



PERSONAGGIO
ENRICO CRIPPA
 «In cucina un po' di sana cattiveria è necessaria»

di **Isabella Fantigrossi**, foto di Ingrid Hofstra

11

APERTURE
I LOCALI DEL 2019
 Dalla trattoria italiana di Gagnaire al bistrot (in quota) di Niederkofler

di **Gabriele Principato**

40



23.01.2019

CORRIERE DELLA SERA

#05

MERCOLEDÌ

ANNO 2 - N. 1

COOK

GLI INGREDIENTI NASCOSTI

L'alcol nel pane, lo zucchero negli hamburger e l'usatissimo estratto di lievito: ecco che cosa ci troviamo spesso a mangiare Senza saperlo

di **Alessandra Dal Monte**

6

MENU
LE 7 RICETTE PER IL NUOVO ANNO

I buoni propositi da tenere a mente? Sperimentate piatti veg e gustate anche con gli occhi

di **Anna Jones**
 foto di Laura Edwards

16



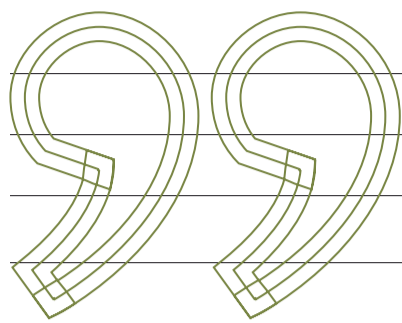
FRANCESCO CICOLELLA
 per il *Corriere della Sera*

Artista e illustratore austriaco, nato a Salisburgo nel 1990, ha studiato Graphic design a Vienna, all'Università di Arti applicate. Collabora con molte testate tra cui *Guardian*, *Der Spiegel*, *Time* e *The New York Times*. Sue opere sono state esposte a Parigi, alla mostra «Modern love», e alla Vienna Design Week dove ha curato «Alternate Realities»

COOK.CORRIERE.IT

GLI OGGETTI

COOK.CORRIERE.IT



Adattare i materiali più estremi alla vita quotidiana, riprodurre la natura in un piatto, piegare il design ai bisogni, non all'estetica: anche in cucina si riflette su quanto un utensile possa essere «accogliente»

a cura di **Martina Barbero**

NUOVI PORTAFRUTTA

Porta frutta, pane o centro tavola. Il cestino Canasta dello studio italiano Lido (Laboratore Innocenti Design Office) si ispira alle ceste tradizionali, ma forme e materiali sono nuovi. «Ci piace l'idea di abbinare due elementi diversi in un design preciso», scrivono sul sito. La ciotola in metallo è ricoperta di smalto bianco o nero per evitare graffi, mentre la gabbia si può trovare in diverse finiture. I fondatori di Lido sono Ilaria Innocenti e Giorgio Laboratore che, dal 2014, mescolano i loro studi di interior e industrial design per progettare: «Lavoriamo con artigiani e industrie per addomesticare oggetti e farli diventare parte della vita quotidiana». Studiolido.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LE CERAMICHE CON I FIORI DELLA SICILIA

Disegnare la bellezza siciliana in un piatto. È l'arte di Benedetto Fasciana, architetto e ceramista, che con i suoi acquerelli riproduce su terracotta disegni botanici dipinti a mano. Dal fico d'India di Kamarina al garofano di Noto, tutte le sue creazioni si ispirano alle piante della vegetazione siciliana. La sua collezione di 14 botaniche si amplia e l'architetto inaugura il 2019 con tre nuovi soggetti: uno è il geranio di Ragusa (foto). «È la mia città e il geranio riempie i balconi delle stradine di Ibla», spiega Fasciana. Ci sono poi la palma di Vendicari e la rosa dello Zingaro. Le sue ceramiche (a cui si aggiungeranno presto alzatine e brocche) sono esposte nei bookshop di alcuni musei, il Salinas a Palermo e la Valle dei Templi ad Agrigento. Bfastudio.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ANTIADERENTI CON STILE

Un'alternativa alle padelle antiaderenti tradizionali: la GreenPan, prodotta dall'omonima azienda belga, ha un rivestimento interno in ceramica naturale che non attacca ed è priva di materiali tossici. Queste padelle non solo cuociono omelette, pesce e bistecche senza il problema del fondo (inclinando la padella i cibi scivolano nel piatto senza bisogno di spatola), ma sono anche eleganti. «Con GreenPan, abbiamo deciso di creare oggetti che fossero davvero chic», racconta Amanda Hesser, fondatrice di Food52 su cui sono in vendita. La padella, in ottone e acciaio, può essere usata in forno. Food52.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA TEIERA GIAPPO-SCANDINAVA

Durante la pausa tè tutto deve essere rilassante. A partire dagli oggetti: forme morbide e materiali caldi. La teiera Theo, del designer Francis Cayouette per Stelton, unisce i temi classici scandinavi del «less is more» — gres scuro, finiture in ghisa e minimalismo — a decorazioni giapponesi, come manico e coperchio in bambù. «Quando inizio un progetto — spiega il designer canadese che dal 1999 lavora a Copenaghen — mi concentro sempre sui bisogni, poi si tratta di trovare il giusto equilibrio tra linguaggio formale, funzione pratica e fattibilità. Voglio che il risultato sia innovativo ma accogliente». Stelton.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A COSA SERVE?

LA SCHIUMAROLA



Forse non è la prima cosa che viene in mente pensando a un oggetto indispensabile in cucina, ma la schiumarola è davvero il mestolo passepartout. Utile a friggere, scolare o impiattare. Negli Stati Uniti lo chiamano *spider spoon*, per via della sua forma a ragnatela: un manico lungo che termina con un cestino a maglie fini poco profondo. In vendita se ne trovano di tutti i materiali, dal bambù all'acciaio. Perché aggiungerlo alla propria collezione di utensili? È l'ingrediente segreto di pasta, uova alla coque e frittate lampo. L'estremità perforata è perfetta per trasportare penne, paccheri o fusilli dalla pentola alla padella, senza dover buttare l'acqua di cottura che si conserva a portata di mano. Per gli gnocchi, non esiste utensile migliore: venendo in superficie in momenti diversi non si possono scolare tutti assieme. Occorre, invece, un cucchiaino ampio per spostarli nella terrina con il sugo. Lo stesso per verdure sbollentate e uova. Si posizionano ancora crude sulla schiumarola e si immergono per pochi minuti per poi immediatamente estrarle, incalzando i secondi cruciali che separano un tuorlo cremoso da uno sodo e pastoso. Avere tra le mani questa chicca è una vera fortuna quando si tratta di audaci *deep fry*. Si esita sempre di fronte a un tegame di olio sfrigolante, specie al momento del tuffo. Quando si lascia cadere la ciambellina e almeno uno schizzo ustiona la mano. Ecco, è qui che entrano in gioco manico lungo e maglia di metallo, per accompagnare l'ingrediente nel suo bagno bollente. (*m.bar.*)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

