



PASTA CON ZUCCA, SPECK E GORGONZOLA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- ✓ 320 g di mezze maniche integrali
- ✓ 300 g di polpa di zucca ✓ 2 scalogni
- ✓ 100 g di speck a bastoncini
- ✓ 100 g di gorgonzola dolce
- ✓ 50 g di pistacchi sgusciati
- ✓ olio evo ✓ sale e pepe

COME SI FA: metti in una padella antiaderente con 2 cucchiaini di olio gli scalogni tagliati a pezzettini. Aggiungi la zucca tagliata a dadini, fai cuocere per 10 minuti, regolando di sale. Mentre fai lessare la pasta, porta a cottura la zucca, aggiungendo ogni tanto dell'acqua di cottura della

[IL ROBOT TUTTOFARE] Bimby TM5 è digitale: oltre al display touch ci inserisci le cartucce con le ricette e le segui sul display touch [Vorwerk €1.189].



pasta. Trita grossolanamente nel mixer i pistacchi. In un'altra padella antiaderente tosta lo speck (senza olio). Scola la pasta e tieni da parte una tazza della sua acqua di cottura. Versa la pasta nella padella con la zucca, aggiungi lo speck tostato, mescola bene e poi unisci il gorgonzola a tocchetti e mescola. Completa con la granella di pistacchi e una spolverata di pepe nero.

TARTELLETTE AI FUNGHI

INGREDIENTI PER 8 TARTELLETTE:

- ✓ 200 g di farina ✓ 4/5 cucchiaini di olio evo ✓ erba cipollina ✓ 80 ml di acqua fredda ✓ 2 patate ✓ 1 cipollotto
- ✓ 1 filetto di merluzzo abbastanza grosso ✓ qualche fungo porcino
- ✓ pangrattato ✓ olio evo ✓ sale e pepe

COME SI FA: metti nel robot da cucina farina, olio e erba cipollina, impastali qualche minuto, poi un po' alla volta aggiungi l'acqua fredda finché si forma una palla. Falla riposare, avvolta nella pellicola, per 30 minuti

in una ciotola coperta. In una padella con un po' d'olio cuoci il cipollotto tagliato e le patate a dadini aggiungendo un po' d'acqua. Quando sono quasi pronti aggiungi i funghi e il merluzzo a pezzi. Cuoci qualche minuto, sala, pepa e spegni. Quando è freddo, frulla il tutto. Stendi la pasta, ritagliane 8 dischi e rivestici gli stampi; mettili nel forno caldo a 180 °C per 10 minuti; riempi con la crema di patate e funghi, cospargi con pangrattato e inforna per 20 minuti: durante gli ultimi 5 minuti fai andare il grill per formare la crosticina.

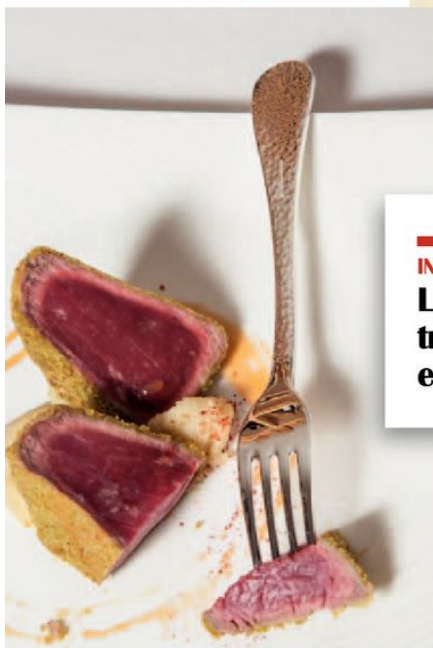


a tavola...



BICCHIERE Tutù, in vetro borosilicato: si ispira ai costumi delle ballerine [Ichendorf €9,90 cad]. **POSATE** in acciaio inox Linea Oro Nero esposte al MoMA di New York [Mepra € 478,20 il set da 24]. **PIATTI** in fine porcellana bianca della serie Base [Serax €17,35 il piano da Ø cm 20]. **TOVAGLIETTA** in paglia intrecciata con frange [H&M Home, cm 48x35 €7,99].

PUBBLICO ESERCIZIO



IN EVIDENZA

La mise en place tra lusso e natural-chic»

La morbidezza spessa del tessuto, il luccichio della posateria, fanno da sempre parte dell'immaginario del ristorante. Oggi più che mai, la mise en place è ciò che distingue un locale di fascia medio-bassa da uno di

alta gamma. L'apparecchiatura deve essere curata in tutti i particolari, ma quali sono le tendenze in atto? "Si cercano i materiali eco-friendly, naturali e non trattati - spiega **Andrea Rovea** titolare di **Parotex**, azienda lombarda specializzata in forniture tessili per l'Ho.Re.Ca. - e dunque i colori naturali, il bianco non ottico, quel particolare grigio tipico del lino appena raccolto. Un effetto grezzo che dà una sensazione di naturalità e ben si sposa con gli arredi, spesso in legno naturale. Va detto che ci sono due tipologie di tavola: una per il pranzo, più informale e 'veloce', e una per la cena, che si richiama a un'eleganza classica e senza tempo".

La carta è un concorrente per la fascia medio-bassa perché oggi, grazie all'evoluzione della stampa digitale, consente soluzioni visive di grande impatto e ampie possibilità di personalizzazione, oltre all'evidente vantaggio economico di evitare il passaggio in lavanderia.

Servizio, flessibilità e personalizzazione sono richieste anche sul fronte della posateria. "Noi uniamo a una grande tradizione, tecnologie di lavorazione innovative - spiega **Andrea Balotelli**, responsabile divisione alberghiera di **Mepra** -. Abbiamo sviluppato il concetto di una tavola su misura, sartoriale.

La posateria, anche da catalogo, viene personalizzata con finiture o loghi, e quindi resa unica". Poi ci sono i nuovi materiali hi-tech: dall'argento satinato alla finitura champagne, al PVD, Physical Vapour Deposition, che impianta con una deposizione molecolare su un'anima di acciaio metalli come il titanio, che assicurano maggiore resistenza. Oppure le finiture che danno un effetto "vissuto" e antico. Il lusso oggi in fondo è questo, una tradizione rivisitata, nel nome della tecnologia del Terzo Millennio, ma anche delle sue esigenze di sostenibilità ed ecologia.





MEPRA - Argenteria da tavola/posateria

ITALIA - MEDIAMOND S.P.A. - SALE & PEPE - 01-GIU-16 - Pag.: 25



Sopra, un'antica edizione dell'almanacco di Barbanera, stampato dal 1762.

Foto sopra, piatti L'Arte nel pozzo, posate in acciaio satinato Mepra, tovagliolo Madame Gioia Home.
Foto a destra, piatto da Viridea, posate Mepra, grembiule color fumo Society Limonta.
Foto sotto, fila di luci Seletti. Indirizzi a pagina 6



Fiore di zucca con brustenga di patate, pag. 29



INSALATINA FREDDA DI FARRO E PECORINO
Sciacquate 250 g di farro perlato e lessatelo, in acqua bollente salata, per 30 minuti circa, scolatelo e lasciatelo raffreddare. Tagliate a dadini 200 g di pecorino semi stagionato, 1 patata lessata e 1 grosso cuore di sedano verde. Mescolate il farro con la dadolata di pecorino e verdure, unite 1 mazzetto di rucola selvatica e 1 mazzetto di portulaca (facoltativo) e condite con 4 cucchiaini di olio e sale.
Per 6 persone



MEPRA
S.p.A.
H & R DIVISION

Atelier Mepra

Tutti noi siamo diversi ed abbiamo bisogno di attenzioni particolari. La nostra missione è scoprire le vostre caratteristiche e ciò che volete trasmettere ai vostri ospiti ed insieme a voi creare gli strumenti che rispecchino e trasmettino la vostra filosofia.

MEPRA SPA - Via Virgilio Montini 176 - 25065 LUMEZZANE (BS) - Tel. 0308921441
mepra@mepra.it - www.mepra.com