

Casamia Casamia

Giuliana Zoppis

Il senso del bello come valore etico

Sono sempre di più gli artisti-artigiani, i designer e i creativi che danno vita a prodotti e progetti il cui punto di partenza è un rinnovato senso del bello come valore etico ed estetico, e dove le condizioni e le relazioni lavorative si basano su criteri sostenibili per tutti. Sono già noti, e diffusi, i negozi del mercato equo solidale (Ctm innanzitutto) dalle proposte sempre più vaste - oggetti regalo, prodotti per la cura del corpo, alimenti confezionati biologici, strumenti musicali - che includono nei loro parametri anche quelli delle esperienze umane, delle tradizioni multilocali e della cultura materiale. Whomade è invece un nuovo marchio di prodotti di design nato dall'esperienza di Todomundo.org, gruppo a spiccata vocazione sostenibile: design che mette in relazione diverse culture (cross-culturale), del fairtrade e della cooperazione allo sviluppo.

Spiega Edoardo Perri, direttore creativo dello studio Creolo e fondatore di Todomundo.org: "È un progetto che vuole sensibilizzare il mondo creativo e commerciale a un approccio differente, per un nuovo panora-

ma dove i prodotti si fanno portavoce di uno stile di vita sostenibile. Le collezioni vengono esposte in gallerie d'arte o nel corso di eventi socio-culturali. Lo scopo è anche aiutare designer, artigiani, associazioni, aziende a promuovere i loro prodotti al di là dei soliti canali distributivi".

Nel 2005 Perri e Angela Rui, in collaborazione con l'organizzazione non profit Saathi, hanno realizzato un laboratorio di 8 settimane promosso da Todomundo.org nel Bastar, una regione incontaminata dell'India nota per la qualità dell'artigianato locale. Da quel momento, sono nate tre collezioni di oggetti molto speciali in terracotta, ferro battuto (tutto da riciclo) e cera. Cose utili e belle, dalla forte identità decorativa, ma realizzate secondo canoni estetici in sintonia col gusto un po' "minimale" contemporaneo.

Stessa base etica per la collezione di capi d'abbigliamento delicati e preziosi Recycled Knit, nati dalla trasformazione di prodotti di serie difettosi in capi unici originali, "ri-progettati" singolarmente da designer e "ri-elaborati" dalle abili mani di magliai altamente qualificate. La nuova serie realizzata in materiali pregiati di altissima qualità (cashmere o misto cashmere) ha prezzi accessibilissimi (www.asaplab.it).

Da segnalare, infine, Brasilartes. Fondato da due giovani imprenditori milanesi, Alessandro Ambroso e Francesco Quartulli, seleziona gli artigiani e gli stilisti migliori in tutto il Brasile e li sostiene nella creazione di prodotti unici e originalissimi, come i cactus in ceramica della foto, a condizioni eque e sostenibili (www.brasilartes.com).



Sì, mangiare

Martino Ragusa

Pere o pesche ottimi dessert

Vi propongo dessert con due frutti che si incrociano in questo mese: le pere e le ultime pesche della stagione. La prima ricetta viene dalla Francia, la seconda dal Piemonte. Entrambe sono facilissime da preparare e squisite. Provatetele!

Pere Richelieu. Tenete in acqua per mezz'ora la buccia di mezza arancia, sciacquatela bene e scottatela per un minuto in poca acqua bollente. Fatela asciugare e affettatela molto sottilmente a julienne.

Sbucciate le pere, tagliatele a metà e cuocetele per circa 15 minuti a fuoco basso in 1/2 litro d'acqua con 1/2 litro di vino rosso di buon corpo, la buc-

cia d'arancia e lo zucchero. Quando sono ben morbide (sondatele con uno stuzzicadenti) levatele dal fuoco e disponetele sul piatto di portata. Unite la marmellata di ribes, un cucchiaino alla volta, allo sciroppo e tenetelo sul fuoco finché non si riduce della metà e assume una consistenza vellutata. Ricoprite le pere con la salsa e lasciatele raffreddare.

Pesche ripiene alla piemontese. Immergete le mandorle in acqua bollente e cuocetele un minuto dalla ripresa del bollore poi trasferitele in acqua fredda: per spellarle basterà premerle fra pollice e indice. Lasciatele asciugare bene e tritatele. Sbucciate le pesche e dividetele a metà. Levate il nocciolo, con uno scavino allargate un po' le cavità e tritate la polpa staccata. In una ciotola riunite la polpa, le mandorle e gli amaretti tritati con 2 cucchiaini di zucchero e il cacao. Mescolate bene. Se il ri-

pieno è asciutto diluitelo con poco vino. Riempite le mezze pesche fino al bordo formando una collinetta al centro della quale ponete un fiocchetto di bur-



Ingredienti

Dosi per 4 persone

Pere Richelieu

4 pere (Decana o Williams)
1/2 l di vino rosso
1/2 l di acqua
100 g di zucchero
1 piccola stecca di cannella
2 chiodi di garofano
la buccia di mezza arancia
50 g di marmellata di ribes

Pesche ripiene alla piemontese

4 pesche gialle non troppo mature
40 g di burro
50 g di amaretti
4 cucchiaini di zucchero semolato
1 cucchiaino di cacao amaro
2 cucchiaini di mandorle
1 bicchiere di vino Moscato o Marsala secco

ro. Disponetele nella teglia imburata, bagnatele con il rimanente vino e spolverizzatele con 2 cucchiaini di zucchero. Cuocete in forno già caldo a 180° per circa 40 minuti e servite (se vi piace, irroratele nel piatto con panna liquida).