sale&pepe living

DICEMBRE 2013 - € 3,50

MONDADORI

Centrotavola in rosso
pag. 35

L'ATTESA fatta di addobbi e pacchetti originali **GLI INVITI** per veri gourmet e per lo scambio di un dono speciale **LA MISE EN PLACE** scintillante come si addice a una tavola di festa **LA TRADIZIONE** in giro per l'Italia a scoprire il vostro Natale

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona - Anno 27 - Mensile - PT(Cont), Lux, Belgio e Francia € 6,50 - Svizzera CHF 8,00 - Svizzera C.T. CHF 7,90 - Germania € 8,00 - Canada CAD 13,00 - USA $ 13,00

Italian style

UNA TAVOLA MODERNISSIMA PER UN MENU CLASSICO E INSOLITO AL TEMPO STESSO. DOVE ROMA E CATANIA SI INCONTRANO

testo di Cristiana Cassé, ricette di Daniela Malavasi, foto di Monica Vinella, styling di Guelfa Rugarli, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi. Si ringrazia Camilla Catania per l'ospitalità

In queste pagine, piatti quadrati con bordo platino linea Prime Deva, bicchieri in vetro trasparente linea Gemini we bicchieri in vetro rosso tutto Livellara. Posate in metallo lavorato e tovaglioli rossi Zara Home. Cornici, lucine e piatto insalata di arance Nolo 150. Tovaglia in lino bianco con paillettes Emporio Tessile. Piatto panene Maxwell & Williams. Indirizzi a pagina 6

Insalata di arance
Sgocciolate 400 g di olive verdi in salamoia e sciacquatele bene sotto l'acqua corrente in modo da eliminare il sale in eccesso. Schiacciatele leggermente e trasferitele in una ciotola. Pulite 1 peperoncino rosso piccante, eliminate i semi, tritatelo e distribuitelo sulle olive. Unite 1 cucchiaio di semi di finocchio, 2 pizzichi di origano secco, 1 punta di aglio, 4 cucchiai d'olio e poche gocce di aceto e lasciate marinare per 3 ore, mescolando di tanto in tanto. Sbucciate 4 arance non trattate al vivo e tagliatele a pezzi. Eliminate l'aglio dalle olive, unite le arance, mescolate delicatamente e servite aggiungendo ancora un filo d'olio. Decorate con fettine di arancia non sbucciata.

Dagli addobbi alle bontà che arrivano in tavola, il Natale racconta il carattere di una famiglia, la sua storia. Quella della nostra ospite Camilla è scritta nel suo cognome, Catania, che è anche la sua città di origine. Qui ha passato ore nella cucina della nonna, tra fumi e profumi irresistibili, assorbendo l'anima e il gusto della Sicilia più vera. Il lavoro poi l'ha portata a Roma, dove ha fondato con una socia un'agenzia di eventi. "Se il senso del buono l'ho imparato dalla nonna, quello del bello me l'ha regalato mia madre", racconta, "da lei ho appreso l'arte di allestire case, cose e situazioni in modo sugestivo". Il Natale di Camilla, oggi, riassume i suoi percorsi di vita e le donne che ha nel cuore: un menu di ispirazione siciliana, ma anche capitolina, su una tavola moderna, di design, con i piatti quadrati, i calici perfettamente cilindrici, le cornici vuote adornate di lucine, tanto bianco e nero e sapienti tocchi di rosso nelle candele, nelle bacche decorative, nei bicchieri di gusto barocco che offrono un piacevole contrasto con l'insieme. In questo contesto di eleganza high tech, fanno il loro ingresso due must del ricettario siciliano: le mitiche panelle (frittini di farina di ceci) da servire ancora calde e la solare insalata di arance, dove una sapiente rivistazione aggiunge alle olive il tocco pungente del peperoncino e sostituisce i finocchi della versione originale con i semi dell'ortaggio.

> segue a pag. 132

Panelle
Con una frusta semperate 500 g di farina di ceci con 1,5 lt d'acqua fatta colare a filo. Aggiungete un pizzico di sale grosso e fate addensare il composto a fuoco dolce per 30 minuti circa, mescolando, finché la polentina inizierà a staccarsi dalle pareti della casseruola. Versatela nella placca del forno foderata con alluminio e lasciatela raffreddare completamente. Sformate l'impasto su un piano di lavoro, tagliatelo a quadrotti e friggete le panelle ottenute da ambo i lati in abbondante olio bollente. Servitele calde con una macinata di pepe e fettine di limone.

Camilla Catania (nella foto sopra, con abito e accessori Marni) è co-fondatrice con Stefania Pratelli dell'agenzia di styling ed eventi Bloom (www.thebloom.it). Indirizzi a pagina 6

Piatti quadrati con bordo platino e piatto rettangolare baccalà linea Prime Deva di Livellara, piatto e tazza stracciatella Villeroy & Boch. Indirizzi a pagina 6

> *segue da pag. 131*

Un primo brindisi va dedicato a chi si è accorto che le scatoline segnaposto contengono in realtà un piccolo cadeau (sacchettini di lenticchie, statuine natalizie, oggettini in argento). E mentre i calici sono ancora alti, l'ingresso dei primi piatti offre un omaggio da applauso alla cucina interregionale: i romanissimi bucatini al ragù nascondono infatti godibilissimi spunti di anima mediterranea, dal finocchietto alla tuma, fino alla fregola di pane saltata in padella. E così, l'insolita aggiunta di scorza di limone regala un raggio di sole del sud alla stracciatella di uova in brodo, confortante specialità natalizia della capitale. Ci porta decisamente in Sicilia il succulento secondo piatto: il tradizionale e golosissimo baccalà in umido con pomodorini, olive, capperi e pinoli. Ancora limone nell'orginale contorno che però, grazie alla preponderante presenza dei carciofi, veleggia di nuovo verso Roma. Una splendida fusion all'italiana, che accompagna l'intero menu e prepara alla sorpresa finale: un dessert "transalpino". Su un'alzatina di design, l'irresistibile Monte Bianco, a base di crema di marroni, sbaraglia il sodalizio Roma-Catania e ci trasporta all'improvviso tra Francia, Valle d'Aosta, Piemonte e Lombardia. "È il vanto della zia", spiega Camilla, "sicilianissima pure lei, ma con una passione per i dolci scenografici, non importa da dove vengano".

Baccalà in umido, pag. 134

Bucatini al ragù con finocchietto e tuma, pag. 134

Stracciatella al pecorino, pag. 134

BERE GIUSTO

Il menu evoca un bianco e un rosso siciliani per governare la varietà degli ingredienti e delle cotture sul filo della sintonia territoriale, con l'eccezione dell'insalata che non prevede vino per la presenza di arancia e finocchio. La freschezza del Catarratto di Marsala si misura sulla fragranza delle panelle e sulla delicata sensazione grassa della stracciatella, la sanguigna intensità di un Nero d'Avola ragusano regge la fusione tra la tuma e il ragù dei bucatini e lascia espandere la carnosità del baccalà. Un calice di rum invecchiato sul dessert.

Carciofi e limoni dolci di Sicilia

Pulite 12 carciofi lasciando attaccato un pezzo di gambo, tagliateli a metà nel senso della lunghezza, eliminate il fieno e immergeteli via via in acqua acidulata con succo di limone. In una padella, fate appassire un trito di pezzemolo (una manciata) e aglio (2 spicchi) in 1/2 bicchiere scarso d'olio. Riducete in grossi spicchi 3 limoni dolci di Sicilia non trattati e metteteli nel tegame con i carciofi poco sgocciolati. Salate, pepate, aggiungete un filo d'acqua e cuocete coperto per 20 minuti. Scoprite il tegame, aggiungete un po' di prezzemolo e menta e fate addensare leggermente il fondo di cottura.

Piatti carciofi Villeroy & Boch, alzata in vetro LSA, porta tovagliolo Sia Italia. Indirizzi a pagina 6

Monte Bianco,
pag. 134