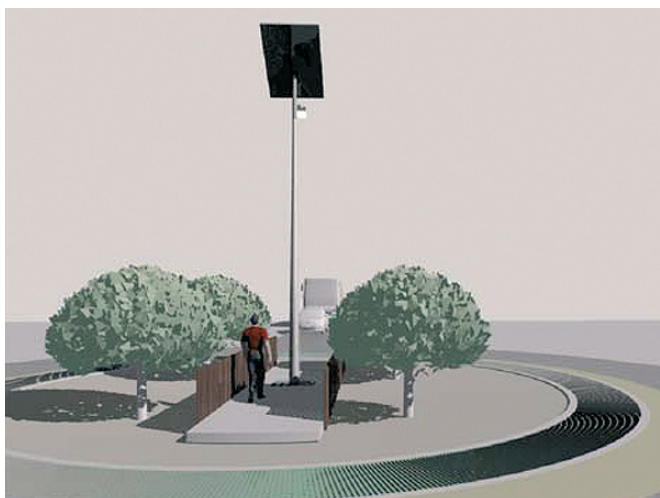


## Casamia Casamia

Giuliana Zoppis

## Verde pubblico, riuso a poca spesa

**T**ra le novità "verdi" in tutti i sensi (ecologiche e mirate a valorizzare gli spazi a verde pubblico delle nostre città) merita una segnalazione l'iniziativa di un giovane designer italiano, Ettore Favini, con "Verdecuratoda". Il progetto (già premiato da enti e associazioni d'arte) nasce dal desiderio di rendere utilizzabili e sostenibili gli spazi pubblici inutilizzati e solitamente inospitali per qualsiasi tipo di attività ricreativa. Verdecuratoda è l'installazione di un frutteto di specie antiche e protette negli spazi pubblici della Falchera, un quartiere di Torino storicamente legato alla campagna e che oggi vede i suoi giardini trasformati in orti dagli immigrati. Il progetto si è aggiudicato nel 2006 il primo premio della seconda edizione di Artegirovane, "Milano e Torino incontrano l'Arte" (l'altro vincitore è Massimo Grimaldi).



L'intera operazione si propone come totalmente sostenibile: le aiuole, le rotatorie e gli altri spazi pubblici destinati alla piantumazione sono progettati per essere completamente esenti da costi aggiuntivi, e infatti utilizzano esclusivamente fonti rinnovabili (fotovoltaico per i lampioni, riciclo dell'acqua piovana per l'irrigazione) e sistemi di recupero dei materiali. L'obiettivo, non solo artistico, dunque, ma anche etico e sociale è restituire lo spazio pubblico alla collettività, garantendo allo stesso tempo la contrazione delle spese pubbliche e la riduzione del peso delle imposte sui cittadini, oltre a nuovi utili servizi.

In questo modo, in linea con concetti cari alle amministrazioni come la programmazione negoziata o l'Agenda 21, il progetto muove dall'individuazione di vantaggi locali per gli abitanti e non si cala dall'alto, ma si pone come elemento di dialogo tra i cittadini e gli enti locali per concertare rispettivi desideri e necessità.

Questo tipo di intervento mette in relazione il cittadino con l'artista che, a sua volta, coinvolge nuovi attori: i tecnici, il costruttore, le pubbliche amministrazioni. Ettore Favini (cremonese, classe 1974) ha studiato all'Accademia di Brera, a Milano, e continua a partecipare a mostre con installazioni d'arte in spazi pubblici ([www.verdecuratoda.it](http://www.verdecuratoda.it)).

## Sì, mangiare

Martino Ragusa

## Quiche Lorraine, si prepara così

**C**apita anche questo: di fornire i dati per la fattura e sentirsi chiedere: "Lei è il Martino Ragusa che scrive sul Salvagente?". Ho confermato incuriosito e la commessa ha incalzato: "Mi dà la ricetta della Quiche Lorraine?". "Come faccio? Devo correre in stazione", le ho risposto. E lei: "Me la pubblichi sul giornale! Promesso?". "Promesso!". Eccomi a mantenere la promessa. La pasta brisée è una pasta-base non lievitata facile da realizzarsi e sbrigativa. La comodità della ve-



locità, però, comporta un imperativo: gli ingredienti devono essere freddi e lavorati velocemente, impastati all'inizio solo con la punta delle dita perché non si riscaldino troppo.

**LA PASTA.** Disponete la farina a fontana sulla spianatoia e mettete al centro del cratere, con un pizzico di sale, il burro in pezzetti piccolissimi. Con la punta delle dita impastate grossolanamente. Incorporate il tuorlo, rifate il cratere, aggiungete la poca acqua (fredda di frigo) necessaria a formare un impasto abbastanza consistente e lavorate a piene mani, velocemente, fino a ottenere la palla di pasta che avvolgerete nella pellicola e farete riposare in frigo per mezzora. Ora allargatela col palmo della mano senza rimpastarla, piegate il cerchio ottenuto prima in due, a portafoglio, poi di nuovo in due. Infarinate spianatoia e mattarello e tirate la pasta fino allo spessore di circa 4-5 mm cercando di darle una forma rotonda. Calcolate che dovrà coprire il fondo della teglia, aderire ai bordi e sbordare leggermente.

Imburrate la teglia, meglio antiaderente col bordo apribile a cerniera, e stendetevi il cerchio di pasta facendolo aderire al fondo e ai bordi. Tagliate con un coltellino affilato la parte che sborda dalla teglia oltre un paio di centimetri e ripiegate su se stessa a cordoncino. Con una forchetta punzec-

## Dosi per 6 persone

## Per la pasta brisée

250 g di farina 00

125 g di burro

1 tuorlo

sale

## Per il ripieno

150 g di pancetta affumicata

in una sola fetta

100 g di groviera grattugiato

2 dl di panna fresca

3 uova

noce moscata

sale, pepe bianco

chiate e bucherellate tutta la pasta e il bordo.

**IL RIPIENO.** Tagliate la pancetta a piccoli dadi e scottatela in acqua bollente per 3 minuti. Scolatela e rosolatela in un padellino con un po' di burro per 2 minuti. Sbattete le uova in una ciotola, come per fare una frittata, assieme alla panna e al groviera grattugiato. Aggiungete una grattata di noce moscata, un pizzico di sale, uno di pepe e sbattete fino a formare una crema. Distribuite i dadini di pancetta sulla pasta, versate la crema e infornate per 30 minuti a forno preriscaldato a 190 gradi.