

Casamia Casamia

Giuliana Zoppis

L'arredo ecologico e le sue due anime

Il tema dell'arredamento eco-compatibile sta assumendo sempre più rilevanza: lo si vede sulla stampa, alle fiere, perfino nella grande distribuzione (da Ikea ai magazzini Coin, alla Rinascente, alle Coop). Un punto a favore dell'espansione di questo settore dell'arredo è quello che gli addetti ai lavori chiamano "Green Public Procurement", ossia gli accordi che obbligano le amministrazioni pubbliche ad acquistare una certa percentuale di prodotti realizzati in materiale riciclato: scaffalature per uffici, sedie, ma anche carta e attrezzature varie. E tuttavia, il concetto di design ecologico e sostenibile non va confuso con il riciclo, anche se è



un po' il "vizio" di molti far coincidere le due anime dell'eco-sostenibilità quando si parla di casa.

Uno dei motivi di questa associazione sta probabilmente nel fatto che il settore del riciclo, a partire dai consorzi che lo promuovono e incentivano, è uno dei più attivi e propositivi in Italia. Le iniziative meritorie e "virtuose" di Comieco (che persegue il riciclo e il recupero energetico degli imballaggi in carta e cartone) o di Corepla (che raccoglie, ricicla e recupera gli imballaggi in plastica) sono tante e soprattutto invoglianti: apertura nei musei di sezioni dedicate ai valori del riciclo, premi per le scuole, concorsi di design... Non è da meno neppure Rilegno, il Consorzio nazionale

che, all'interno del sistema Conai - che è la "madre" di tutti i consorzi "ricicloni", - coordina, incentiva e promuove la raccolta, il recupero e il riciclo dei rifiuti in legno.

Con "Legno d'Ingegno 2008-2009", presentato a Made Expo, la fiera dell'edilizia di Milano-Rho, il consorzio ha lanciato la seconda edizione di un interessante concorso aperto a giovani progettisti e designer, che porterà sul mercato nuovi mobili contenitori realizzati con il legno nato dal riciclo (le immagini si riferiscono all'edizione 2007, dedicata alle sedute). Dalla libreria al comodino, dai mobili d'ufficio ai pensili di cucina, qualsiasi tipologia di mobile creato per contenere può partecipare, purché realizzato in legno riciclato o di recupero (le iscrizioni sono aperte fino al 31 dicembre 2008. Il bando è su www.rilegno.org).

Sì, mangiare

Martino Ragusa

Dolcetti scozzesi da sperimentare

Gli scones sono dolcetti scozzesi famosi e apprezzati non solo nel mondo anglosassone. Sono simili a brioches, ma più rustici e perciò definibili piuttosto come focaccine dolci. Ideali con il tè, potete servirli "al naturale" (specie la variante con l'uvetta) o con marmellata (ideale quella di arance), che andrà spalmata negli scones aperti a metà. I più golosi uniranno alla marmellata un po' di burro.

La ricetta. Fate ammorbidire il burro in una tazza, unite lo zucchero a velo e montatelo con un cucchiaino. Unite l'uovo e mescolate bene. Disponete la farina



a fontana. Nel cratere mettete il burro montato e il lievito. Con la punta delle dita cominciate a incorporare la farina aggiungendo poco alla volta un bicchiere di latte. La quantità del latte è orientativa: in realtà ce ne vuole tanto quanto ne serve a formare un impasto morbido e liscio, tipo pizza. Attenti quindi a dosarlo bene: potrà esser un po' di più o un po' di meno a seconda della grandezza dell'uovo e dell'umidità della farina.

Mentre impastate aggiungete un pizzico di sale.

Con la pasta formate una palla, avvolgetela nella pellicola per alimenti o in uno straccio infarinato e fatela riposare per mezzora. Quindi stendetela sulla spianatoia con il mattarello a uno spessore di 2 cm.

Con uno stampino di 4-5 centimetri di diametro o un bicchiere di uguale diametro e il bordo infarinato tagliate dei dischetti di pasta e disponeteli non troppo vicini uno all'altro sulla teglia imburata.

Ingredienti

Dosi per 16 scones

500 g di farina 00
100 g di burro, più quello per la teglia
100 g di zucchero a velo
1 uovo per l'impasto
20 g di lievito in polvere
1 pizzico di sale
1 bicchiere di latte (quantità orientativa)
1 uovo per spennellare (o latte)

Con un coltellino affilato incidete una croce su ciascuno. Con l'altro uovo ben battuto spennellate la superficie degli scones, quindi cuoceteli per circa 15 minuti in forno assolutamente pre-riscaldato a 200 gradi, finché non saranno dorati in superficie (se non li volete troppo dorati, invece che con l'uovo spennellateli con un po' di latte intero). Fate raffreddare e servite (eventualmente con burro e marmellata) all'ora del tè.

Varianti. Con uvetta: aggiungere all'impasto 150 g di uvetta rinvenuta in acqua tiepida oppure in acqua e rum.

Senza uovo nell'impasto: sostituitelo con un po' di latte in più.