

Casamia Casamia

Giuliana Zoppis

Tra mobili e libri prove d'incontro

I libri sono presenze amiche nella vita della gente, oggetti che fanno compagnia e di cui circondarsi in casa, su mobili e arredi. Lo abbiamo visto, per la prima volta, comunicato in modo diffuso al Salone del Mobile, che si è appena chiuso a Milano. E possiamo essere sicuri che, anche chi ancora non era conquistato da questa passione, ha avuto spunti e idee.

Tra gli eventi in cui l'arredamento era "amico dei libri" citiamo lo Spazio BestUp alla Fabbrica del Vapore, dove si potevano consultare, e leggere sul posto, alcuni tra i migliori testi di bioarchitettura ed eco-design (l'allestimento era curato dall'Artbook di Fabio Castelli, un vero "gioiello" in questo campo). In zona Garibaldi ci si imbatteva nello spazio, calmo e gradevole, dello showroom di Kryptonite, azienda specializzata in librerie e ripiani d'alluminio leggero e moderno (in gran parte ottenuto dal riciclo), che ha dato vita a un grande evento di "bookcrossing", ovvero di scambio libero di libri di ogni tipo e lingua. Questa iniziativa dal nome in-

glese funziona più o meno così: trovi un libro, lo leggi e lo rilasci dove ti pare - in stazione, su una panchina, in pasticceria - libero di viaggiare e di essere letto da chiunque lo voglia.

"Nel nostro showroom abbiamo messo a disposizione oltre 1.500 libri di narrativa, recenti o classici, nuovi o vissuti, che ognuno ha avuto modo di scegliere degustando un ottimo vino e passando in rassegna i nostri prodotti d'arredo", spiega Roberto De Sabato, titolare e animatore dell'evento tra design e lettura. "In collaborazione con le migliori case editrici, abbiamo dato il là a una kermesse gioiosa e utile, che continuerà da oggi in altre città italiane, presso i nostri rivenditori. Convinti che 'la parola scritta possa cambiare qualcosa', magari anche un po' la qualità della nostra vita".

Al Salone del Mobile sono stati presentati in modo "letterario" anche i prodotti di Whomade, collezioni di oggetti tra arte, design e artigianato unificati dall'attenzione alla sostenibilità del processo produttivo. "Whomade è un brand di design 'ad alto valore umano aggiunto'", dice uno dei fondatori, il designer Edoardo Perri, "e invita i prodotti a parlare delle loro storie: dagli intrecci creativi, che hanno dato loro senso e forma, alle culture che li hanno ispirati, alle mani che li hanno creati. Ecco perché abbiamo scelto di far parlare i nostri prodotti in un percorso di lettura per una nuova narrativa del design presso la libreria-galleria Milano Libri".

Le pagine, le cose e le storie continuano a viaggiare.



Sì, mangiare

Martino Ragusa

Sapori del mare con quelli d'orto

Una volta erano pochissime, ora le ricette che uniscono i sapori del mare con quelli dell'orto sono tante. In questo caso si può parlare di innovazione gastronomica fortunata, perché l'abbinamento di pesci e crostacei a prodotti di terra dà risultati spesso grandiosi, come nel caso di questa pasta ai carciofi e vongole che vi propongo. E poi, perché nascondere, l'aggiunta generosa di un ortaggio di stagione può aiutare a contenere la quantità dei più costosi pesci o crostacei.

La ricetta. Spurgate le vongole dalla sabbia mettendole a mollo per almeno 3 ore in acqua e sale (meglio se potete utilizzare acqua di mare). Risciacquatele bene e fatele aprire in un tegame coperto, poi sgusciate la me-



tà e tenete l'altra metà con le conchiglie. Filtrate il liquido di apertura attraverso un colino foderato con un tovagliolo umido e tenetelo da parte. Eliminate le foglie esterne e la metà con la punta dei carciofi, eliminate, e tornite il fondo liberandolo della parte superficiale più dura. Una volta ottenuti i cuori, tagliateli a fettine e immergeteli in acqua acidulata con il succo di uno spicchio di limone.

Tuffate il pomodoro in acqua bollente per 2 minuti. Scolatelo, pelatelo e tagliatelo a filetti. Tritate i cipollotti con lo spicchio di aglio e metteteli ad appassire, a fuoco lento, in un tegame con 3 cucchiaini di olio. Appena accennano a colorarsi aggiungete i carciofi, i filetti di pomodoro, il ciuffetto di prezzemolo tritato, e fate cuocere a fuoco basso per venti minuti aggiungendo, dopo i primi cinque minuti, un po' dell'acqua di apertura delle vongole. Controllate, di tanto in tanto, che

non si asciugano ed eventualmente aggiungete altra poca acqua di apertura delle vongole.

A fine cottura addensate il sugo con un cucchiaino da tè di farina

Ingredienti

Dosi per 4 persone

320 g di pasta (spaghetti o linguine)
800 g di vongole veraci
4 carciofi
2 ciuffetti di prezzemolo
2 cipollotti
1 spicchio di aglio
1 spicchio di limone
1 pomodoro San Marzano grande e maturo
1 cucchiaino da tè di farina 00
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
pepe nero di mulinello o di mortaio
sale (solo per la pasta)

sciolta in un po' di acqua fredda. Controllate il sale e aggiungetene solo se ce n'è bisogno, ma dovrebbe essere stata sufficiente l'acqua delle vongole. Pepate e spegnete il fuoco.

Lessate la pasta, scolatela al dente tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Saltatela in padella per qualche secondo con il sugo aggiustando la morbidezza con un filo di olio crudo ed eventualmente con un po' di acqua di cottura. Cospargete con prezzemolo tritato finissimo e servite.