FAZZINI
Mensile
10-2022
Pagina 190/02
Foglio 1 / 13

marie claire Maison

Tiratura: 93.608
Diffusione: 68.983

www.ecostampa.it

RICEVERE **IN CUCINA CON LO CHEF**

LA SPLENDIDA VILLA DEI PRIMI DEL NOVECENTO, AFFACCIATA SUL LAGO DI COMO, È INTERAMENTE ARREDATA CON PEZZI ICONICI DI BAXTER E LA NUOVA COLLEZIONE 2022.

PER CSABA, ABITO A MANICHE LUNGHE IN MAGLIA LAVORATA IN LAMÈ, MISSONI. COLLANA IN ARGENTO PLACCATO ORO, MAMAN ET SOPHIE.

INDOVINA CHI VIENE A CENA

Una villa sul lago di Como, una bella tavola apparecchiata per otto persone e due amici che condividono la cucina. In questo numero abbiamo ospitato lo chef Roberto Valbuzzi e le ricette del suo ristorante, per un invito a cena davvero speciale.

testo **Csaba dalla Zorza** | ricette **Roberto Valbuzzi**
foto **Stefania Giorgi** | hair & make up **Arianna Di Paolo**
fashion stylist **Nicolò Milella**

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

marie claire Maison

www.ecostampa.it

SUL TAVOLO GRACE DI BAXTER, IN MASSELLO DI ROVERE TABACCO DISEGNATO DA CHRISTOPHE DELCOURT, PIATTI IN PORCELLANA DECORATA NEI TONI DEL ROSA E DEL BLU, COLLEZIONE JAIPUR, E BICCHIERI DA ACQUA E DA VINO IN VETRO DI MURANO ROSA STRIATO, TUTTO DI AQUAZZURA CASA. POSATE IN ACCIAIO MARTELLATO COLLEZIONE EPOQUE DI MEPRA; TOVAGLIOLI IN LINO BIANCO, FAZZINI; VASI MONOFIORE BALLOTON DI VENINI.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

marie claire Maison

www.ecostampa.it

POSATE IN METALLO PLACCATO ARGENTO, DIOR MAISON.

Usciamo? Dipende dall'occasione. La cena a casa è tornata molto di moda, non solo come momento intimo e conviviale tra amici, ma anche per darci la possibilità di esibirci su un palcoscenico privato, da soli o magari in duello con una stella. Si affittano case private, si chiamano ad apparecchiare i professionisti del settore (che portano tutto ciò che serve, dal cucchiaino da dolce ai fiori) e po' si cucina con uno chef al proprio fianco, o semplicemente c' si gode la compagnia de' propri ospit' con un cocktail tra e mani, mentre chi sa fare il proprio lavoro si occupa di far marciare la cucina, come si dice nel settore. La cena a casa, che all'inizio del secolo scorso aveva iniziato a perdere il suo monopolio di unica possibi ità di incontro intorno a una tavola, scalfita dall'ascesa de le nuove stelle della ristorazione, e delle bellissime sa e che iniziavano a far mostra delle proprie tavole scintillanti nelle principali capita ' europee, oggi ritorna sotto una veste nuova, trapunta di stelle della ristorazione capaci di lavorare anche in trasferta, per regalare ai propri clienti la più int'ma delle occasioni: una cena degna del miglior ristorante, con tanto di abbinamento d' vini, ma tra le mura della propria casa. Che sia un anniversario, o semplicemente voglia di celebrare, basta saper scegliere: tavola, menu e abito da sera.

UNA VILLA PRIVATA affacc'ata su quel ramo del lago di Como divenuto la dest'nazione di culto del jet set che sceglie le luc' defilate del nord Ita ia a quelle abbaglianti del sud del a Francia, è la nostra destinazione per questa occasione speciale. Ospite d'onore lo chef Roberto Valbuzz', che ha preparato per noi alcune delle sue ricette *signature* de ristorante d' famiglia, come i grandi ravioli di grano saraceno, preparati ogni giorno con la stessa cura di sempre, 'n onore alla tradizione valtellinese che i locale continua a perpetrare. A Malnate, appena fuori Varese, con ' genitori Maria Vittoria e Lucio Valbuzzi, Roberto ha dato una nuova v'ta a un locale storico che risale al 1967 e che, grazie alla sua la entuosa visione della ristoraz'one moderna, oggi propone due carte che si affiancano ogni sera per intrattenere il palato degli ospiti con i ricordi del menù storico, o la piacevolezza della sorpresa che cogl'e chi sceglie l'innovazione. Rigore, pu 'zia dei sapori, perfez'one nell'esecuzione e bellezza del piatto sono i pr'ncipi che ispirano la brigata de Crotto Valtellina ogni sera, e che hanno il compito di consegnare alla qu'nta generazione questo luogo spec'a e, selezionato tra i locali storic' della Lombardia.

QUELLE CHE SEGUONO SONO LE RICETTE che potete trovare in autunno al Crotto Va tellina, con le ind'cazioni – r'servate e confidenz'a ' – per prepararle a casa vostra, se volete mettervi al a prova come un vero chef. Per la tavola ho optato per una sce ta azzardata ma davvero di tendenza: il nudo totale. Sul bellissimo tavolo in massello di rovere tabacco, disegnato da Christophe Delcourt per Baxter, i piatti e le posate non hanno bisogno di nulla tranne che di un tovagliolo di lino. La bellezza si esprime attraverso l'armonia dei colori, con i piatti decorati nella stessa nuance delle sedie T-Chair, in montone color avio. Pochi fiori, ma sistemati dentro vaselli che danno alla tavola un tocco des'gn romantico ma senza eccessivi orpelli; lino bianco e posate in acciaio martellato sono ' dettagli che creano il contesto. Per una serata che ha tutti gli ingredienti per essere indimenticabile.

Ravioloni di grano saraceno con salsa al wasabi

La pasta ripiena preparata con la farina di grano saraceno è una delle proposte del ristorante Crotto Valtellina, che sperimenta una doppia carta, con piatti che uniscono tradizione e innovazione, come questo raviolo che ha l'abito del pizzocchero e un ripieno decisamente nuovo.

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

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

marie claire Maison

www.ecostampa.it

RAVIOLONI DI GRANO SARACENO CON SALSA AL WASABI. PIATTO IN PORCELLANA AQUAZZURA CASA.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

marie claire Maison

www.ecostampa.it

RICEVERE **IN CUCINA CON LO CHEF**

ROBERTO VALBUZZI, LO CHEF CHE HA PORTATO AL SUCCESSO IL CROTTO VALTELLINA - RISTORANTE DI FAMIGLIA DA QUATTRO GENERAZIONI - GUIDA UNA BRIGATA DI CUCINA CHE ASSOMIGLIA A UN TEAM DI FORMULA 1. INSIEME AL SUO SECONDO, MARCO FUMAGALLI, HA CUCINATO PER NOI NELLA VILLA PRIVATA DI BAXTER A COMO.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

marie claire Maison

www.ecostampa.it

FILETTO ALLE ERBE AROMATICHE CON CONTORNO DI VERDURE SPADELLATE. POSATE IN METALLO PLACCATO ARGENTO, DIOR MAISON.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

FAZZINI
Mensile
10-2022
Pagina 190/02
Foglio 7 / 13
marie claire Maison
www.ecostampa.it

RICEVERE IN CUCINA CON LO CHEF

TARTARE DI TROTA CON SALSA ALL'AGLIO NERO. FORCHETTA IN ACCIAIO MARTELLATO, COLLEZIONE EPOQUE, MEPRA.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
074079
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

PER 6 PERSONE
- 250 g di farina 00
- 250 g di farina di grano saraceno
- 200 ml di acqua tiepida
- 500 g di ricotta
- 200 g di erbette

PER IL RIPIENO
- 2 kg di verdure miste da pulire (carote, zucchine, melanzana, coste)
- 200 ml di vino rosso
- 500 ml di atte
- 20 g d' burro
- 20 g d' farina bianca 00
- 10 g di wasabi in po vere
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe nero, macinato al momento
- Foglie di acetosella, per decorare

Occupatev' innanzitutto del fondo di verdura che userete sul fondo del piatto e che conferirà il suo sapore particolare a tutto il resto. Preparate le verdure, pulendole e tagliandole a pezzi di circa 2 – 3 cm di lato. Sistematele in una casseruola da forno, po' infornatele nel forno prerisca dato a 200 °C per circa 40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Togliete le verdure dal forno e trasferitele in una pentola in cui avrete fatto scaldare 2 – 3 cucchiai d'olio e cuocete a fuoco alto per 5 minuti. Mettete la casseruola in cui avete cotto le verdure sul fuoco, versateci il vino rosso, fate ridurre della metà mescolando, quindi versate il tutto all'interno della pentola con le verdure. Una volta ridotto ulteriormente della metà, coprite con acqua e lasciate sobbollire per 2 ore. Filtrate con un colino a mag ie finissime e rimettete sul fuoco per un'ora, poi regolate di sale e pepe.
Preparate la pasta mescolando 'nsieme le due farine, un pizzico di sale e l'acqua. Lavorate l'impasto finché risulterà iscio e omogeneo, quindi avvolgete o nella pellicola e fate riposare un'ora in frigorifero. Nel frattempo, preparate il ripieno, facendo boll're le erbette, quindi tagliate e a pezzetti una volta cotte e mescolatele con la ricotta, il sale, un po' di pepe e un filo d'olio.
Stendete la pasta usando un mattarello e aiutandovi con un po' di farina extra (davvero poca) sino a ottenere uno spessore di 3 mm circa.
Preparate i ravioloni: tagliate dei quadrati di pasta di circa 6 cm di lato, ponete al centro un po' di farcia di ricotta, quindi chiudeteli lungo la diagonale e unite i due angoli opposti, facendoli aderire bene.
In un pentolino, sca date eggermente il atte con il wasabi, senza farlo bollire. A parte, fate sciogliere il burro in un secondo pentol'no, quindi gettateci dentro la farina e mescolate bene, vigorosamente, per 2 – 3 minuti. Abbassate la fiamma e in'ziate a versare il latte caldo, un po' alla volta, sempre mesco ando, per ottenere la besciamella.
Cuocete i ravioloni in acqua bollente salata per 5 minuti, scolateli e saltateli nel fondo di verdure, aggiungendo un cucchiaino d'olio. Servite mettendo alla base del piatto la besciamella l'quida e adagiandovi sopra i ravioloni, un po' del fondo di cottura e qualche fogl'a di acetosel a per decorare.

Tartare di trota

Questo è un antipasto scenografico, non semplice da preparare, ma sicuramente degno di una cena elegante e soprattutto adatto anche a essere servito in piedi, se si opta per il cocktail di benvenuto.

PER 4 PERSONE
- 4 fi etti di trota
- 1 kg di sale fino
- 700 g di zucchero di canna
- 80 g di zucchero bianco
- 200 ml di aceto rosso
- 1 mazzetto di erbe aromatiche fresche, a scelta
- 250 g di pomodorin' ciliegino
- 8 zucchine baby, 8 carote baby
- 1 aglio nero, 1 cipolla rossa
- 1 lime
- Ol'o extravergine d'oliva
- Sale e pepe, macinato al momento

Pelate la cipolla e tagliatela a spicchi, poi sfogliate i petali e immergeteli in una ciotola dove avrete mesco ato insieme l'aceto, lo zucchero e un bicchiere di acqua, un po' di sale e di pepe. Chiudete con la pell'cola e lasciate in frigorifero minimo 6 e mass'mo 24 ore.
Tagliate i pomodor'ni a metà, disponeteli su una teglia rivestita di carta forno con la faccia tagl'ata verso 'alto, conditeli con olio, sale, pepe, un pizzico di zucchero bianco, erbe aromat'che e infornate a 120°C per circa un'ora, aprendo il forno ogni tanto per far uscire l'umidità. Una volta cotti, frullateli tenendone da parte 4 / 8 per comporre il piatto, po' passate la crema in un col'no fine per eliminare buccia e semi.
Mescolate in una casseruola piccola lo zucchero bianco, il sale fino, le erbe aromatiche tritate, quind' immergetevi i filetti di trota coprendoli bene e lasciate così per 2 ore, in frigorifero, poi togliete il pesce da la marinatura, sciacquatelo bene e tagliate al coltello in tartare.
Pulite le verdure e tagliatele a metà nel senso della lunghezza, poi tuffatele in acqua bollente per 2 minuti (separatamente) e raffreddatele in acqua e ghiacc'o. Condite le carote con olio, sale e pepe, e sulle zucchine agg'ungete anche la scorza del lime e un goccio del succo spremuto.

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

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

marie claire Maison

www.ecostampa.it

TIRAMISÙ INDIVIDUALE. CUCCHIAIO DA DOLCE DI KNINDUSTRIE. BICCHIERE A STELO DI VENINI.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

In un pentolino di acqua bollente, fate cuocere per 5 minuti l'aglio nero, quindi scolatelo (conservate l'acqua di cottura) e frullatelo fino a ottenere una crema liscia e omogenea (aggiungendo l'acqua di cottura tanto quanto basta). Regolate di sale e pepe e addensate la crema con acqua e fecola. Componete il piatto, mettendo alla base un po' di salsa di pomodori, poi la tartare di trota (condita con olio, sale e pepe), le verdure, i pomodorini confit, le cipolle in agro ben scolate, qualche punto di salsa all'aglio nero e un cucchiaio di olio extravergine d'oliva.

Filetto alle erbe aromatiche

Un taglio di carne nobile, il filetto, reso speciale da una preparazione tanto semplice da aver bisogno di una tecnica di cottura perfetta, esaltata da un mix di erbe aromatiche fresche.

PER 4 PERSONE
- 800 g di filetto di manzo, pulito
- 1 mazzetto di erbe aromatiche miste (salvia, rosmarino, alloro, timo)
- 30 g di burro
- 200 g di finocchi baby
- 200 g di carote baby
- 200 g di zucchine baby
- 200 g di zucchine patisson baby
- 400 g di patatine novelle
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di fecola
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe nero, macinato al momento
- Foglie di timo fresco, per decorare

Preriscaldate il forno a 200°C. Lavate le patate novelle e condiscetele in una casseruola da forno con olio, sale, pepe e un po' di erbe aromatiche miste (noi abbiamo usato: rosmarino, salvia, timo), quindi infornate per circa 40 minuti, scuotendo la casseruola di tanto in tanto, per mescolare. Pulite il resto della verdura, tagliando eventualmente i pezzi più grandi a per avere una cottura più omogenea. Sbollentatele separatamente tuffandole in acqua bollente leggermente salata per 3 – 4 minuti, quindi raffreddatele subito in acqua e ghiaccio, dopo averle scolate con un mestolo forato. Una volta raffreddate, scaldate un filo d'olio in una padella e spadellate velocemente le verdure (ancora separatamente, un tipo alla volta) per circa 5 – 6 minuti a fuoco vivo. A mano a mano che procedete, conditele con sale e pepe e tenetele da parte. Tritate finemente le erbe aromatiche. Condite il filetto cospargendolo uniformemente con olio, sale, pepe e le erbe aromatiche tritate. In una padella ben calda, versate un cucchiaio d'olio, quindi rosolate il filetto su tutti i lati, qualche minuto per lato. Una volta rosolato, aggiungete il burro e nappatelo continuamente aiutandovi con un cucchiaio (significa prelevare il grasso dalla padella con un cucchiaio e usarlo per cospargere la superficie della carne). Continuate la cottura così per circa 7 – 8 minuti, poi togliete dal fuoco e tenete in caldo. Rimettete sul fuoco la padella usata per la carne, tenendo tutti i succhi di cottura. Versate il bicchiere di vino bianco e fate ridurre, quindi aggiungete due bicchieri di acqua. A parte, in una ciotola mescolate la fecola con un cucchiaio di acqua fredda, quindi aggiungetela (poco alla volta) al fondo di cottura fino a raggiungere la consistenza desiderata.
Tagliate il filetto a fette spesse circa un centimetro o poco meno, quindi servitelo su un vassoio con le verdure, accompagnando con il fondo di cottura.

Tiramisù individuale

Un dolce facile, che si presta a chiudere un pasto, preparato in bicchieri individuali. La versione a stelo è magnifica per una cena in piedi, molto elegante su un piatto da dessert, a tavola, con il cucchiaio da dolce.

PER 8 PORZIONI
- 3 tazzine di caffè espresso
- 5 – 6 biscotti savoiardi morbidi
- 2 uova + 1 tuorlo
- 5 cucchiai colmi di zucchero
- 250 g di mascarpone artigianale
- 2 cucchiai di cacao amaro

Preparate il caffè espresso e lasciatelo intiepidire. Separate le uova e mettete i tuorli in una ciotola con lo zucchero, gli albumi in una piccola lattiera in metallo. Montate gli albumi a neve e tenete da parte, poi montate i tuorli senza gonfiarli eccessivamente. Amalgamate il mascarpone ai tuorli, usando una frusta a mano e procedendo delicatamente, quindi incorporate l'albume, usando una spatola o un cucchiaio, per non sgonfiarlo troppo. Mettete questa crema in una sacca da pasticcere con bocchetta liscia grande e tenete in frigorifero sino al momento di usarla.
Spezzate in 2 o 3 ciascun savoiardo, intingete i pezzi nel caffè sino a che saranno inzuppati, poi sistemateli sul fondo dei bicchieri, suddividendoli equamente. Spremete un po' di crema sopra i biscotti, cercando di creare una montagnetta gonfia, poi mettete in frigorifero per minimo 4 e massimo 24 ore, coperti con la pellicola. Cospargete di cacao amaro appena prima di servire.

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

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

FAZZINI
Mensile
10-2022
Pagina 190/02
Foglio 11 / 13
marie claire Maison
www.ecostampa.it

RICEVERE **IN CUCINA CON LO CHEF**

UNO SCORCIO DELL'INGRESSO DELLA VILLA CHE, COME GLI ALTRI AMBIENTI, È GIOCATO SULLE SFUMATURE DEL CELESTE, A RICHIAMARE IL PAESAGGIO LACUSTRE. TAVOLO BAXTER FANY, DESIGN CHRISTOPHE DELCOURT E SEDIA BAXTER DHARMA, IN LACCATO AVIO, DESIGN STUDIOPEPE. LAMPADE NUVOLA IN VETRORESINA BIANCA, DESIGN DRAGA & AUREL, BAXTER.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
074079
L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

marie claire Maison

www.ecostampa.it

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

marie claire Maison

www.ecostampa.it

RICEVERE **IN CUCINA CON LO CHEF**

INTORNO AL TAVOLO GRACE, SEDIA T CHAIR, IN MONTONE COLOR AVIO E IN NABUK, DESIGN FEDERICO PERI, E PANCA CLARA, DESIGN CHRISTOPHE DELCOURT. TUTTO BAXTER.

A IMPREZIOSIRE L'APPARECCHIATURA, PORTACANDELE LETTUCE DI TORY BURCH, REALIZZATI IN COLLABORAZIONE CON LA CERAMISTA DODIE THAYER IN PORCELLANA BIANCA, E PORTACANDELE IN VETRO DI MURANO ROSA, AQUAZZURA CASA; VASI MONOFIORE IN VETRO DI MURANO, VENINI. TUTTI I FIORI SONO DI RADAELLI MILANO. LAMPADE NUVOLA IN VETRORESINA BIANCA, DESIGN DRAGA & AUREL, BAXTER.

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

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE