

FRANCESCA MOSCHENI

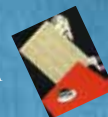
# TAVOLE D'AUTORE

*14 stylist italiani, 14 modi di ricevere*

Patrizia Cantoni, Elena Caponi  
Roberto Ciminaghi, Sergio Colantuoni  
Cristina Dal Ben, Veronica Leali  
Barbara Mantovani, Cristina Nava  
Alessandro Pasinelli, Beatrice Rossetti  
Francesca Salvemini, Anita Sciacca  
Sissi Valassina, Candida Zanelli



BIBLIOTHECA CULINARIA







**8**

**Prefazione**

**10**

**Introduzione**

**12**

**PRANZO IN GIARDINO**  
*Francesca Salvemini*

**22**

**AMICHE RITROVATE**  
*Cristina Dal Ben*

**32**

**IL SEGNAPOSTO**

**34**

**METAMORFOSI**  
*Alessandro Pasinelli*

**44**

**TRADIZIONE IN STILE**  
*Sissi Valassina*

**54**

**LA TOVAGLIA**

**56**

**RITORNO A CASA**  
*Roberto Ciminaghi*

**66**

**BIANCO E NERO**  
*Beatrice Rossetti*

**76**

**IL PANE**

**78**

**LA NONNA AVEVA RAGIONE**  
*Patrizia Cantoni*

**88**

**BUON COMPLEANNO**  
*Cristina Nava*

**98**

**A MILANO**  
*Candida Zanelli*

**108**

**UNA SERA IN BALERA**  
*Veronica Leali*

**116**

**NAPOLI, JUMP INTO**  
**O' CORE MIO**  
*Sergio Colantuoni*

**126**

**PROVE GENERALI**  
*Anita Sciacca*

**134**

**ANNIVERSARIO BOTANICO**  
*Barbara Mantovani*

**144**

**IL CAFFÈ**

**146**

**INVASIONI NORDICHE**  
*Elena Caponi*

**156**

**Contributors**

**160**

**Indirizzi**





La tovaglia rende sempre la tavola più elegante.

In questo caso di semplice cotone spesso, con poca caduta laterale, risulta più informale.

Una vecchia tovaglia o un vecchio copriletto in piquet, possono essere riutilizzati come rivestimento del cestino delle posate, come nella pagina successiva.





# BIANCO E NERO

*Beatrice Rossetti*





**L**e prove generali di Anita Sciacca si svolgono nella sua nuova casa di sposina fresca fresca, appena prima della ristrutturazione. **“Volevo vedere che effetto faceva la luce sul tavolo”** e così organizza un pranzo tra intimi amici per cominciare a vivere l’atmosfera dell’appartamento. La tovaglia è un must quando apparecchia e qui la sceglie di lino azzurro, di una sfumatura alla moda che si intona perfettamente con i sottopiatte d’oro. **“Ho una mania per le posate d’oro satinate, senza decori, lisce mai lucide”** che avvolge con una pagina strappata da un vecchio libro, già orfano della copertina e di molte pagine. Sono poesie di Giacomo Leopardi: un nastrino d’oro e voilà, nasce un segnaposto che è anche una dedica per ognuno dei presenti. Si occupa di “ricevere” continuamente, per lavoro, sulle pagine di un noto giornale femminile: si fa raccontare dalle padrone di casa quali sono le loro fissazioni e i loro amori, curiosa nei loro cassetti alla ricerca di piccoli suggerimenti da dare o trucchi da svelare. Dà consigli per lo shopping giusto in tema di piatti e bicchieri, sa con quali pentole si può andare in tavola e con quale tagliere all’ultima moda servire il formaggio, set di coltelli compreso.

Quando si parla di lei, sa con chiarezza cosa non le piace: le posate con il manico in plastica colorata, **“andrebbero abolite dal mercato”**. Nate negli anni ’60 sull’onda del nuovo design “pop”, oggi, nelle nuove fantasie di tendenza, a quadretti o a pois, sono concesse solo nei pranzi veloci di tutti i giorni. Stessa cosa per le americane che consiglia di non usare, piuttosto **“meglio apparecchiare direttamente sul tavolo”**. Quello che adora, invece, sono le decorazioni che personalizzano la tavola. Se il tema è marino un piccolo riccio in ceramica fa bella mostra vicino al tovagliolo, se invece la tavola è rustica in legno a vista, mette piccole piastrelle decorate a far da sotto bicchieri, sotto brocca o sotto pentola. Infine, scatoline porta pillole con le iniziali sono per Anita graziosi segnaposto e un regalino di fine pasto.

Anita è giovane, con uno sguardo fresco sul mondo, ma nello stesso tempo ama cose molto tradizionali: l’aperitivo si fa in piedi, prima di pranzo o di cena, con piccoli stuzzichini come le classiche olive verdi o le mandorle salate. Da bere **“niente intrugli modaioli, ma grandi classici come Negroni o Gin Rosa”**. Non le piace il centrotavola grande e unico in mezzo alla tavola e per questo sparpaglia sul piano boccioli di rose, calle e margherite colorate, **“le puoi spostare come vuoi e magari alla fine finiscono all’occhiello di qualcuno”**. Il dessert lo serve nei piattini decorati a fiori della nonna, con l’immane filo d’oro. Strano non porti il filo di perle al collo.







A sinistra:  
aringa caramellata,  
yogurt di capra, cimette  
ed erbe. In questa  
pagina in primo piano:  
gazpacho di barbabietola,  
capesante e panna acida.  
Chef Filippo Mariani,  
Mari&co.



# TAVOLE D'AUTORE

Una tavola allestita con cura è un piacere per gli ospiti e lo è ancor di più per chi la prepara. Scegliere e posizionare i vari elementi, accostare i colori e le forme, disporre i posti degli ospiti trasformano il padrone di casa in un vero e proprio regista del momento conviviale. Se l'arredo della casa non può essere ripensato quotidianamente, quello della tavola ci offre invece questa opportunità e si può felicemente rinnovare a ogni pasto, in sintonia con i nostri mutevoli stati d'animo, con il ritmo delle stagioni, con le tendenze della moda.

La tavola italiana contemporanea esprime una personalità nuova, i cui tratti principali sono l'eclettismo e l'attenzione al dettaglio: con un occhio alla tradizione, ma ormai lontani dal rigido galateo di un tempo, lo stile di oggi ama mescolare materiali antichi come il lino, il legno e il peltro per abbinarli con pezzi di design, cromie nuove e servizi di piatti diversi tra di loro. Apparecchiare è un gesto quotidiano e alla portata di tutti, ma un risultato esteticamente armonioso non è mai scontato.

In queste pagine, quattordici *interior stylist* hanno aperto le loro case o ci hanno invitati in luoghi particolari per condividere con noi il piacere e l'arte di apparecchiare: la loro sensibilità e le scelte suggerite saranno sicuramente d'ispirazione non solo per chi vuole creare un allestimento d'effetto, ma anche per chi desidera portare, alla tavola di tutti i giorni, un tocco d'autore.



**Francesca Moscheni**, fotografa, un figlio, due cani e un socio con cui condivide il lavoro sull'immagine da quasi 30 anni. La sua produzione è il frutto di uno sguardo trasversale fra i generi fotografici con una particolare attenzione al mondo del *food* in cui è specializzata da anni. Frequenta l'alta gastronomia internazionale e ha ritratto cuochi del calibro di Gualtiero Marchesi, René Redzepi, Massimo Bottura, Carlo Cracco, Juan Roca, Hélène Darroze, Martin Berasategui, Ferran Adrià, Davide Scabin, Davide Oldani. Dal 1990 realizza mostre personali e collettive ricercando nel dettaglio la metafora del tutto. Collabora con molte testate italiane e straniere, tra cui *Elle a Tavola*, *Marie Claire Maison*, *Vanity Fair*, *La Cucina Italiana*, *New York Times Magazine*, *Glamour France*, *Saveur*, *ArtCulinaire*, *Der Feinschmecker*, *Monocle*, oltre a collaborazioni

con clienti come Barilla, Rana, Birra Moretti, Olio Carli, Bauli, Bindi, Findus, Bormioli. Nel 2011 è stata insignita del primo premio internazionale al FoodPhoto Festival di Tarragona, nella sezione *Food Feature* dedicata al miglior reportage food dell'anno.

Alterna il nomadismo a viaggi stanziali tra le pareti del suo studio. Partecipa da anni alla realizzazione di libri di cucina dell'editore *Bibliotheca Culinaria*.

Oltre a fotografare, mangia e cucina cibi di tutto il mondo, riuscendo tuttavia a mantenere la linea. Grazie ai continui incontri ravvicinati con grandi chef e alle numerose tappe nei migliori ristoranti del mondo, è capace di trasformarsi all'occorrenza in fine critico gastronomico. Vive e lavora a Milano.

[www.bibliothecaculinaria.it](http://www.bibliothecaculinaria.it)

€ 34,90

ISBN 978-88-97932-38-3



9 788897 932383