

BRAVACASA

FEBBRAIO 2013

RITORNO AL MODERNO

DÉCOR & DESIGN SUL LAGO DI GINEVRA

Con un racconto inedito di Federico Baccomi

GLAMOUR '900

Bianco scenografico a Milano

Liberty contemporaneo a Torino

TAVOLI E SEDIE

*Pareti attrezzate e librerie geometriche
per completare il living*

LE STANZE DEI DESIDERI

INTERNI E REGALI DI COPPIA, MINI COLLEZIONI DI CHARME,
L'ORTO SUL BALCONE



RCS

MENSILE DI ARREDAMENTO-ANNO XL-N. 2 2013-POSTE ITALIANE SPED. IN A. P.-D.L. 353/2003 CONV. L. 46/2004, ART.1, C.1, DCB MILANO
AUSTRIA € 6,00 CANADA CAD 12,00 GRECIA € 6,00 MALTA € 6,50 PORTOGALLO CONT. € 6,00 SLOVACCHIA € 6,00 SPAGNA € 6,00
SVIZZERA C. TICINO CHF 9,00 SVIZZERA CHF 9,50 UNGHERIA HUF 1.980 U.S.A. \$ 12,00

<http://atcasa.corriere.it/Bravacasa/>

Qui sotto e in basso a destra, i due **BANCONI DI ZINCO**. Mobili e luci di Discipline.

Nel tondo, una torta e, a destra, un dettaglio della sala affacciata su un **PICCOLO GIARDINO**.



Reinventare il bistrot

foto di **FRANCESCA MOSCHENI**

styling di **PATRIZIA CANTONI**

ricette di **BISTROT PISACCO**

testi di **CRISTINA TESORO**

Easy l'accoglienza di questo nuovo locale milanese, con grandi banconi e murales che accendono le pareti. Alchimia ben dosata di chef e architetti, personalità decise e complementari. La cucina? Unisce le radici della tradizione alla voglia di sperimentare, dai primi piatti saporiti ai dolci vellutati.

A volte cuochi e architetti sanno fare squadra: così è successo per la creazione di Pisacco, nuovo bistrot milanese bello e buono. Dietro il concept culinario c'è il grande chef Andrea Berton, che dirige il team in cucina e cura i menu, mentre progetto e interior sono dell'architetto Tiziano Vudafieri. Il locale è su due livelli, ognuno dei quali racconta una storia diversa. Al piano terra campeggiano arredi tecnici e un grande wall drawing realizzato dall'artista Gabriella Ciancimino, i lampadari sono bouquet in filo elettrico e l'atmosfera è fortemente contemporanea. Ma basta scendere una rampa di scale e arriva la sorpresa di antichi soffitti e di una vetrata affacciata su un piccolo giardino, che in origine era un tratto della Conca delle Gabelle. La proposta gastronomica è in linea con la tendenza oggi in voga del bistrot, ma tutta in versione italiana. Sfilano i piatti della nostra tradizione, aggiornati e personalizzati: spaghetti al pomodoro con crema di mozzarella di bufala, un risotto alla milanese ingentilito, deliziosi e leggeri piatti di pesce, vitello tonnato dalla salsa vellutata e dolci cremosi al punto giusto come il tiramisù al bicchiere. Metropolitano e destrutturato, Pisacco è anche bar per un aperitivo o un pasto mini a tutte le ore grazie ai "piccoli piatti" (sulla carta del locale sono chiamati proprio così), da consumare magari sui due grandi tavoli di zinco concepiti come avamposto socializzante: si può scegliere il celebre toast Berton, con pane a lievitazione naturale, prosciutto cotto e formaggio Asiago, o la selezione di sardine e acciughe (www.pisacco.it).



La mise en place è elegantemente informale, con **CIOTOLE E PIATTI BIANCHI**, sottopiatte in legno, **POSATE DALLE LINEE MINIMALISTE** e il tavolo lasciato nudo.

▲ PAPPA AL POMODORO CON GAMBERI ARROSTO

Ingredienti per 4 persone

300 g di pane raffermo, 400 g di salsa di pomodoro, 1 cipolla, 1 kg di pomodorini datterini, 8 foglie di basilico, 20 gamberi, olio extra vergine di oliva, sale

Procedimento

In una casseruola, fate rosolare nell'olio la cipolla affettata sottile con il basilico (lasciando da parte un po' di quest'ultimo) e aggiungetevi il pane raffermo con i pomodorini tagliati a metà. **Lasciate cuocere il tutto fino a che il pane si sarà ammorbidito.** Un po' prima di spegnere la fiamma, unite la salsa al pomodoro e mescolate bene. Frullate il composto fino a ottenere una crema liscia e omogenea, aggiustando alla fine di sale. **In una padella antiaderente, scottate i gamberi** precedentemente puliti. Servite la crema nei piatti, adagiatevi sopra i gamberi, guarnite con le rimanenti foglie di basilico e condite con un filo d'olio.



Sopra, una delle **MENSOLE** di servizio. Nella foto grande, banco e sgabelli in alternativa ai classici tavoli: per una cena veloce o **UN APERITIVO** con “piccoli piatti” che arrivano dalla cucina.



CALAMARO ALLA PLANCIA IN CREMA DI AVOCADO E LIME

Ingredienti per 4 persone

8 calamari di 15-18 cm, 2 avocado, 3 pomodorini ciliegia, 1 scalogno, 1 cucchiaino di tabasco, 8 piccoli cipollotti, 20 g di succo di lime, olio extra vergine di oliva, sale e pepe

Procedimento

Eviscerate i calamari (eliminando occhi e becco). Munitevi di un coltello ben affilato e procedete con la loro “sfrangiatura”, incidendo la parte interna. Preparate la salsa di avocado unendo la polpa dei frutti, i pomodorini tagliati

a metà e lo scalogno a pezzetti; **regolate il sapore con tabasco, olio, sale e succo di lime**. Frullate quindi il composto fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Infine, usate 4 degli 8 cipollotti per preparare un'insalata tagliata finemente al coltello. Fate bollire invece gli altri 4 in acqua e sale, fino alla completa cottura. Rosolate il calamaro prima dalla parte sfrangiata e poi dall'altra. **Rosolate anche i cipollotti cotti** e condite con olio, sale e pepe. Stendete la crema all'avocado sui piatti, sistemateci sopra i calamari, i cipollotti rosolati e distribuite l'insalata di cipollotti.



VITELLO TONNATO CON SEDANO CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone

Per il vitello: 1 magatello di vitello da 700 g, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di timo, 60 g di burro, sale e pepe. Per la salsa tonnata: 1/2 l di olio d'arachide, 80 g di tuorlo d'uovo, 10 g di succo di limone, 10 g di aceto bianco, 200 g di tonno sott'olio, 5 g di capperi dissalati + qualcuno per la decorazione finale, 40 g di acciughe, 3 g di sale. Per il sedano croccante: 5 coste di sedano verde, olio extra vergine di oliva, sale e pepe

Procedimento

Pulite il magatello dal grasso in eccedenza, salate e pepate. **Rosolate in padella con burro, timo e l'aglio intero.** Mettetelo sottovuoto con il suo grasso di rosolatura e cuocete in forno a vapore a 70 °C per 45 minuti. In assenza di macchina per il sottovuoto, procedete nel modo tradizionale, unendo in padella l'acqua in modo da coprire tutta la carne e cuocendo per un paio d'ore. Preparate la salsa montando con una frusta (o nella planetaria) i tuorli insieme all'aceto scaldato un po', per circa 10 minuti. Aggiungete a filo l'olio e da ultimo il succo di limone. Regolate di sale. **Scolate il tonno dall'olio in eccesso, e frullatelo a lungo con capperi e acciughe.** Unite i due composti e tenete da parte. Private le coste di sedano dei filamenti esterni con l'aiuto di un pelapatate, quindi tagliatele sottili come lunghe tagliatelle, e infine passatele in acqua e ghiaccio. Disponete alla base dei piatti la salsa tonnata, poi il sedano leggermente condito con olio, sale e pepe e adagiatevi il vitello affettato. Completate la preparazione decorando con foglioline di sedano verde e capperi.



CREMOSO CON SALSA AL MANDARINO

Ingredienti per 4 persone

Per la crema: 40 g di panna fresca, 40 g di latte, 16 g di tuorlo d'uovo, 8 g di zucchero, 32 g di cioccolato fondente al 70%, 12 g di cioccolato al latte al 40%, 2 g di Nescafé, 1,2 g di gelatina in fogli. Per la base crumble: 2,4 g di cacao, 18 g di farina "00", 20 g di farina di mandorle, 20 g di zucchero di canna, 20 g di burro. Per il gelato al cioccolato: 80 g di latte intero, 28 g di panna fresca, 8 g di zucchero, 0,4 g di farina di carrube, 8 g di latte in polvere, 1,6 g di miele, 16 g di cioccolato al 70%, 4 g di cioccolato al 40%. Per la salsa al mandarino: 250 g di succo di mandarino, 25 g di zucchero

Procedimento

Per preparare la crema, mettete sul fuoco il latte con la panna, portate quasi a ebollizione e spegnete la fiamma. A parte, sbattete il tuorlo con lo zucchero e unite il composto al latte, me-

scolando con cura. Accendete la fiamma e portate a 82 °C, sempre mescolando. **Quando la crema si sarà addensata, aggiungete la gelatina**, quindi versate la crema calda sopra al Nescafé e ai due tipi di cioccolato, precedentemente uniti e tagliati a pezzetti. Emulsionate il tutto fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciate raffreddare. Per la base crumble, impastate tutti gli ingredienti, sbriciolate l'impasto con le mani e cuocetelo in forno a 175° C per 7 minuti. Preparate il gelato portando a ebollizione tutti gli ingredienti liquidi e le polveri. Emulsionate bene e **versate sui due tipi di cioccolato a pezzettini**, mescolando con cura. Riponetelo in frigorifero. Per la salsa al mandarino, ricavate il succo spremendo i frutti, trasferitelo in una casseruola insieme allo zucchero e cuocete finché si sarà ridotto. Al momento di servire, disponete il crumble, dandogli una forma tondeggiante, spalmatevi sopra la crema e ricoprite con altro crumble. Completate con il gelato e con un po' di salsa al mandarino.



WAFFLE, GELATO ALLA VANIGLIA E SALSA AI FICHI D'INDIA

Ingredienti per 4 persone

Per i waffle: 1 kg di farina, 300 g di burro, 250 g di latte, 1 l d'acqua, 9 g di lievito, 4 uova, 5 g di sale, 80 g di zucchero, 5 albumi montati a neve. Per il gelato alla vaniglia: 700 g di latte, 300 g di panna fresca, 240 g di tuorlo, 250 g di zucchero, 1 stecca di vaniglia. Per la coulis di fichi d'India: 5 fichi d'India, 1 cucchiaino di zucchero, il succo di ½ lime; zucchero a velo

Procedimento

Per i waffle, mettete a bollire acqua, latte, burro e zucchero. **Quando la temperatura sarà di 30 °C, aggiungete il lievito**. Poi, mescolando, unite farina, uova e sale, e tenete sul fuoco ancora pochi minuti. Lasciate riposare per mezz'ora, quindi unite gli albumi montati a neve. Cuocete il composto nella cialdiera per waffle, per 4 minuti. Preparate il gelato, portando a ebollizione la panna, il latte e la stecca di vaniglia. Versate il tutto sui tuorli precedentemente montati con lo zucchero, e portate a 83 °C amalgamando di continuo. Trasferite nel congelatore e mescolate il gelato un paio di volte prima dell'utilizzo. Preparate la coulis di fichi d'India **frullando la polpa dei fichi con l'aggiunta di zucchero e lime**. Stendete la salsa nelle scodelle, sistemateci un waffle, spolverizzate con zucchero a velo e terminate con una pallina di gelato.

Nella sala al piano terra, un **MURALE** dell'artista Gabriella Ciancimino; **LAMPADARI** di

Merci. Il progetto architettonico è dello studio Vudafieri Saverino Partners.

