

## Casamia Casamia

Giuliana Zoppis

## E il design ora va all'ecosostenibile

**U**dite udite: finalmente anche i designer e gli stilisti della moda stanno recependo valori come la sostenibilità del ciclo di vita di un prodotto e il bilancio energetico di un manufatto, di un edificio, di un capo d'abbigliamento. Come dire che oggi questi valori diventano elementi sostanziali della progettazione e dell'economia. Ed è tanto vero, che persino affermati giornalisti e opinion maker (quelli che contribuiscono a creare le opinioni diffuse e a delineare gli stili di vita emergenti) parlano in questi giorni di ecologia e sostenibilità come paradigmi basilari delle scelte produttive ed economiche del futuro ravvicinato (evidentemente il surriscaldamento climatico sta creando urgenze in questa direzione).

“È finita l'epoca in cui l'ambientalismo si autolimitava presentandosi come un'ideologia pauperista, nemica dello sviluppo e perciò inevitabilmente minoritaria”, scrive Federico Rampini sulle pagine del quotidiano “la

Repubblica”. E l'Italia, con il suo ricco patrimonio di intuizione umanistica e di saperi progettuali, artigianali e produttivi, può dare una forte e innovativa spinta al sistema del sostenibile ed essere vettore di uno sviluppo che guarda avanti.

Coniugare i concetti di riciclo, risparmio, ecologia alla creatività e all'innovazione può contribuire a sviluppare un'identità forte anche nel made-in-Italy sostenibile, rilanciando settori produttivi in crisi e creando progetti utili per i paesi meno fortunati. E nuovo design etico per il quotidiano è quello dell'architetto Alberto Meda col designer Francisco Gomez Paz. Insieme hanno sviluppato una tecnologia (si chiama Sodis, cioè Solar Water Disinfection; [www.sodis.ch](http://www.sodis.ch)) che impiega i raggi ultravioletti per disinfettare acqua contaminata da germi e batteri, rendendola potabile. Si tratta

in sostanza di una bottiglia in Pet da quattro litri (molto minimal come linea, maneggevole e pratica), annerita da un lato per potenziare l'effetto dei raggi solari e trasparente dall'altro per far passare gli ultravioletti, nonché dotata di un manico che consente di inclinarla secondo l'angolo giusto per l'insolazione ottimale. Dopo sei ore di esposizione la bottiglia è pronta per essere trasportata a destinazione con acqua pura al suo interno. Ideale per impieghi nel Sud del mondo, la bottiglia è libera da brevetti a patto che chi la produce ne faccia un uso equo e sostenibile dove serve maggiormente.



## Sì, mangiare

Martino Ragusa

## Picagge e tocco di stampo ligure

**Le** “picagge” liguri altro non sono che tagliatelle, solo che la differenza che la dose di uova è dimezzata e la metà mancante è sostituita da acqua o, meglio, da vino bianco secco che rende l'impasto consistente ma morbido. L'ideale è usare la farina bianca 0 macinata grossa come la farina di grano duro e che in Liguria prende il nome di “farina granito di grano tenero”. Io ho preparato buone picagge anche con la normale farina 0 aggiungendo la giusta quantità di vino, da decidere al momento in base alla forza della farina. Chi non ha tempo o voglia di mettere le mani in pasta usi tagliatelle già pronte, fresche (meglio!) o secche. Si condiscono con tocco (“tuccu”, sugo) di carciofi e funghi.

**La pasta.** Preparate la fontana di uova e farina,



poi unite il vino e lavorate l'impasto con le mani finché non è consistente ed elastico. Avvolgete la pasta nella pellicola e fatela riposare in frigo per un'ora, poi stendetela sottile (anche con la macchinetta). Lasciatela asciugare per mezz'ora e tagliatela a strisce larghe un centimetro circa, più o meno quanto le fettucce di cotone adoperate in sartoria. Le “picagge”, appunto.

**Il tocco.** Se i funghi sono secchi, teneteli 30 minuti a bagno in acqua tiepida; se freschi, puliteli e tagliateli a fettine. Riducete i carciofi in cuori (in Liguria sono rigorosamente quelli con le spine), tagliateli a fette e tuffateli in acqua acidulata con il succo di limone. Tritate la cipolla e fatela appassire, con lo spicchio di aglio intero e scamiciato, in una casseruola in cui avrete fatto scaldare 2 cucchiaini di olio. Quando è appassita, bagnate con il vino che farete evaporare completamente. Unite il concentrato di pomodoro

diluito in mezzo bicchiere di acqua tiepida e fate restringere a fuoco dolce per 10 minuti. Salate, unite i carciofi, metà del prezzemolo tritato e i funghi. Aggiungete 2 cucchiaini di olio di oliva e cuocete a fuoco basso, e a tegame semicoperto, per 20 minuti circa tenendo il sugo piuttosto liquido.

## Ingredienti

## Dosi per 4 persone

## Per la pasta

250 g di farina 0

2 uova

vino bianco secco (quanto serve per rendere la pasta consistente ed elastica)

## Per il tocco (sugo)

5 carciofi

200 g di funghi freschi oppure

20 g di funghi secchi

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

1 ciuffo di prezzemolo

1 spicchio di aglio

1 cipolla media

1 cucchiaino di farina 00

1 limone

1/2 bicchiere di vino bianco secco

4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva  
pepe nero e sale

A fine cottura addensate il sugo con un cucchiaino di farina sciolto in due dita di acqua fredda, unite l'altra metà del prezzemolo, togliete l'aglio e pepate.

Lessate la pasta e conditela.