

CASANTICA

Bimestrale Anno XIII N. 69 Gennaio/Febbraio 2016 www.casantica.net

Italy € 6.00 (Canton Ticino Fr. 12.80) Poste Italiane s.p.a. - Sped. in Abbonamento Postale - D.L. 353/2003 conv. in L. 27/02/2004 n° 46 art. 1, comma 1, DCB Ferrara - Distribuzione: Peroni Distribuzione Srl (MI)



Sesto Imolese (BO)
LEGGEREZZA E NOBILTÀ

San Casciano in Val di Pesa (FI)
LA SIGNORA DEI CAPPELLI

Chiotti (CN)
NELLA VALLE DEL CASTELMAGNO

Nocera Inferiore (SA)
PASSIONE RURALE





SESTO IMOLESE (BO), LA DIMORA DI UNA GIOVANE COPPIA DI PROFESSIONISTI DELL'ANTICO

LEGGEREZZA E NOBILTÀ

GABI E DAVIDE MARIANI, TITOLARI DI ALL'ORIGINE DI IMOLA, SONO DUE NOSTRI CARISSIMI AMICI. ABITANO AL PRIMO PIANO DI UNA COSTRUZIONE APPARTENUTA AI CONTI PASOLINI DALL'ONDA. I TRASCORSI NOBILIARI SONO RIMARCATI DALLE ELEGANTI VOLTE E DALLE DECORAZIONI PARIETALI. "RISCHIAMO DAVVERO DI ECCEDERE IN POMPOSITÀ. COSÌ ABBIAMO PUNTATO TUTTO SULL'IRONIA". ALCUNI ELEMENTI D'ARREDO RUOTATI DI 45° REGALANO UN'INTRIGANTE IMPREVEDIBILITÀ PROSPETTICA

di **Antonio Bianchi** - foto di **Simone Nocetti**





L'ingresso è su un ampio corridoio-disimpegno. Una vetrinetta ospita una collezione di fiaschi e bottiglie, tutti diversi, impagliati con cavi di plastica e fili del telefono. Un angolo dal fascino anni '60-70 che sintetizza

il futuro (per molti ancora invisibile) del passato prossimo ed evoca il campo d'azione di All'Origine, di cui i padroni di casa sono titolari. "Questa è l'essenza dell'antico che si può scoprire ancora viaggiando – ci ha rac-

contato Davide - Questi pezzi raccontano la ciclicità costante del recupero. In Estremo Oriente hanno un successo incredibile. Queste linee colorate mi ricordano Paul Smith e anche le creazioni di Missoni".

Questa è la dimora di una giovane coppia di raccoglitori di materiali del passato. Una rara occasione per verificare l'approccio all'antico da parte di due addetti ai lavori abituati a vivere 24 ore su 24 a stretto contatto con il mondo del recupero. **Gabi e Davide Mariani** - titolari di *All'Origine*, di Imola (BO) - sono due cari amici. Per noi e per tanti affezionati di *CasAntica*: il nome di Davide, portavoce di una rara lungimiranza in tema di recupero, è apparso in più occasioni su queste pagine. Conoscevamo già la loro casa di Sesto Imolese, a pochi chilometri dalla nostra casa editrice. Dicevamo sempre: "Un giorno o l'altro dovremo deciderci a dedicarvi un servizio. Il lavoro lo merita". La definiremmo una dimora



“gocosamente aristocratica”, impregnata di ricercatezze nobiliari e di un’amabile creatività. Un connubio apparentemente paradossale ma risolto con armonia sottile, affascinante e - addirittura - istruttiva.

Davide conosce il mondo dell’antico con una compiutezza e una profondità rare anche fra gli addetti ai lavori. Pochi, come lui, hanno abbracciato tutte le branche del recupero, dall’antiquariato ai cantieri di demolizione (abbiamo sempre scritto che l’antico s’impara ancor di più decostruendo, “smontando”, esplorando le vecchie case come uno scavo archeologico), dai materiali di recupero più ambiziosi (portali, camini, pavimenti...) al modernariato più creativo. Di più: Davide è



stato fra i più caparbi sostenitori del consorzio *Autentica*, il primo esperimento di dialogo condiviso fra raccoglitori di materiali antichi. Immaginate cosa significhi armonizzare tante voci, incitare una condivisione d'intenti e smorzare i cenni di rivalità. Davide – amabile, garbato, attento ascoltatore, portavoce di una rara modestia – era l'unica figura in grado di prendere le redini. I suoi colleghi lo sanno bene.

All'Origine, il suo magazzino di Imola, è emblema gioioso – colorato, affettuoso, stuzzicante – dell'antico proteso al futuro: vetri, latte smaltate, latte zincate e oggetti d'uso quotidiano di cui ben pochi, sino a qualche anno fa, potevano supporre la fortuna.

C'è una chiave di lettura importante: Davide ha cominciato a lavorare giovanissimo nel

campo del recupero e ha una formazione molto "europea" e particolarmente tosta. Basti dire che, appena diciannovenne, si è trasferito all'estero: "Per undici anni ho vissuto fra Romania e Ungheria, in cerca di materiali destinati al Parco dei Ricordi, il magazzino di materiali edili di mio padre, Romeo Mariani". Provate a immaginare cosa significhi per un ragazzo di non ancora vent'anni imbarcarsi in un'avventura del genere, rinunciando alla famiglia, agli amici di sempre, alla propria lingua madre (per dialogare in rumeno o, peggio, in ungherese, lingua a dir poco impossibile), alle comodità, ai divertimenti che i coetanei danno per scontati... Un'esperienza che ha insegnato tanto a Davide: lo ha spronato a maturare e ha stuzzicato l'apertura mentale. Ma gli ha imposto insospettabili rinunce. A cominciare dell'idea

Il nido di Gabi e Davide sorge al primo piano di una costruzione appartenuta ai conti Pasolini dall'Onda. All'ingresso, sulla destra, si aprono la sala e la cucina. Sulla sinistra, c'è una libreria percorsa da una scala-ballatoio che s'inerpica sino a un settore sopraelevato, con un pied-a-terre per gli ospiti, ancora incompiuto.



In cucina, lo sguardo è calamitato dalle bellissime cementine utilizzate come rivestimento, da una fenomenale cappa dal marcatisimo sviluppo orizzontale e da una stufa formidabile. Si direbbe un pezzo antichissimo. In realtà è una stufa d'assemblaggio, progettata dall'architetto Valentino Parmiani, una figura fondamentale per Gabi e Davide. La base è una bascula, una

bilancia insomma. Poi ci sono pezzi di vecchie stufe. La superficie è rivestita di riquadri ritagliati da una lastra metallica, intercalati da monetine. Un pezzo assolutamente unico. In occasione della nostra visita, Gabi e Davide, coadiuvati da Corina (li si intravede sullo sfondo della foto in basso della pagina a fianco) hanno apparecchiato una sontuosa tavola.





di nido domestico. Davide ce l'ha tacitamente confermato: *“Cos'è per me una casa? Mi verrebbe spontaneo dire la macchina. Sono così abituato a girare che, in fondo, l'automobile è il mio vero nido. Pensandoci meglio, direi che la casa è chi la abita. Il vero tetto, per me, è l'affetto. È casa la dimora di mia madre. E questa è casa perché c'è Gabi. Ecco: la casa, per me, è Gabi”*.

A proposito di Gabi. Lei, sorridente, silenziosa e premurosa, è il regalo più bello degli anni che Davide ha trascorso all'estero. Perché Gabriela (questo il nome per esteso) è rumena: *“Sono nata a Cristelec, un paese di 1500 anime nei dintorni di Zalau, in una famiglia molto unita – ci ha raccontato - Basti dire che mio papà, Stefan, è*





Ed ecco la tavola apparecchiata per noi dai padroni di casa, coadiuvati da Corina. "Lei è un'amica rumena, laureata in Arti figurative, che ha svolto un ruolo fondamentale per

questa casa e che, oggi, è una figura preziosa per All'Origine", ci hanno raccontato Gabi e Davide. In cucina, pianelle in cotto veneto occultano il riscaldamento a pavimento.





Sopra, alcuni arredi della cucina. Da questo ambiente si accede a una terrazza (nelle foto in basso), che regala al percorso domestico – interamente al piano nobile – un pizzico di

fascino in plein air. La cucina comunica anche con la sala. Qui, lo sguardo è calamitato da una straordinaria stufa del primo '800 viennese, adagiata su un basamento in ghisa.

“Curiosità: questa stufa viennese l’ho trovata in Romania, in una costruzione povera, di sterco e paglia. Non so proprio cosa potesse farci quella stufa in quella casa. Fra l’altro, mutilata

e rimaneggiata per adattarsi all’ambiente che la ospitava”. Davide possedeva questa stufa da anni. Non si era mai presentata l’occasione per ricollocarla. “Fin quando non abbiamo

cominciato ad arredare questa casa. E quando mi capita di ricollocare un pezzo nel posto giusto, come non sempre succede, provo una vera e propria sensazione di godimento”.







La sala è l'ambiente che evoca più da vicino i trascorsi nobiliari. Lo rivelano il soffitto a volta e le pareti, decorate in stile barocchetto, a tempera su muro. Questa tecnica – a secco – è assai ardua da restaurare. Se ne è occupata Corina.

*un religioso della Chiesa Ortodossa Romana. Lui e mia madre, **Eugenia**, mi hanno insegnato un fortissimo senso della famiglia. Sono molto legata a mia sorella, **Carmen**, mamma dei miei tre meravigliosi nipotini, **Tudor**, **Ana** e **Sofia**. Certo che mi mancano. Per fortuna ho la possibilità di vederli quattro o cinque volte l'anno. Ogni estate, poi, vengono qua per una decina di giorni. E, in quelle giornate, la mia casa mi sembra ancor più bella. Loro apprezzano molto questi ambienti. Hanno sicuramente gusti più classici. Ma sono innamorati delle due stufe, quella della cucina e quella della sala".*
Una precisazione importante: tanti appassionati potrebbero pensare che una casa di addetti

ai lavori rappresenti la *summa*, il manifesto programmatico dell'idea d'antico degli stessi proprietari-professionisti. In realtà, è un luogo comune da sovvertire. Perché conoscere a fondo il mondo del recupero significa anzitutto rendersi conto dell'esistenza di mille tipologie d'antico e dell'infinità di possibili approcci. Il tocco da addetti ai lavori si rivela, semmai, nelle modalità con cui si affronta l'antico "parziale" incarnato dalla costruzione di partenza. E la dimora di Gabi e Davide offre spunti inconsueti. A partire dai caratteri nobiliari, esaltati dalle eleganti volte e dalle decorazioni parietali.
"Questa casa apparteneva ai conti Pasolini



Il motivo decorativo delle pareti della sala è stato ricreato solo in corrispondenza di un angolo. Sull'altra parete, le decorazioni sono state lasciate - brillantemente - intatte. Senza manomissioni.

L'architetto Valentino Parmiani ha ruotato di 45 gradi gli elementi centrali degli ambienti. Nella sala, la rotazione riguarda il tavolo e i motivi decorativi della pavimentazione (in parquet

di recupero). Un piccolo sbilanciamento regala una sorprendente imprevedibilità prospettica. Nella pagina a fianco, Gabi e Davide con i loro meravigliosi cani. "Si chiamano Uto e Tea".



dall'Onda, famiglia ravennate proprietaria di svariate tenute tra Roma, Ravenna, Imola... - ci ha raccontato Davide - Non c'è stato bisogno di cercarla. Ho abitato nella casa di fronte. Conosco da tanto tempo questa costruzione. So che qui, in passato, viveva un maresciallo dei carabinieri. Dopodiché, per una trentina d'anni, la casa è rimasta disabitata. Le pareti erano in balia della vegetazione, completamente ricoperte di rampicanti. Il conte **Pier Maria Pasolini dall'Onda** era molto affezionato a questa costruzione. Desiderava cederla a persone che non ne falsassero la natura. Ha dato fiducia a mio padre e a me, addetti ai lavori nell'ambito del recupero, consapevoli del rispetto che la casa meritava".

Davide ci ha rivelato che l'acquisizione di



questa casa è stata la ragione che lo ha ricondotto in Italia. *“Se non si fosse presentata l’occasione, probabilmente, sarei rimasto all’estero qualche anno di più. Chissà...”*. Davide è arrivato nell’estate 2005. Gabi lo ha raggiunto qualche mese dopo. *“Era ottobre - ci ha raccontato lei - E sin dalla prima visita l’ho immaginata arredata, con gli ambienti distribuiti come li vedete oggi. Soprattutto, l’ho sentita adattissima a noi due”*.

Il restauro è stato affrontato con dedizione e piena consapevolezza, senza patemi: *“Sono così abituato alla rinascita di vecchie costruzioni che mettere mano a questa casa, fra l’altro in buono stato, non mi ha mai spaventato - ci ha rivelato Davide - . Nel corso di questi anni, siamo sempre intervenuti con modifiche e aggiustamenti. Sento*





spesso dire: 'Devo finire la casa'. E tanti, pur di 'finire', riempiono freneticamente ogni anfratto senza soffermarsi a pensare, a meditare. Arrivano presto al traguardo. Ma la soddisfazione si dilegua altrettanto rapidamente. Alcuni, senza dirlo, desidererebbero ripartire da zero. Io invece penso che una casa non si finisca mai. Gli ambienti devono mutare, crescere, evolvere nel tempo. Come chi la abita".

Di certo, gli ambienti nobiliari della casa di Gabi e Davide offrivano il fianco a rivisitazioni pompose e ricercate. Uno sbilanciamento in più e le stanze avrebbero acquisito un sapore fin troppo aristocratico: "Noi abbiamo pensato di sdrammatizzare, di ironizzare, di puntare sulla leggerezza".



C'è una cameretta caratterizzata da un approccio cromatico tenero e giocoso. Una delizia. Senza forzature. "Nel soffitto, i colori erano già questi – ci ha raccontato Gabi – E noi ne abbiamo fatto tesoro tutt'intorno". Da notare la tenue, delicatissima caratterizzazione cromatica delle porte. "Gli infissi, in particolare le

finestre, sono spesso trascurati in tema d'antico – ci ha raccontato Davide – In realtà, io penso che siano rivelatori del buon recupero. E lo saranno sempre più in futuro. Il colore grigio-azzurro è frutto di una preparazione meticolosa, a base di ossidi e sostanze naturali, che ha richiesto tempi di riposo lunghissimi".

La casa ha pianta quadrata e si articola su un solo livello, al primo piano, con una piccola porzione sopraelevata. Gli ambienti sono ricchi di stimoli. Eppure, le pareti respirano ariose. Merito di una ponderata dislocazione degli arredi. E merito di un sorprendente gioco di richiami cromatici, tattili, concettuali. La cappa della cucina, per esempio, è in ferro arrugginito patinato e abbraccia in un sol colpo effetti lignei (quelli dei vecchi mobili dislocati qua e là) ed effetti metallici (quelli della stufa sottostante). Il cromatismo delle bellissime cementine, virato su toni grigi e bruniti, è rivelatore di una ponderatissima armonia. Il merito è di **Corina**, un'amica rumena, laureata in Arti figurative, che ha svolto un ruolo fonamen-







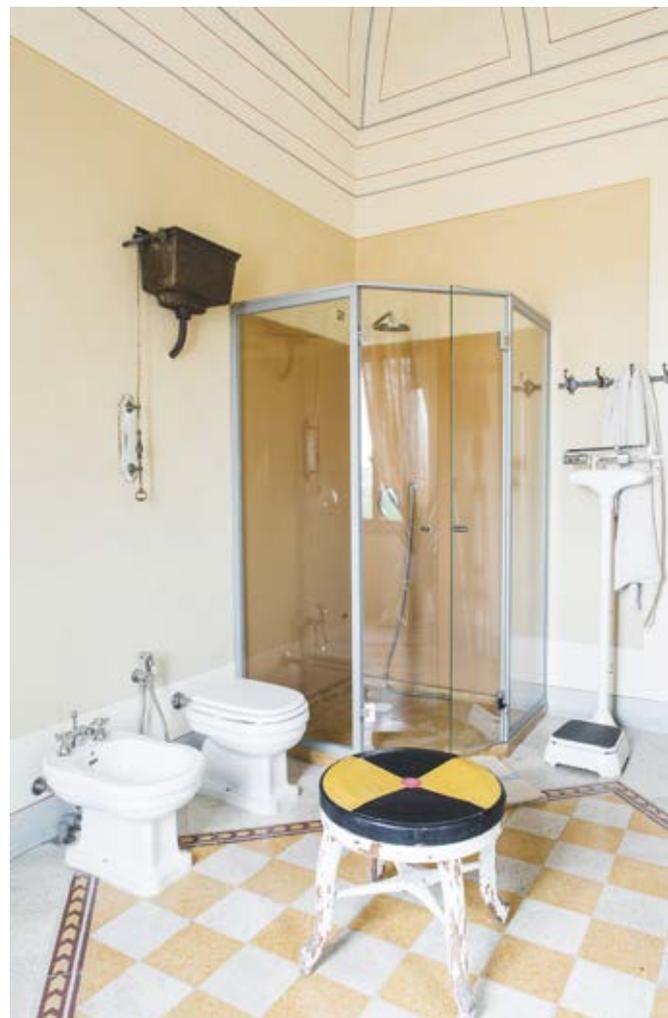


Il pavimento del bagno, in graniglia, è stato recuperato a Voghera. Qui, la rotazione a 45 gradi suggerita dall'architetto Parmiani riguarda i pavimenti, il lavello e la doccia. A Valentino Parmiani è legato anche il mobile-cassettiera da archivio.

tale per questa casa: "Corina ci è stata segnalata dal suo professore. È arrivata in Italia per restaurare le decorazioni parietali, occultate da svariati strati di vernice. Si è rivelata bravissima. E oggi è una figura importante per All'Origine. È lei che cura tutte le questioni artistiche e creative". Un'altra figura da menzionare è **Nino Cortesi**. "Un bravissimo restauratore. Pensando a lui mi torna in mente il lavoro per gli infissi, solitamente trascurati nel recupero delle case antiche, in realtà fondamentali. Abbiamo mantenuto quelli originali, dotandoli di vetri isolanti. Il colore grigio-azzurro è frutto di una preparazione meticolosa, a base di

ossidi e sostanze naturali, e lunghissima, anche a livello di tempi di riposo".

"Vorrei menzionare anche il **Borgo delle Tovaglie**, negozio di Bologna e Parigi dell'amica **Valentina Muggia** – hanno aggiunto Gabi e Davide -: è lei la creatrice delle tovaglie e dei corredi da letto. E poi c'è **Andrea Merendi** di Faenza: i meravigliosi fiori di carta che vedete sono opera sua". Tendaggi e altri tessuti d'arredo sono stati realizzati con canapa di recupero e infinito affetto. Basti dire che sono stati lavorati da **Caterina**, la mamma di Davide. "Una figura importantissima per me e Gabi. È lei che segue la casa durante le





Tutti gli ambienti hanno riscaldamento a pavimento. "L'unico calorifero, naturalmente di recupero, è in bagno. In questo ambiente serviva qualche grado in più". Una curiosità è lo sciacquone del WC, con catenella ricreata ad hoc, con un supporto a parete proveniente da Budapest ("Una delle città in cui amo di più ricercare - ci ha raccontato Davide - Ho un debole per le zone dell'Impero Austro-ungarico, dove il rigore centro-europeo incontra la creatività dei Balcani"). Dal bagno si accede alla camera padronale. Nella pagina a fianco, l'ingresso.



nostre frequenti assenze. Ed è lei, quando siamo lontano, che segue i nostri cani, **Uto e Tea**".

Gli ambienti evocano un'intrigante imprevedibilità prospettica, che scaturisce dalla disposizione degli arredi. A ben guardare, le pareti fanno tesoro della simmetria. Ma la fissità e la prevedibilità sono messe a repentaglio da elementi centrali strategicamente ruotati di 45°. Vale per i tavoli, per i motivi decorativi di alcuni pavimenti, per i sanitari. Una soluzione tanto essenziale quanto geniale. "Il merito è dell'architetto **Valentino Parmiani**, il mio indimenticabile maestro. Valentino, nostro caro amico da anni, ha voluto seguire passo dopo passo la rinascita di questa casa. Mi ha insegnato tantissimo". Molti concordano sul fatto che - con le debite eccezioni - la casa dei propri sogni non si discosti molto da quella in cui si è abitato da bambini. Davide, nato a Faenza (RA), è cresciuto a Imola, in campagna, in una villa del 1500-600. "Di quella casa ricordo soprattutto il contatto con la natura. Allevavo lombrichi e trascorrevo volentieri le giornate all'aperto. Il legame con il verde, con la natura è per me fondamentale. In questa casa, posso scogerla dalle finestre. Ma non mi ci posso immergere. Mi manca questa dimensione. Ma non è detto che in futuro non possa riscoprirla".

Gabi e Davide, da sempre protesi in avanti, sembrano pronti a decollare per nuove sfide e, magari, anche a cambiare casa. L'idea di una dimora per la vita, a ben guardare, è prerogativa di chi è nato e cresciuto in uno





La camera da letto ha un sapore informale. Su una parete campeggia una bellissima opera su carta di un affermato artista concettuale rumeno. "Si chiama Miklos Onucsan ed è un carissimo amico". A livello di recupero, meritano una menzione i pavimenti, in piastrelle 30x30 realizzate con scarti di vecchie travi di rovere. A ridosso della camera, c'è una stanza ancora incompiuta. "È legata a mio fratello maggiore, Marco, che vive a Parigi e si occupa di ricerca e di computer", ci ha raccontato Davide.



stesso luogo. Diverso il caso delle figure più cosmopolite, abituate a viaggiare, a dialogare con altre culture, a confrontarsi con stili di vita sempre nuovi. Chi lavora nelle agenzie specializzate in antiche dimore sa bene che gli stranieri che scelgono una casa in Italia – e in particolare i più aperti e preparati – incarnano una mobilità, un *turnover* di proprietà, senza catene e senza barriere: oggi, magari, vivono in Toscana. Ma fra qualche anno si trasferiranno in una baita sulle Dolomiti, in un villaggio marinaro del nostro Sud oppure in Provenza o in un altro paesaggio dei sogni. Gabi e Davide – abituati a viaggiare, a dialogare, a cambiare Paese, a confrontarsi con altre culture – incarnano uno spirito sottilmente affine: "Siamo voraci di sperimentismi, di stimoli nuovi, di avventure all'insegna dell'antico". Un ruolo che hanno dimostrato anche a livello lavorativo: "Fa un certo effetto pensare che le proposte di All'Origine siano apprezzatissime a Milano, a Parigi e nelle principali metropoli europee". Gabi e Davide non escludono di sperimentare le loro consapevolezze in un contesto completamente diverso: "Magari un loft, una vecchia costruzione industriale. Pensiamo che il futuro dell'antico sia in questa direzione. Perché il mondo del recupero guarda avanti. E continuerà a evolvere. Sempre".



Il recupero è servito

a cura di Federica Tarroni - foto di Simone Nocetti

Un'indimenticabile ghiotta serata all'insegna del riutilizzo

Le specialità di recupero dello chef Federico Bassi

"NULLA SI BUTTA, TUTTO SI TRASFORMA": QUESTO IL TITOLO DELLA SERATA GASTRONOMICA OSPITATA, LO SCORSO 10 OTTOBRE, DALLO SHOWROOM DI ALL'ORIGINE A IMOLA (BO). OCCASIONE PER CONOSCERE BADEGGS, FOOD COMMUNITY SULLA CUCINA DI QUALITÀ

"Nulla si butta, tutto si trasforma" – slogan perfetto per *CasAntica* – è il titolo scelto dal team **Badeggs** per l'esclusiva serata organizzata lo scorso 10 ottobre nello showroom di *All'Origine* a Imola (BO). Si tratta del primissimo evento realizzato dalla *Food Community*, una sorta di *preview* del progetto che prenderà vita all'inizio del 2016 e che ha come obiettivo

quello di riunire i *food addicted* – dai semplici appassionati di cucina agli esperti del settore – in una rete di contatti, servizi ed eventi volti a promuovere l'alta cucina e a stimolare il *social eating*.

Nel tempio dell'antiquariato contemporaneo di *All'Origine* – dove tutto è elegantemente di seconda mano – anche il menu, proposto dallo chef **Federico**

Bassi, non poteva che essere all'insegna del recupero, inteso sia come utilizzo di avanzi sia come valorizzazione a 360° delle materie prime, facendo tesoro anche dei cosiddetti "scarti". Non solo: anche la presentazione dei piatti è stata realizzata – in collaborazione con Davide di *All'Origine* – con oggetti vintage non legati al mondo della tavola ma che qui hanno trovato una inaspettata connotazione: una cementina a fungere da sottopiatto, l'acqua servita in bottiglie del latte anni '50, il pane in conche di legno della Transilvania.

Ed ecco nel dettaglio i piatti preparati per l'occasione da Federico e la sua squadra.



Amuse-bouches: letteralmente "diverti-bocche", piccole *entrée* consistenti in una crostatina agrodolce al Parmigiano Reggiano con marmellata di porri e una gelatina di pera e zenzero. L'idea di recupero riguarda la farcitura di entrambe le *entrée*. Per la marmellata della prima è stata utilizzata la parte alta dei porri – che, solitamente, viene buttata, in quanto stopposa e dal sapore acre – tagliata fine e cotta con zucchero di canna, sale e succo di limone. La gelatina della se-

conda sarà ugualmente lucida e trasparente, se preparata con frutta troppo matura e ammaccata. Le *entrée* sono state servite adagiate su un vecchio e rustico tagliere di legno opportunamente protetto con un tovagliolo di lino.



Sale in zucca: arancini di risotto alla zucca. Per realizzarli è possibile utilizzare il risotto alla zucca avanzato. Gli arancini sono stati serviti su un fondo di sale grosso, all'interno di deliziosi piccoli cassetti.



La serata si è svolta nello showroom di All'Origine, a Imola (BO). Abbiamo chiesto al padrone di casa, Davide Mariani, di descriverci in due parole la serata: "In un'atmosfera giocosa, con luci soffuse e sottofondo musicale, sono stati esaltati materiali poveri o, addirittura, di scarto. È questo il trait d'union che lega Badeggs e All'Origine.

Badeggs: la prima Food Community sulla cucina di qualità e un progetto in tre step

Badeggs è la prima *Food Community* sulla cucina di qualità, all'interno della quale si intendono riunire – sia *online* che *offline* - tutti coloro che gravitano intorno al mondo della *food & beverage*, dai semplici appassionati ai professionisti del settore.

L'intenzione di Badeggs è quello di rovesciare gli schemi all'interno dei quali è stata intrappolata la visione del cibo - in Italia, ma anche nel resto dell'Europa - e aprirla verso nuove frontiere, prima fra tutte quella della *sharing economy*, valorizzando tutto ciò che è bio, sostenibile, riutilizzabile e condivisibile.

Il primo step del progetto (ne sono previsti 3) consiste nell'offrire agli amanti della buona tavola l'opportunità di gustare piatti di alta cucina, in location esclusive o addirittura a casa propria, preparati da *insider* - figure intermedie tra cuochi amatoriali e chef - ossia studenti provenienti dalla *Food Genius*

Academy di Milano che hanno completato il loro percorso di studi e intendono affacciarsi al mondo del lavoro. I fruitori potranno poi dare il proprio giudizio sull'esperienza culinaria vissuta, compilando la scheda di valutazione presente sul sito. Attraverso la scheda verrà attribuito un punteggio all'*insider*, il quale potrà arricchire il proprio profilo **Badeggs** postando ricette, video e altri contenuti interessanti. E da qui scaturisce il secondo step: i professionisti del settore potranno consultare i profili dei giovani chef presenti nel database della Community al fine di selezionare personale per i propri ristoranti.

Il terzo step, infine, prevede l'interazione dell'utenza attraverso recensioni di locali, possibilità di scaricare e postare ricette e partecipare a cooking class.

Le "Uova Cattive" sono in confezione da 6 e si chiamano: **Lorenzo Salmi (CEO & founder)**, **Federico**

Bassi (content mng & co-founder), **Veronica Amoruso (PR & vice content mng)**, **Mauro Murgano (visual designer)**, **Mattia Marchiano (developer & CTO)** e **Simone Nocetti (photographer & communication)**. Oltre ad altri collaboratori, tra i quali **Gregorio Montefameglio** e **Riccardo Catenacci**. Un gruppo in gamba, sveglio, intraprendente, pieno di idee. Li incontreremo ancora.

Quello di Imola è stato solo l'esordio. **Badeggs** ha già in programma nuovi appuntamenti all'insegna del recupero in cucina: al Torrice Bistrot di Cesenatico, allo Zoo di Bologna, passando per altre location private. Per chi volesse saperne di più:

Web: www.badeggs.it

Mail: hallo@badeggs.it

Facebook: **badeggs**

Instagram: **badeggs cuisine**

IL CALORE DEL LEGNO ANTICO

LAVORAZIONE ARTIGIANALE DEL LEGNO
RISTRUTTURAZIONI E RESTAURI

DALLA TRADIZIONE E L'ARTE DEGLI ANTICHI ARTIGIANI ALLE NUOVE IDEE



STRADA ACCHIARDI, 2 - 12020 ROCCABRUNA (CN)

Cell. 393 5651607 - 392 9146182 - info@dallalberoallarte.it -  Dallalberoallarte

www.dallalberoallarte.it

 I recupero è servito



Gamberi, anice, frutto della passione e misticanza alcolica: gamberi crudi marinati accompagnati da frutto della passione e misticanza con condimento a base di olio all'anice. La misticanza è stata presentata all'interno di un meraviglioso vasetto di vetro vintage. Considerate che il vetro, anche se di recupero, è sempre adattissimo agli alimenti.



Ravioli di carbonara, bisque affumicata e bottarga di mandorle: ravioli ripieni di classica carbonara (uovo, pecorino e guanciale), in brodetto di crostacei e verdure con trito di

La ricetta dello chef Federico Bassi

Sale in zucca

Ingredienti

- 250 g di riso • 1 scalogno • 50 g di burro • mezzo bicchiere di vino bianco
- brodo vegetale q.b. • 50 g di Asiago stagionato • 200 g di zucca
- 1 spicchio d'aglio • 1 rametto di rosmarino • olio e.v.o • sale e pepe q.b.
- mezza scamorza affumicata • 1 uovo • pangrattato q.b. • olio di semi per friggere

Procedimento

Cuocete la zucca in forno a 180° con olio, sale, rosmarino e l'aglio in camicia. Una volta cotta, riducetela in purea con una forchetta e tenetela da parte. Tritate lo scalogno molto fine e fatelo appassire dolcemente in metà del burro. Unite il riso e tostatelo a fuoco medio per un paio di minuti. Sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare e continuate a cuocere aggiungendo il brodo man mano che si asciuga. Una volta cotto, spegnete il fuoco e mantecate con il restante burro, l'Asiago stagionato e la purea di zucca, infine regolate di sale e pepe. Fate riposare il risotto in frigorifero per una notte. Formate delle palline da circa 70-80 grammi, riempiatele con un dadino di scamorza affumicata e passatele prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggete in abbondante olio di semi,



mandorle marinate in colatura di alici. La *bisque* è stata realizzata con i gusci dei gamberi utilizzati per il piatto precedente. Si possono, inoltre, usare pomodori troppo maturi.



Non un secondo... di più:

sgombrò marinato alle erbe, con crema di barbabietole, salsa barbecue tinta con nero di seppia e crumble di alici. L'idea di recupero? Per la marinatura è possibile usare erbe aromatiche acquistate in eccesso (deperiscono rapidamente e raramente si usano tutte); per la salsa barbecue, si possono usare pomodori troppo maturi e ammaccati. Il piatto è stato presentato come una bella composizione creativa su piatto di ceramica, rigorosamente vintage.

Tartelletta al cacao, crema al limone e meringa bruciata: base di frolla farcita con crema e ricoperta di meringa bruciata alla fiamma. Questa pre-

parazione non prevede riutilizzo di ingredienti. Ma di bello c'è che le materie prime – uova e limoni – si utilizzano nella loro totalità e non si butta niente. La frolla di base si profuma con la scorza del limone, mentre il succo si usa per la crema di farcitura, così come i tuorli delle uova. Gli albumi, invece, vengono usati per la meringa. Come piccoli quadri, le tartellette sono state posate su una vecchia cornice protetta da un centrino di carta.



Minuti di recupero: piccola pasticceria consistente in macaron, biscotti alle mandorle e nocchie e tortini di carote. L'idea di recupero? I tortini possono essere preparati con gli scarti di un centrifugato di carote; i macaron con gli albumi rimasti da precedenti preparazioni; i biscotti con la frutta secca avanzata. Queste piccole ghiottonerie sono state portate in tavola su una vecchia alzatina di vetro.



asciugate dall'olio in eccesso e salate in superficie.

Un'idea per la presentazione? Ricoprire il fondo di piccoli cassetti di legno con del sale grosso e adagiarvi gli arancini.

Annotazione fondamentale: questo piatto può essere realizzato utilizzando qualsiasi risotto avanzato il giorno prima. Anche se non di zucca...



L'architettura è il gioco
sapiente, corretto
e magnifico
dei volumi raggruppati
sotto la luce.

Le Corbusier



LAMPADE PER INTERNI ED ESTERNI
ARREDAMENTO IN FERRO RESTAURATO

Via Stevani, 9 · 29122 Piacenza · Cell. 347 9171900

www.muselliogettistica.com  [albertomuselliogettistica](https://www.facebook.com/albertomuselliogettistica)

Esposizione aperta su appuntamento dal lunedì al sabato