



Styling Cristina Nava, foto Lorenzo Pennati, ha collaborato Sara Maspero

1. Eau de parfum Bleu de Chanel, **Chanel**, 100 ml, €95. 2. Copriletto Printemps Esagonal, Riviera Home Collection, **Carillo Home**, cm 255x260, €55. 3. Federe Atlantic di **Frette**, la parure €450. 4. Cuscino Logo di **Zucchi**, €39,50. 5. Gesso da **Atelier Bellinzona**, €70. 6. Plaid in misto seta e cashmere Leida, **Somma**, cm 130x170, €265. 7. Federe coll. Pantone Universe, **Bassetti**, €8,50. 8 e 9. Vassoio in porcellana, €262, e tazza da caffè con piattino, €301, Meissen Cosmopolitan, **Villa Meissen**. 10. Cucchiaino Oro, **Mepra**, €434/24 pz. 11. Copriletto con strass, **Blumarine Home Collection**, cm 270x270, €541. 12. Federe in lino Bottoni & Asole, **La Fabbrica del Lino**, €38. 13. Federe Jersey, **Liu Jo Casa**, €277 la parure copripiumino. 14. Lenzuola Atlantic di **Frette**, €450. 15. Sveglia anni Sessanta, in metallo dorato, da **Robertaebasta**. 16. Federa con perle e Swarovski Marianna, **Liu Jo Casa**, €266 il set. 17. Pantofole Dahlia di **Frette**, €275. 18. Plaid in lana Chevron, **La Fabbrica del Lino**, cm 140x190, €80. 19. Materasso anallergico Slam Ice Care, **Bultex**, cm 80x190, €940.



CHEESECAKE CON SALSA AL FONDENTE

PER 10 PERSONE

180 g di biscotti secchi (tipo Digestive) - 50 g di amaretti - 80 g di burro + quello per lo stampo - 1 cucchiaio di cacao - 50 g di granella di mandorle - 200 g di ricotta - 650 g di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia) - 150 g di panna acida - 2 uova - 160 g di zucchero - 1/2 baccello di vaniglia - 2 tazzine di caffè ristretto - 150 g di cioccolato fondente - sale

- ◆ 1 Rivestite con carta da forno il fondo di uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro e imburrate il bordo. Tritate nel mixer biscotti e amaretti: incorporate il burro fuso, il cacao, la granella di mandorle e un pizzico di sale e distribuite il composto sul fondo dello stampo preparato. Mettete la preparazione in frigorifero a raffreddare.
- ◆ 2 Riscaldare il forno a 170°. In una ciotola lavorate le uova con lo zucchero e i semi estratti dal baccello di vaniglia. Incorporate la ricotta, il formaggio spalmabile, la panna acida e il caffè. Versate il composto sulla base di biscotti preparata e infornate il dolce per 50 minuti.
- ◆ 3 Lasciate raffreddare il dolce. Poco prima di servire, tritate il cioccolato e frullatelo con 1,25 dl di acqua bollente fino a ottenere una salsa liscia (preparatela all'ultimo perché in frigo diventerebbe soda). Servite il cheesecake con la crema al cioccolato.

FACILE

- ◆ Preparazione 30 minuti + riposo ◆ Cottura 1 ora ◆ 630 cal/porzione

Platto in ceramica bianca
Forme di Farina, tovagliolo Society Limonta,
platto color ferro da La Rinascenza,
forchettina Mepra.
Nella pagina accanto:
platto torta decorato a mano Stamperia Bertozzi; piatto bianco Forme di Farina, paletta per torta Mepra.
Indirizzi a pagina 6

È all'inizio dell'autunno che fiorisce il *Crocus sativus*, una campanula violacea di grande eleganza che racchiude tre stimmi rosso scarlatto: lo zafferano. In Italia raggiunge livelli di altissima qualità, con ben tre Dop, nonostante le nostre rese, frutto di una cinquantina di ettari coltivati, vengano quantificate in chilogrammi, non in tonnellate come quelle dell'Iran, colosso della produzione mondiale (il 90%). Per ottenere un solo grammo di zafferano servono circa 150 fiori: vengono raccolti a mano da ottobre a novembre, per estrarne subito i preziosi filamenti ed essicarli. Solo così si preservano il tipico aroma persistente e il color porpora, essenziali per la riuscita di un ricettario nazionale decisamente vasto, che dai primi piatti arriva ai dolci.

> continua a pag. 57

Torta di riso (Toscana)

pag. 58



In queste pagine: cocotte in ghisa di Staub; tegame De Buyer; piatti di Serax e Blomlingville; piatto torta Boutique Studio Lab; piatto frutta Caterina Von Weiss; posata Mepra; canovacci La Fabbrica del Lino; piano Laminam. Indirizzi a pagina 6

Costatine d'agnello alla Saffrana (Abruzzo)

pag. 58

> continua da pag. 55

La produzione dello zafferano Dop continua in quelle che sono le zone storiche delle sue origini. Come i dintorni di L'Aquila, in particolare l'altopiano di Navelli, che orgogliosamente rivendica la primogenitura nella coltivazione e nel commercio della più preziosa delle spezie, lì approdata nel Duecento per mano di un monaco originario del luogo. Tutt'attorno, il territorio è quello dei parchi nazionali del Gran Sasso e della Maiella: un mondo silenzioso di boschi oggi rifugio di lupi e orsi, un tempo di eremiti che costruirono monasteri come quello di Santo Spirito, incastonato nella roccia. Tutt'altro paesaggio quello della campagna senese, dove tra morbide colline da cartolina spuntano le torri di San Gimignano. Patria della Vernaccia, il vino bianco Docg più famoso della Toscana, dal 2005 è anche città dello zafferano Dop, posto in commercio lasciando gli stimmi integri. Entrambi vengono utilizzati nella preparazione di un tipico pane locale. Il cosiddetto "oro rosso" entra anche nell'impasto dei malloreddus (gnocchetti) e della fregola "su succu" antichissime ricette della Sardegna, terra del nostro terzo zafferano Dop. Particolarmente vocata è la provincia del Medio Campidano, nel sud dell'isola, nucleo storico al quale spetta anche il palmarès di quantità prodotta in Italia (60%). In questo lembo di terra il clima è secco, quasi arido, l'ideale per far prosperare il *Crocus* che, come si dice qui, "timit su frius e cikat su kallenti" (teme il freddo e cerca il caldo). Nel periodo della sua fioritura, in novembre, nella ridente cittadina di San Gavino Monreale si tiene ogni anno una sagra dedicata, con assaggi e visite alle coltivazioni.



Su succu
(Sardegna)

- 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 2,5 dl di brodo vegetale
- 1 ciuffo di prezzemolo - 1 piccolo peperoncino piccante - olio extravergine d'oliva - sale

- **1** Pulite la cipolla e tagliatela a fettine sottili; spuntate il peperoncino, eliminate i semi e riducetelo a pezzetti. Scaldare 4 cucchiari d'olio in una casseruola, unite le costolette, rosolatete sui due lati, salatele e levatele dal fondo di cottura.
- **2** Unite la cipolla, il peperoncino e il rosmarino pulito; fate soffriggere per 5 minuti, unite nuovamente la carne e sfumate con il vino. Sciogliete lo zafferano nel brodo caldo, versatelo sulla preparazione e proseguite la cottura su fiamma bassa e con la casseruola coperta per 20 minuti.
- **3** Nel frattempo, pulite i funghi, tagliateli a tocchetti e cuoceteli per 7-8 minuti in una padella con 3 cucchiari d'olio, l'aglio sbucciato e una presa di sale. Eliminate l'aglio e unite i funghi all'agnello al termine della cottura; completate con le foglie di prezzemolo tritate e servite.

MEDIA

- Facile Preparazione 20 minuti
- Cottura 40 minuti ● 440 cal/porzione

SU SUCCU (SARDEGNA)

PER 8 PERSONE

- 1 l di brodo di carni miste
- 400 g di tagliolini freschi
- 400 g di pecorino fresco sardo - zafferano di Sardegna Dop in stimmi - 30 g di pecorino stagionato grattugiato

- **1** Portate il brodo a ebollizione in una casseruola; stemperate un pizzico di zafferano in 3 cucchiari di brodo, tenetene da parte 1 terzo e aggiungete il rimanente al brodo. Unite 300 g di pecorino fresco sbriciolato e mescolate.
- **2** Aggiungete i tagliolini e cuoceteli su fiamma vivace fino a quando il brodo è stato quasi del tutto assorbito. Spegnete, disponete sulla superficie il pecorino stagionato grattugiato e quello fresco rimasto a fettine, coprite e lasciate riposare per 5 minuti fino a quando il formaggio si è sciolto. Distribuite sulla superficie il brodo allo zafferano tenuto da parte e servite.

FACILE

- Preparazione 15 minuti
- Cottura 40 minuti ● 450 cal/porzione

TORTA DI RISO (TOSCANA)

PER 8 PERSONE

- 250 g di farina - 125 g di burro - 2 tuorli - 30 g di zucchero - sale
- per la crema: 1/2 l di latte - 4 tuorli - 20 g di zucchero - 50 g di farina
- la scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- per il ripieno: 100 g di riso - 1/2 l di latte - 8 pistilli di zafferano di San Gimignano Dop - 80 g di zucchero - 1 arancia e 1 limone non trattati - 80 g di uvetta - 50 g di canditi misti a dadini - 2 uova - 1 dl di Vin Santo - zucchero a velo

- **1** Per la pasta frolla: riunite nel mixer la farina con lo zucchero, un pizzico di sale e il burro freddo a dadini e frullate fino a ottenere un composto a briciole. Unite i tuorli, frullate fino a ottenere una palla, avvolgetela in pellicola e lasciatela riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- **2** Per la crema: lavorate i tuorli con lo zucchero e la scorza dell'arancia, incorporate la farina e versate a filo il latte intiepidito. Cuocete su fiamma bassa per 7-8 minuti, trasferitela in una ciotola e fatela raffreddare, coperta.
- **3** Preparate il ripieno: fate ammorbidire l'uvetta in una ciotola con

il Vin Santo. Portate a ebollizione il latte con le scorze dell'arancia e del limone, unite il riso e lo zafferano e cuocete su fiamma bassa per circa 20 minuti, fino a che il latte si sarà assorbito. Unite lo zucchero, eliminate le scorze e fate raffreddare. Unite l'uvetta sgocciolata, i canditi, le uova sbattute e la crema. Stendete la frolla allo spessore di 3 mm, rivestite fondo e bordi di uno stampo di 20 cm, bucherellate il fondo con una forchetta e riempite con il ripieno preparato. Eliminate la pasta eccedente dai bordi e cuocete la torta nel forno già caldo a 180° per 40 minuti. Lasciatela raffreddare e spolverizzatela con poco zucchero a velo.

FACILE

- Preparazione 20 minuti
- Cottura un'ora ● 510 cal/porzione

COSTATINE D'AGNELLO ALLA SAFFRANA (ABRUZZO)

PER 4 PERSONE

- 1 kg di costolette d'agnello - 500 g di funghi misti - 1 g di zafferano dell'Aquila Dop in pistilli - 1 rametto di rosmarino - 2 spicchi d'aglio - 1 cipolla bionda



Colori decisi, dallo zafferano al turchese, dal mandarino al bouganville. Arredi d'antan, cuscini, tappeti, vasi di vetro e brocche di latta, statue pennute e fantasie batik, ricami materici che evocano nelle consistenze la tessitura vegetale di fiori e corolle. L'origine di queste fantasie sono i variopinti abiti gitani, l'amore per il ballo, l'energia nomade... La nostra stylist Vanessa ci ha stupiti con questo tuffo in uno stile inedito anche per lei. «Il bello del gipsy è che non c'è una vera regola», ci racconta, «puoi mettere insieme cose apparentemente molto diverse, ma che si richiamano per spirito e vitalità. Nel 'caos', ovvio, ci deve essere equilibrio: tra fiori, forme, colori, pattern». Alchimia riuscita!



DI BRUNCH E TAVOLE ERRANTI

Nella foto in alto a sinistra, Vanessa ha allestito una moodboard: un mazzo di fiori semplici (non esiste gipsy senza un tocco 'green'), matite, fili di perle décor e il libro della stylist australiana Sibella Court, guru dello stile 'nomade' nell'home décor. In alto, l'allestimento per un brunch alternativo: **sedie vintage** [All'Origine, da €75]; piegato sullo schienale, **runner** [Ozbeki Suzani €84]; **tovaglietta** in paglia Margherita [Seletti €49], **scodella e piattino** in bambù biodegradabile [Bitossi Home], **stampo** per cassata [Italo Ottinetti]. **Vaso giallo** [Serax €15], **posate** Linea Oro [Mepre]; **cestino in paglia** con filo fucsia e **scodelle** in legno [Cargo]. **Pesciera** [Italo Ottinetti], **caraffa blu** [All'Origine], **tovaglia** [Kilim Suzani €310].



Ali di pollo stufate all'orientale

► **Facile** ► Preparazione 15 minuti
► Cottura 1 ora ► Calorie 195

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

12 **ali di pollo** • 1 pezzo di **radice di zenzero** (circa 2 cm) • 1 spicchio d'**aglio** • 8 **bacche di pepe rosa** • 1/4 di **peperoncino fresco** • 1 costola di **sedano** • 1/2 **carota** • 1 **cipolla media** • 1 cucchiaino di **curry** • 200 g di **yogurt naturale intero** • 1 cucchiaino di **concentrato di pomodoro** • **olio extravergine d'oliva** • **sale**

- 1 Sbucciate lo zenzero e tritatelo con l'aglio spellato e il peperoncino; pestate le bacche di pepe rosa in un pestello (oppure frullatele brevemente nel macinacaffè); preparate un trito con il sedano, la carota e la cipolla mondati e lavati.
- 2 In un tegame largo, scaldate un filo d'olio e fatevi rosolare le ali di pollo da entrambi i lati per circa 2-3 minuti. Quindi, unite tutte le verdure e le spezie preparate e continuate a rosolare, mescolando, fino a quando la carne ha preso un bel colore dorato. Aggiungete il curry, lo yogurt e il concentrato di pomodoro e regolate di sale. Se vi piace, potete sostituire lo yogurt con la stessa quantità di latte di cocco.
- 3 Coprite il tegame e fate cuocere a fuoco dolce per circa 50 minuti. Se il fondo di cottura tende ad asciugarsi, aggiungete qualche cucchiaino di acqua calda. Al termine trasferite le ali su un piatto da portata e servite.

Gnocchi con sedano rapa, bacon e noci

► **Facile** ► Preparazione 15 minuti
► Cottura 15 minuti ► Calorie 530

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g di **gnocchi freschi** • 400 g di **sedano rapa** • 80 g di **bacon** • 50 g di **parmigiano grattugiato** • 40 g di **gherigli di noce tritati** • 40 g di **burro** • 4 cucchiaini di **olio extravergine d'oliva** • **sale**

- 1 Sbucciate il sedano rapa e lavatelo; tagliatelo prima a fettine dello spessore di circa 1/2 cm, poi a striscioline e quindi a dadini. Mettetelo in un tegame con il burro e 2 cucchiaini d'olio e fatelo insaporire per circa 3-4 minuti a fuoco dolce, mescolando continuamente. Quindi bagnatelo con 1/2 bicchiere di acqua calda, coprite e fatelo stufare per circa 10 minuti.
- 2 Tagliate il bacon a striscioline corte e sottili oppure a dadini piccoli, quindi trasferitelo in una padella larga con l'olio rimasto e fatelo rosolare fino a quando diventa croccante, ma senza farlo colorire. Nel frattempo, trasferite il sedano rapa nel mixer con il fondo di cottura e frullatelo.
- 3 Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli, trasferiteli nella padella contenente il bacon, unite il sedano rapa frullato, il parmigiano e saltate aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaino di acqua di cottura degli gnocchi. Completate con le noci e servite.



Cavolo cappuccio e belga alla curcuma

► **Facile** ► Preparazione 15 minuti
► Cottura 20 minuti ► Calorie 135

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g di **cavolo cappuccio** • 2 cespi di **insalata belga** • 1 **finocchio** • 1 **cipolla dorata** • 1 cucchiaino di **curcuma in polvere** • **olio extravergine di oliva** • **sale**

- 1 Lavate il cavolo cappuccio e tagliatelo a striscioline lunghe 4-5 cm e larghe 1 cm. Dividete in metà i cespi di insalata belga, eliminate il torsolo, lavatela e tagliate le foglie a strisce delle stesse dimensioni di quelle di cavolo. Mondate il finocchio, lavatelo e tagliatelo a spicchi spessi 8-10 mm. Sbucciate la cipolla e affettatela.
- 2 In un tegame, fate appassire la cipolla a fiamma bassa per 4-5 minuti con 5 cucchiaini d'olio, mantenendo il tegame coperto e mescolando di tanto in tanto.
- 3 Unite quindi le altre verdure e la curcuma, salate e cuocete a fuoco dolce con il tegame coperto per circa 15 minuti mescolando di tanto in tanto. Se il fondo di cottura tende ad asciugarsi, aggiungete qualche cucchiaino di acqua calda. Togliete dal fuoco, trasferite in una ciotola, lasciate leggermente intiepidire e servite.

il nostro consiglio

Gnocchi di patate

Preparati con patate cotte al vapore nella loro buccia e senza l'aggiunta di fecola, gli gnocchi freschi confezionati sono un'ottima alternativa veloce a quelli fatti in casa. Ideali



nella ricetta in cui vengono uniti alla consistenza dei ceci e al gusto del bacon (Gnocchi freschi Selenella, 400 g, € 2,50).

Farina di mais precotta

La farina precotta, ideata per preparare rapidamente la polenta, può essere impiegata anche in ricette diverse. La particolare lavorazione del mais, che viene macinato e



parzialmente cotto a vapore, la rende, per esempio, adatta alla preparazione delle frittelle al formaggio (Polenta Valsugana, 375 g, € 1,69).

Sfoglia pronta

Conservata nella pratica confezione e facile da srotolare, la sfoglia già pronta è ideale per la veloce preparazione di dessert come la torta con la confettura (Pasta sfoglia rotonda, Stuffer Crea, 230 g, € 1,09).



MENÙ

da € 4,19 persona

PRIMO



Minestrone di orzo con castagne e legumi

€ 1,71

SECONDO



Frittelle di formaggio

€ 1,73

DESSERT



Torta con confettura di zucca e limoni

€ 0,75