FAZZINI
Settimanale
25-12-2022
Pagina 80/83
Foglio 1 / 4

FAMIGLIA CRISTIANA

Tiratura: 239.045
Diffusione: 187.521

www.ecostampa.it

VITA IN CASA
TENDENZE, GUSTI E CONSIGLI
FC 90 ANNI con voi

COME È CAMBIATA LA TAVOLA A NATALE

A chiusura del ciclo di incontri per il nostro storico anniversario, l'evento al Refettorio Ambrosiano di Milano dedicato alla cucina delle feste. Si è parlato di piatti con gli chef Carlo Cracco e Cesare Battisti e Fondazione Gualtiero Marchesi. Ma soprattutto di lotta allo spreco e cibo "pulito" con Carlo Petrini di Slow Food e di solidarietà alimentare con il nostro direttore don Stefano Stimamiglio e Luciano Gualzetti di Caritas Ambrosiana

di **Giusi Galimberti** - *foto di* **Andrea Santese**

CLASSICA CON CRISTALLI E ARGENTO: COME LE NONNE

Un tempo si tirava fuori il servizio "buono" e si apparecchiava con i pezzi più preziosi. Come in queste immagini. Sopra, tovaglia in lino Fazzini; piatti in porcellana Rosenthal, posate stile '700 Pintinox, piattini da pane Sambonet, bicchieri Rcr. A lato, il centrotavola è composto da bulbi di giacinto, bacche di sambuco e muschio, dove è adagiato il bambinello Gesù. *(Silvia Magnano con Viridea)*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

A Natale, nelle nostre pagine, parliamo da sempre di solidarietà, raccontando il dramma di chi è in zone di guerra

Don Stefano Stimamiglio, direttore di *Famiglia Cristiana*

Sullo schermo del convegno che si è tenuto il 13 dicembre al Refettorio Ambrosiano di Milano, in occasione dei 90 anni di *Famiglia Cristiana*, scorrevano le immagine della "Vita in casa" dei decenni passati: maglia, moda, decori, idee verdi, e le ricette di un tempo. Le scriveva zia Betta, *nom de plume* di Sara Fuzier Du Cayla, nobile francese e prima "firma" di queste pagine.

Il luogo scelto per la festa è carico di significati. Come ha spiegato il direttore di Caritas Ambrosiana Luciano Gualzetti, la mensa è stata creata per Expo 2015, per offrire accoglienza ma anche bellezza. Opere di artisti come Mimmo Paladino e Gaetano Pesce fanno da cornice ai volontari che ogni

ALLEGRIA E COLORE PER CHI FESTEGGIA CON I BAMBINI

Il 25 dicembre è la loro festa. Una tavola moderna e giocosa per le famiglie di oggi. Sopra, centrotavola con rami di pino, bacche di rosa canina, ghiande e poinsettia Stars for Europe; Babbo Natale Playmobil. In alto a sinistra, tovaglia Caleffi; piatti in porcellana e grès con bicchieri acqua bianchi Henriette; posate in acciaio oro Sambonet; calici in plastica decorata Kasanova; candele torchon e matite a bastoncino di zucchero Flying Tiger.

Al Refettorio accogliamo gli emarginati, ma anche anziani e persone sole. Non c'è nulla di più triste della solitudine durante le feste

Luciano Gualzetti, direttore Caritas Ambrosiana

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

FC 90 ANNI con VOI

giorno preparano pasti ai bisognosi usando anche cibo salvato allo spreco. Di solidarietà nel Natale, dalla prospettiva di *Famiglia Cristiana*, ha parlato anche il direttore, don Stefano Stimamiglio. E l'attenzione ai consumi e all'agricoltura "pulita" è stato il tema di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food. Sul palco si sono poi succeduti gli chef Carlo Cracco e Cesare Battisti, ambasciatori del gusto, che hanno raccontato i Natali di famiglia più che i piatti dei loro ristoranti. Con Enrico Dandolo, genero di Gualtiero Marchesi, hanno ricordato anche Toni Sarcina, il gastronomo che con la moglie Terry, presente tra i relatori, ha firmato per anni le ricette sulla nostra testata.

Il nostro era un Natale semplice. Mamma cucinava due piatti e io, bambino, la aiutavo: amavo i cappelletti, ma il baccalà alla vicentina, piatto delle mie parti, proprio non mi piaceva

Carlo Cracco, chef stellato, 57 anni

Ancora un dettaglio della tavola classica: le bottiglie di vetro decorate all'interno con rami di piante diventano candelabri. Sul piano, il libro dei 90 anni di *Famiglia Cristiana*.

L'orsetto è come quello che ricevevano i bimbi una volta (Fao Schwarz). Alle spalle il centrotavola: una palla di muschio con una pianta di elleboro. In primo piano, l'Olio Carli, dal 1911.

Natale è lo stare insieme. Da noi in famiglia anche cucinare era un momento conviviale. Aiutavamo tutti: il pranzo era un risultato corale

Cesare Battisti, chef Ambasciatori del gusto, 51

Marchesi era mio suocero, ma nelle festività a comandare i cuochi era sua moglie: molto critica sul ripieno dei ravioli, la sua specialità

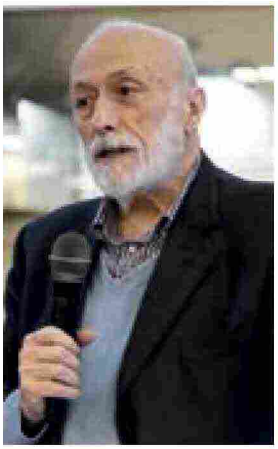
Enrico Dandolo, Fondazione Gualtiero Marchesi, 59

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

Guardiamo nei nostri frigoriferi: noi occidentali sprechiamo troppo cibo. Il futuro del pianeta dipende dai comportamenti di ognuno di noi

Carlo Petrini, Fondatore Slow Food, 73



Il segnaposto: un ramo di rosmarino, un bastoncino di zucchero e una mini Nutella con il nome del commensale. Antipastiera Guzzini; cioccolatini Lidl.

In questi 42 anni i lettori non hanno mai smesso di scriverci e chiedere consigli, come in una grande famiglia

Terry Sarcina, autrice delle ricette di *Famiglia Cristiana*

CORSI PER I NOSTRI LETTORI

Dalla maglia per creare piccoli lavori da mettere sotto l'albero ai centrotavola, fino al prezioso pizzo di Cantù realizzato al tombolo

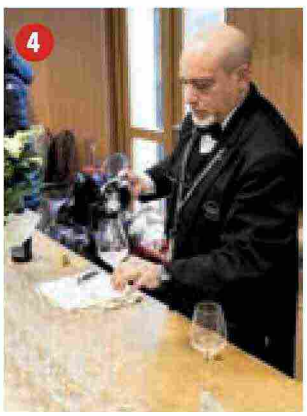
Tra le iniziative che si sono tenute durante la giornata dedicata ai 90 anni del nostro settimanale al Refettorio Ambrosiano di Milano, ci sono stati i laboratori di creatività dedicati ai lettori. Aperti al pubblico su prenotazione, i corsi erano tenuti da autentici esperti nei diversi settori.

1. Silvia Magnano, nostra collaboratrice della rubrica "Angolo verde", ha organizzato un breve corso per realizzare centrotavola e segnaposti natalizi con piante e fiori, anche grazie alla **collaborazione di Viridea e di Stars for Europe,** l'organizzazione che si occupa della promozione delle poinsettia, le bellissime Stelle di Natale.

2. Donne al lavoro con il tombolo (tra loro, al centro, anche Letizia Bosotti, segretaria di redazione di *Famiglia Cristiana*, appassionata da anni di questi lavori). A spiegare alle lettrici quest'arte secolare è stata **Ernestina Marelli, maestra del pizzo di Cantù.**

3. Lo stilista Giuliano Marelli *(nella foto)* **con la moglie Giusy** ha tenuto invece il corso di maglia, con gomitoli di lana speciali messi a disposizione per i partecipanti da **DMC.** Bellissime le stole e le sciarpe che sono state realizzate sotto la guida degli esperti che, ci piace ricordarlo, già collaboravano come autori dei lavori di maglieria di *Famiglia Cristiana* oltre 50 anni fa.

4. Il momento del brindisi conclude quella che in fondo è stata anche una festa in chiusura di questo anno così importante. Un esperto dell'**Associazione lombarda sommelier** versa lo spumante: non poteva che essere un Alta Langa (offerto da Tenuta Carretta), bollicina della zona di Alba, la città in cui 90 anni fa è nato il nostro giornale. Il vino accompagnava il fragrante panettone della Pasticceria Filippi.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
074079