 pezzi) in metallo argentato per sei persone dallo stile moderno:

al centro della tavola focalizza l'attenzione.

Eleganza contemporanea

Tocco eccentrico ma di classe: sono i divertenti segnaposto in vetro di Murano di diversi colori con inserimenti di murrine che nei negozi De Wan vanno a ruba. Esperta dell'arte della tavola, Maria Emma Borrás Ferrer di YBlanco (www.yblanco.it) suggerisce in alternativa la serie di minivasi di Rosenthal, che ri-

prendono in formato mignon i più famosi vasi in porcellana bianca del brand tedesco: l'ultimo arrivato è Squall, vincitore del premio Design Award 2017. Il must? «I servizi della manifattura Hering Berlin - dice la Ferrer - e in particolare i piatti dai disegni ispirati all'atmosfera invernale montana, messi in risalto su una tovaglia rossa».

«Il Natale è una festa d'amore ed è questo che la padrona di casa deve trasmettere ai propri

Star Wars

Lavazza celebra «Star Wars»: gli ultimi Jedi, l'episodio della saga stellare uscito nelle sale in questi giorni con la nuova macchina «A Modo Mio Jolie Plus» in edizione speciale «Star Wars»



A ognuno il suo

Set di sei divertenti segnaposto in vetro di Murano di diversi colori con inserimenti di murrine (firmati da De Wan)

Pizzi macramè

Pizzi, macramè, luci e addobbi a festa ispirano il decoro dorato applicato sui piattini in porcellana (Ilaria.it)



Un tris di rossi di Bolgheri

Di Tenuta Argentiera i tre vini doc in cassetta di legno che accompagnano alla grande un raffinato menu di carne

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

esercizi di



GETTY

CAPITONE O CAPPELLETTI: GEOGRAFIA DELLE ORIGINI

ROCCO MOLITERNI

«**O**h capitone, mio capitone», parafrasando i celebri versi del poeta americano Walt Whitman, si potrebbe dire che da Roma in giù è questo il cibo per eccellenza del cenone di magro della vigilia di Natale. Un cenone che vede brillare pesce e verdure in mille versioni.

Col capitone a Napoli come nel resto del Meridione non può mancare il baccalà fritto in pastella. Ma nella capitale partenopea non c'è cenone che non si apra con una pizza di scarola e non contenga un'insalata di rinforzo», così detta perché si prepara per la Vigilia e poi viene «rinforzata» di ingredienti ogni giorno fino a Capodan-

no. Nel pranzo del giorno dopo non mancherà la minestra «maritata», ricca di verdure di stagione. In Puglia e Lucania il cenone si accompagnerà con le pettole, ciambelle di pasta di pane fritte che possono anche avere la forma di una pallottina con un'acciuga o un'oliva. In queste due regioni si mangerà anche la pasta con il cavolfiore, la mollica e le acciughe e d'antipasto i lampascioni (una varietà di cipollotti amari), fritti in pastella o in insalata.

In Sicilia e a Catania in particolare il cenone o il pranzo del giorno dopo non possono fare a meno delle «crispelle», frittelle di farina e lievito di birra ripiene di acciughe o ricotta fresca. In tutta la regione, poi, con varianti da località a località che riguardano tanto la pasta quanto il ripieno impe-

ra la schiacciata, focaccia ripiena di verdure. In Abruzzo, tra i piatti natalizi, spiccano invece i cardì in brodo con le polpettine di carne.

Se si risale la Penisola, si sposta anche il baricentro della Festa: nel Nord il clou dal punto di vista della tavola è il pranzo di Natale, dove la fa da padrona la pasta ripiena (dagli agnolotti piemontesi ai tortellini emiliani) in un brodo che può essere di cappone, faraona o gallina. Per essere equanimi i marchigiani celebrano la Vigilia con un sontuoso fritto misto di magro, in cui si va dai carciofi alla crema frita e Natale con un pranzo in cui campeggiano i cappelletti in brodo. In Veneto la tavola natalizia non si discosta da quella delle feste durante l'anno: baccalà (attenzione: i veneziani chiamano baccalà

quello che nel resto d'Italia si chiama stoccafisso) mantecato, fegato alla veneziana, sarde in saor. Nel vicino Friuli «bravada e muset», una zuppa di rape (queste sono state macerate nelle vinacce), che cuoce con il musetto, una sorta di coctichino preparato con la carne del muso del maiale, tritata e mescolata con spezie e aromi.

In Piemonte il pranzo di Natale si apre invece con una sontuosa successione di antipasti che vanno dal vitello tonnato all'insalata russa, dai capunet (involtini di verza) ai peperoni con le acciughe, poi agnolotti o cappelletti (il ripieno di carne varia da famiglia a famiglia) in brodo di cappone (meglio se) di Morozzo, poi un brasato (meglio se) al barolo. In Toscana, soprattutto lungo la costa, la Vigilia è il momento in cui

gustare il Caciucco la tipica zuppa di pesce livornese, ma anche una zuppa di ceci e castagne soddisfa la tradizione.

Sbaglierebbe chi pensasse che il panettone e pandoro abbiano cancellato i dolci della tradizione, non c'è regione che non abbia il suo dessert natalizio: si va dal parrozzo abruzzese alle carteddate pugliesi, dai turdilli calabresi alla gubana friulana, dai papassini sardi agli struffoli napoletani, senza dimenticare lo zelten trentino e i buccellati palermitani. E se in Piemonte il pranzo di Natale si chiude con un Montebianco (castagne e chantilly), nelle case umbre c'è anche chi festeggia mangiando maccheroni con le noci: strangozzi conditi con un trito dolce a base di noci, pinoli, cannella, zucchero e pangrattato.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

commensali», dice Luciana Battistoni, esperta in decorazioni. E allora «tiriamo fuori dal cassetto la tovaglia bianca della nonna, aggiungiamo tovaglioli rossi e disseminiamo sul tavolo una miriade di cuori di vetro assieme a bigliettini con scritte frasi del tipo «vi voglio bene». È un'idea d'effetto, si spende poco, ma soprattutto svolge la sua funzione più importante: diventa un messaggio di amore.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Tocco di classe

Grappa Of Amaro Barrique Bonollo: ecco la «Christmas Edition»

Le Speciali

La Molisana propone la gamma «Le Speciali»: formati ispirati alla tradizione regionale italiana più autentica e caratterizzati da spessori corposi e superficie ruvida in eleganti confezioni. Nella foto le «Fettuccine N°104» in versione semola o all'uovo: perfette per le salse cremose



Formaggio erborinato

Si chiama Rossini ed è un formaggio erborinato, affinato in vinacce di uva passita di Pantelleria. Da provare con miele montano di castagno o con confetture di arance amare e fichi (di Arrigoni)



Menu stellato

Sulle tavole delle feste è in arrivo il menu dello chef Tommaso Arrigoni del Ristorante Innocenti Evasioni di Milano (una stella Michelin): è proposto nelle divertenti e comode Christmas Box da asporto. Prenotazione: tel. 02/33001882 ristorante@innocentievazioni.com



Olio di cocco

L'olio alimentare di Cocco di Erboristeria Magentina: è una storica realtà erboristica con un'esperienza ultracentenaria nella fitoterapia. Un prodotto molto curioso, solido in frigo e liquido in padella, ideale sostituto di grassi animali e vegetali