sale&pepe Veg

SALEPEPE.IT
DICEMBRE 2015 - € 5,00
MONDADORI

Zuppa di riso
e zucca con crostini
e za'atar
pag. 14

9 770394 758450 51503
Supplemento di Sale&Pepe di Dicembre 2015

RISO varietà e cotture diverse per piatti unici innovativi **FERMENTATI** ingredienti formidabili da preparare con pazienza **SFORMATI E GRATIN** delizie dal forno **CIOCCOLATO VEGANO** più goloso che mai **NATALE** il menu è cruelty free

EVASIONI IL PIACERE DELLA

TAVOLA SI CONDIVIDE CON GLI AMICI PER UN INVITO DI **Natale** GREEN STYLE, SI SPERIMENTA CON L'**alta cucina** DI UN EMERGENTE CHEF VEG, SI RECUPERA CON LA TRADIZIONE ANTICA DEI **cibi fermentati**

Veg

Natale vegano

GLI AMICI RIUNITI IN UNA CASA DAGLI SPAZI ACCOGLIENTI, CON ADDOBBI MINIMAL, TOCCHI VINTAGE E UNA CUCINA CURATA CHE RINNOVA LA TRADIZIONE CON PIATTI CRUELTY FREE: CHE LA FESTA ABBIA INIZIO

ricette di Alessandra Avallone, , ha collaborato Anna Montoldi,
foto di Stefania Giorgi, styling di Sara Farina,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi

Alzatina con piano in marmo e base in legno Zara Home. Indirizzi a pagina 106

Il primo Natale nella nuova casa sarà un cruelty free: una giornata speciale, da festeggiare con una sfilata di golosità naturali in totale sintonia con la nostra recente svolta veg. Con noi ci sono gli amici più cari, incuriositi dal menu che non comprende nessuno dei piatti proteici tramandati dalla tradizione.

Ma noi li stupiremo con effetti speciali, a partire dall'allestimento della tavola: in alternativa all'oro e all'argento, ci siamo divertiti a combinare porcellane di gusto scandinavo, terraglie vintage, tante ciotoline e, al posto della tovaglia, grandi teli di lino grezzo nei toni del ghiaccio e dell'azzurro boreale con una pennellata di rosso cupo, che ricorda le foglie tardive della vite.

> segue a pag. 60

Mini blini con caviali di verdure,
pag. 67

In alto, tavolo in materiali di recupero e prototipo abete design by Tagmi. A sinistra, runner Linum, tovagliolo MarinaC, piatto piano littala, piatto frutta Emile Henry, posate smaltate Madame Gioia Home, bicchieri Corrado Corradi, ciotola Puebco, lucine Muji. In basso, runner e piatti con decoro grafico La Rinascente, piatto verde acqua Bitossi Home, ciotolina a nido d'ape Livellara, ciotolina Puebco, piatto ovale Forme di Farina. Nella pagina accanto, canovaccio Madame Gioia Home, vassoio in pietra lavica Made a Mano, cucchiaio Mepra, decorazione Forme di Farina. Indirizzi a pagina 106

> segue da pag. 59

Le sorprese iniziano con gli antipasti, appetitosi ma leggeri, composti da un inedito tris di caviali vegetali, resi cremosi dall'aggiunta di pinoli e miso. Ottimi spalmati sui blini di frumento e farina di grano saraceno (quella, per intenderci, con cui s'impastano i pizzoccheri), pseudocereale salutare, ricco di minerali e di preziosi aminoacidi vegetali. Oltre alla misticanza di germogli, abbiamo pensato a bastoncini di verdure croccanti - cardi, sedano, bietole, carote - rivestiti da una pastella gluten free di farina di ceci e amido di mais, più lieve di un tempura: noi, che amiamo il finger food, li serviremo con un ketchup di barbabietola, cipolle rosse, pomodori secchi, poche gocce di aceto di vino e salsa Worcester.

> segue a pag. 63

Bastoncini in pastella di ceci,
pag. 67

BERE GIUSTO

Il caviale di verdure non ha la grassezza di quello di storione: quindi, per creare un accostamento efficace e valorizzare l'originalità della preparazione, è meglio evitare vini troppo decisi, preferendo un rosato frizzante dal sapore abboccato, utile anche sulla stuzzicante fragranza dei bastoncini fritti. Dedichiamo la stoffa vellutata di un elegante Rosso di Montepulciano al cuore del menu, così che la fusione tra cereali e vegetali possa rinnovarsi a ogni assaggio, e si riveli in tutta la sua bellezza l'equilibrio tra morbidezze, sapori piccanti e la sapidità della soia.

Tovagliolo lino marrone di MarinaC, piatto piano con bordo in ceramica di Serax, forchetta in acciaio smaltato bianco Madame Gioia Home.
Indirizzi a pagina 106

Arrosto di seitan arrotolato,
pag. 68

Teglia di ravioli armeni,
pag. 67

> segue da pag. 60

La teglia di ravioli armeni, che nella loro terra di origine sono chiamati "manti", in versione green non ha nulla da invidiare ai cannelloni e alle lasagne di carne. Stamattina ci siamo divertiti a tirare la pasta a mano sul grande tavolo della cucina. La sfoglia sottile abbraccia, lasciandolo intravedere, un ripieno di ortaggi invernali leggermente dolci e altamente depurativi: la zucca, la verza, i porri e le cipolle rosse, rinvigoriti da un pizzico peperoncino e da un'abbondante macinata di pepe nero. I ravioli "aperti" richiedono una doppia cottura, prima nel cestello della vaporiera e subito dopo nel forno già caldo, cosparsi di semi di sesamo, briciole di pane integrale e latte di cocco, che mantiene morbido l'impasto senza inumidire eccessivamente il gratin.

Per fare scorta di proteine, via libera al piatto forte del pranzo, degno sostituto dell'arrosto: è una rollata di seitan fatto in casa e impastato con lievito in scaglie, semi di chia, un battuto digestivo di timo e maggiorana, farcito con un cuore di ortaggi di stagione e tofu. Lo proponiamo con due contorni, uno tiepido e l'altro caldo: una scenografica fantasia di patatine nostrane, barbabietole e cipolline, infornate con il rotolo, e un'insalata di cavolfiori arrostiti e spinaci, condita con un'emulsione piccante di senape, extravergine d'oliva e aceto di mele biologico.

> segue a pag. 64

In alto, runner e teglia in ceramica grigia La Rinascente, posate vintage con trattamento bronzo satinato di Mepra. A destra, sospesa sopra il tavolo, Libellula in alluminio verniciato, edizione limitata, design by Tagmi. In basso, piatto piano e ciotola in ceramica Laboratorio Paravicini, piattino da pane Forme di Farina, cucchiaio smaltato Madame Gioia Home.
Indirizzi a pagina 106

Insalata di cavolfiori arrostiti,
pag. 67

In alto, lucine natalizie Muji.
A destra, tagliere in legno
a forma di casa
Jannelli&Volpi, piatti impilati
Livellara. In basso, teglia
in latta smaltata bianca
con bordo alto e cucchiaini
in acciaio smaltato bianco
Madame Gioia Home.
Indirizzi a pagina 106

Pane glassato alla cannella, pag. 68

Macedonia orientale, pag. 68

> *segue da pag. 63*

Prima dello scambio dei doni, che abbiamo confezionato con carta da pacchi bianca e nastri allegramente scompagnati, è d'obbligo uno stacco: una pausa fresca che prepari il palato al dessert. Nei calici trasparenti serviamo una macedonia orientale con mele rosse, ananas, chicchi di benaugurante melagrana e frutta secca, da sempre emblema delle feste di dicembre: ci sono i datteri, le albicocche disidratate, i mirtilli secchi e i pistacchi, marinati nel succo d'arance e zucchero sfumato al cardamomo. La salade de fruits è il preludio perfetto al gran finale: il fragrante pane glassato con canditi, uvette e cannella non contiene burro né uova eppure, tra un brindisi e un caffè, una fetta tira l'altra e sparisce subito. Persino più goloso di un classico panettone.

Sul piano della cucina, tagliere in legno con maniglie in ottone verniciato design by Tagmi, tagliere appeso in legno di mango Puebco, taglieri in legno e Lavastone Board in lava a fianco del lavabo di Jannelli & Volpi e Made a Mano, tagliere in legno con manico in cuoio e canovaccio in lino Madame Gioia Home. Si ringraziano per la disponibilità e l'ospitalità generosa Valentina Antinori e Danilo Leonardi dello studio Tagmi design di Milano. Indirizzi a pagina 106