

Potluck

25.09.2014



food

Alcune delle ricette che abbiamo degustato

QUICHE LORENESE

Ingredienti e dosi per 4 persone
200 g di pasta brisée
150 g di pancetta affumicata
100 g di grana e pecorino grattugiati
3 uova
2 dl di latte
2 dl di panna fresca
sale, pepe, noce moscata

Tagliare la pancetta e rosolarla a fuoco vivace in padella antiaderente senza grassi; scolarla. Sbattere le uova con il latte e condire con sale, pepe e noce moscata. Stendere sottilmente la pasta brisée e foderare una tortiera antiaderente o in metallo. Portare il forno in temperatura e – solo al momento di infornare – riempire con la pancetta ed il formaggio; coprire con il battuto di uova (Questo accorgimento evita che la pasta si bagni e non cuocia bene). Cuocere immediatamente in forno già caldo a 180 °C per 35 minuti circa. Intiepidire, sformare e servire.

CREMA DI ZUCCA E CAPRINO

Ingredienti e dosi per 4 persone:
600 g di zucca
300 ml di brodo vegetale
150 ml di panna fresca
200 g di caprino
10 g di maizena
erbe aromatiche fresche
sale, pepe, olio

Cuocere la zucca a fette in forno a 160° coprendo con carta stagnola per 45 minuti circa: eliminare la scorza. Stemperare la maizena in mezzo bicchiere di brodo freddo. Bollire il brodo e legare con la maizena cocendo per 5 minuti; unire la zucca e la panna e bollire per 5 minuti. Frullare tutto finemente con un frullatore a immersione. Aromatizzare il caprino con sale, pepe, olio e erbe aromatiche fresche a piacere. Servire la crema calda con il caprino fresco a parte, da aggiungere a cucchiaiate.



styling

La candela decorativa realizzata con Elena Villa

CHE COSA TI SERVE

1 Barattolo Quattro Stagioni di Bormioli Rocco della capacità di 50 cl
Pistola per colla a caldo e colla
1 stringa di cuoio di circa 2 cm per 30 cm
1 filo di Floral wire (filo di ferro verde per decorazioni floreali)
1 candela del diametro 5 cm e altezza 10 cm

COME SI FA

Ecco un pratico porta candela che potete realizzare in poche mosse.

Prendete un barattolo delle conserve o delle marmellate, noi abbiamo scelto il Quattro Stagioni di Bormioli Rocco della capacità di 50cl.

Abbiamo poi incollato, nella parte superiore del barattolo, una strisciolina di cuoio di 2 cm per 30 cm, realizzando così il manico, che poi con un filo di ferro, abbiamo messo in sicurezza.

Una volta sistemati dei sassolini di piccole dimensioni sul fondo del barattolo abbiamo inserito la candela e delle foglie di alloro.

Il calore prodotto dalla fiamma ha fatto sprigionare un fresco profumo di alloro in tutta la stanza.



l'arte del ricevere

L'apparecchiatura della tavola con Cecilia Carmana e Anna Prandoni

In una frase: prendersi sul serio, ma non troppo e non sempre.

Ecco allora dei suggerimenti facili e di agile lettura per avere una tavola a prova di suocera, ma con quel guizzo in più che ci rende padrone di casa uniche e inimitabili.

Tutta la tavola dovrà essere armonica, ma non fossilizziamoci sui servizi completi super classiconi e cerchiamo di andare a scovare in soffitta o ai mercatini qualche chicca da poter intervallare a piatti bianchi e consueti: in un attimo la tavola cambierà aspetto.

Anche per i bicchieri e i tovaglioli, spazio alla fantasia e agli accostamenti apparentemente azzardati: vecchio e nuovo, storia e contemporaneità stanno bene se mixati con un occhio attento.

Unico accorgimento: scegliete un solo elemento per volta, da mescolare e su cui fare varianti. Se tutti i bicchieri sono spaiati, meglio un servizio canonico e irreprensibile. Se i piatti sono del mercatino, meglio che siano tutti della stessa nuance di colore e accostati ad elementi neutri e classici. Insomma, moderazione pur nella follia!

E poi le regole, da sovvertire a piacimento dopo averle imparate!

Quaranta centimetri di spazio (tra un piatto e

l'altro 60-70 cm) per ogni commensale.

Per ogni coperto:

un sottopiatto da non togliere mai dalla tavola (facoltativo)

il piatto piano

il piatto fondo o il piatto piccolo per l'antipasto
le forchette (secondo una scuola: tutte a sinistra del piatto; sulla base della logica che sottende le regole di galateo: dalla parte dalla quale si impugnano e cioè a sinistra quelle per le pietanze, a destra quella per la minestra asciutta) nell'ordine d'uso (dall'esterno verso l'interno) con i rebbi verso l'alto

i coltelli alla destra del piatto, nell'ordine d'uso, con la lama rivolta verso il piatto

il cucchiaio da minestra (a seconda del menu) a destra all'esterno dopo i coltelli
il tovagliolo alla sinistra del piatto

le posate da frutta e da dessert in alto rispetto al piatto, nell'ordine: coltello con la lama verso il piatto e impugnatura a destra (è il più vicino al piatto), la forchetta subito con i rebbi verso l'alto e l'impugnatura a sinistra, più esterno il cucchiaio con l'impugnatura a destra

eventuali posate per cibi particolari (il famoso e pluricitato salsacucchiaio, per esempio, un cucchiaio la cui curvatura della coppa è appena accennata e che diventa completamente

piatta sul lato sinistro) a destra e al bisogno i bicchieri (non più di quattro) a destra del piatto in alto. Se sono tutti con stelo ecco la sequenza corretta: il più grande per l'acqua a sinistra, quindi quello per il vino rosso, a destra quello per il vino bianco e oltre il bicchiere per il vino da dessert. Per le bollicine, no flûte, meglio la coppa che è tornata di gran moda. il piattino per il pane a sinistra del piatto in alto la mezzaluna per l'insalata viene posizionata in tavola al momento del servizio del contorno, alla sinistra del piatto

la coppetta lavadita, con una fetta di limone e della menta, andrà portata in tavola subito dopo il servizio di un cibo da mangiare con le mani, posizionata a destra del piatto

Il centrotavola, infine, come già descritto, sarà proporzionato, non troppo alto né voluminoso. Le candele (solo di sera) devono essere accese prima che gli ospiti si siedano a tavola.

Per conoscerci meglio

Che cos'è' Potluck. Potluck è un progetto opensource di Milanosecrets supportato e creato in collaborazione con un collettivo di professionisti che ha deciso di sviluppare con noi un nuovo concetto di comunità proattiva.

Che cos'è' Milano Secrets. Milano Secrets è un marchio di una giovane e dinamica società milanese che si occupa di creazione esclusiva di contenuti web, di sviluppo progetti 2.0, marketing virale e comunicazione nella rete. Il sito www.milanosecrets.com è on line da maggio 2011. Il sito, bilingue italiano/inglese, è una guida ironica e al femminile per scoprire la città da un punto di vista nuovo e insolito: propone indirizzi legati al mondo della moda, della ristorazione, del design ma anche itinerari artistico-culturali e appuntamenti a tema. Off line, Milano Secrets organizza passeggiate, eventi e serate a tema, per un pubblico variegato in cui mette in luce le realtà più singolari e segrete della città (e non solo!) per dare modo a chi non è milanese di conoscere lo stile della città dall'interno, vivendo come solo un milanese potrebbe fare.

GLI AMBASSADOR

SACHIKO ITO

Giapponese nell'animo, flower designer per vocazione: Sachiko è uno dei guru della composizione artistica con i fiori, che per lei sono dei veri compagni d'avventura. Eclettica e stravagante, quando compone ha una maestria e un carattere che colpiscono e rendono ogni sua creazione un'opera unica di raffinatezza e equilibrio. Lavora per i più importanti marchi di moda e design, che se la contendono per allestimenti floreali di rara bellezza.

CECILIA CARMANA

A chi le chiede quale sia la parte del suo lavoro che ricerca e la identifica, risponde l'eleganza come armonia della bellezza.

Eleganza e armonia nel presentare, indispensabile negli shooting di food, nell'abbinare al cibo colori e materia con oggetti, tessuti, piccoli fiori. Quello che conta è che le persone, guardando una foto o sedendosi a tavola, possano godere del benessere che la bellezza e l'eleganza sanno donare.

ELENA VILLA

Sempre in bilico tra fotografia artistica e professionale, sceglie di trascorrere gran parte del suo tempo a selezionare immagini. Ma tutto questo non le basta e continua la sua ricerca personale e poco redditizia nel mondo della comunicazione visiva.

Si definisce esteticamente organizzativa con un tocco di manualità e di creatività. Il suo fidanzato la definisce 'quadrata e fragile come una piastrella', e per noi è una piastrella davvero bella! Fa parte del collettivo Potluck fin dalla sua fondazione.

GLI AMICI DI POTLUCK

Il pane è di Davide

www.panificiodavidelongoni.com

Il vino e i succhi d'uva sono di Enrico

www.cascinabelmonte.it

Il dolce è di Diego

www.mamilouise.com

Per informazioni www.mypotluck.it – info@mypotluck.it

©Potluck – Tutti i diritti sono riservati.

CREDITS

Foto Christine Davis – Produzione Elena Villa, Emanuela Roncari, Sibilla Milani

