FAZZINI
Mensile
06-2023
Pagina 180/90
Foglio 1 / 11

marie claire Maison

Tiratura: 87.260
Diffusione: 66.971

www.ecostampa.it

A MILANO, NEL GIARDINO DI THE BAR AT RALPH LAUREN, LE LANTERNE STAMPATE CHE DECORANO LA PERGOLA RIPRENDONO I TESSUTI DELLA COLLEZIONE RALPH LAUREN HOME, UTILIZZATI ANCHE PER I CUSCINI.

CSABA INDOSSA UN ABITO IN GEORGETTE STAMPATO, POLO RALPH LAUREN.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

marie claire Maison

www.ecostampa.it

UN TEA TIME A STELLE E STRISCE

I colori della bandiera americana fanno da sfondo a un party pomeridiano di mezza stagione, per il quale abbiamo osato mescolare gli stili, creando una merenda che assomiglia a un brunch, servito in relax in giardino, sotto la pergola.

testo e ricette **Csaba dalla Zorza**
foto **Monica Spezia**
hair & make up **Arianna Di Paolo**
visual editor **Nicolò Milella**

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

Gli americani lo fanno meglio – è indubbio – si tratta del *brunch*. Sebbene l'invenzione di questo pasto a metà tra la colazione e il pranzo sia inglese, e risalga all'epoca vittoriana, durante la quale si offriva una colazione sostanziosa ai cacciatori che uscivano in battuta di primo mattino, e che si trovavano a cercare una sosta per rifocillarsi prima che fosse ora di pranzo, è stato in America negli anni '30 che questo fenomeno ha conosciuto la dimensione che viviamo oggi. Le coppie newyorkesi sedevano in bellissimi locali la domenica mattina, dopo un risveglio che non avrebbe potuto definirsi di buon'ora, per celebrare in un unico pasto due momenti della giornata, con un evocativo inno alla lentezza, al desiderio di trascorrere qualche momento lieto senza l'orologio a dettare il passo. Poco meno di cento anni dopo, è ancora quello che desideriamo fare – che sia a metà mattina, oppure a metà del pomeriggio, quando il tea time segna il momento di scaldare l'acqua nel bollitore, lasciare infondere le migliori foglie di *Camellia sinensis* e gustare un pasticcino, o due, ma anche qualcosa di salato, è sempre un'idea allettante. Se il brunch sta tornando di moda, l'ora del thé è a tutti gli effetti il nuovo momento giusto per ritrovarsi, sedersi, ordinare qualcosa da bere che non sia necessariamente alcolico. L'obiettivo è "staccare" prendersi una pausa tra due impegni, che possono essere anche semplicemente un giro di compere pomeridiane e una cena prevista sul tardi, oppure un'uscita al cinema o a teatro. Ciò che caratterizza l'occasione è la possibilità di mescolare il dolce e il salato, la natura lenta del ricevere, la possibilità di preparare tutto prima in modo da non dover dedicare tempo alla cucina, lasciandosi andare al piacere della conversazione e del relax.

LA PERGOLA DEL THE BAR at Ralph Lauren, che ha ospitato il nostro tea time, si è rivelata il posto ideale dove organizzare un ricevere che va incontro all'estate, alla bella stagione e alla lentezza che ne deriva. Sotto la vite canadese e le foglie del glicine non ancora in fiore, abbiamo preparato la tavola ispirandoci ai dettagli classici del mondo anglosassone: niente tovaglia, ma bellissimi tovaglioli di lino ricamati con il monogramma e impreziositi con un orlo a giorno. Sottopiatti in rattan e piatti in stile inglese, realizzati oggi come una volta, e selezionati con la teiera in porcellana abbinata. Le ricette proposte sono un mix tra "mattina e pomeriggio" per essere in grado di accontentare tutti. C'è il classico hamburger con le patatine, la vellutata di piselli per offrire una proposta verde a chi vuole un piatto più leggero e vegetariano, oppure gli scones con confettura e panna montata, ma anche cupcakes con la glassa al burro e deliziose madeleines al cacao, per i nostalgici dell'atmosfera francese.

La pergola è una delle situazioni più intime e romantiche, quando si tratta di coprire uno spazio esterno. Per creare un'atmosfera accogliente, le panche che ospitano le sedute sono state riempite di cuscini, che riprendono i decori delle lanterne appese alle travi, mentre il colore dell'apparecchiatura ricalca i toni dell'azzurro, mescolandosi a qualche tocco di verde e di rosa. Anche i fiori, sistemati in diversi vasetti differenti, sono stati scelti in accordo con il decoro dei piatti e lasciati ad altezze diverse, per ottenere un effetto molto naturale, perfetto per il ricevere in giardino.

PER ABBINARE IL THÉ alle pietanze, il mio consiglio è affidarsi sì alla regola, ma valutare anche il proprio gusto. Esattamente come accade per il vino, anche il thé ha i suoi conoscitori, ma nessuno può dire al nostro palato cosa ci piace di più. In generale un hamburger, come tutti i piatti a base di carne, si abbina bene a un thé nero forte, come un Assam, o un affumicato. La crema di piselli, invece, più delicata, andrebbe abbinata a un thé verde o un Oolong. I thé verdi, in generale, sono più profumati, fioriti o fruttati e si abbinano molto bene con pietanze più delicate, spesso vegetariane. Il thé nero è considerato quello più tradizionale per la colazione – English Breakfast e Earl Grey sono tra i più famosi – è perfetto con gli scones, ma anche con le cupcakes al burro.

NELLA PAGINA PRECEDENTE, TEIERA, LATTIERA, TAZZE E PIATTI DELLE COLLEZIONI GARDEN VINE E FADED PEONY, REALIZZATE IN COLLABORAZIONE CON BURLEIGH, ULTIMO PRODUTTORE AL MONDO A UTILIZZARE LA STAMPA A TRASFERIMENTO CON CARTA VELINA. TOVAGLIOLI RALPH LAUREN HOME. VASO IN VETRO E ROSA COLOR PANNA DI BOHEM LA STAZIONE.

IN ALTO, COMPOSIZIONE FLOREALE REALIZZATA DA ALBERTO MARINI DI BOHEM LA STAZIONE, CON ORTENSIA MAGICAL, DELPHINIUM, GENZIANA, PEONIA MOTHERS CHOICE, ROSA WESTMINSTER ABBEY, PHILADELPHUS, FIORDALISO.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

marie claire Maison

www.ecostampa.it

SULLA TAVOLA, PIATTI DELLE COLLEZIONI GARDEN VINE E FADED PEONY DI BURLEIGH IN COLLABORAZIONE CON RALPH LAUREN, BICCHIERI CORALINE, POSATE WENTWORTH IN METALLO ARGENTATO, TOVAGLIOLO IN LINO CON MONOGRAMMA, TUTTO RALPH LAUREN HOME. SOTTOPIATTI VINTAGE IN RATTAN.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

marie claire Maison

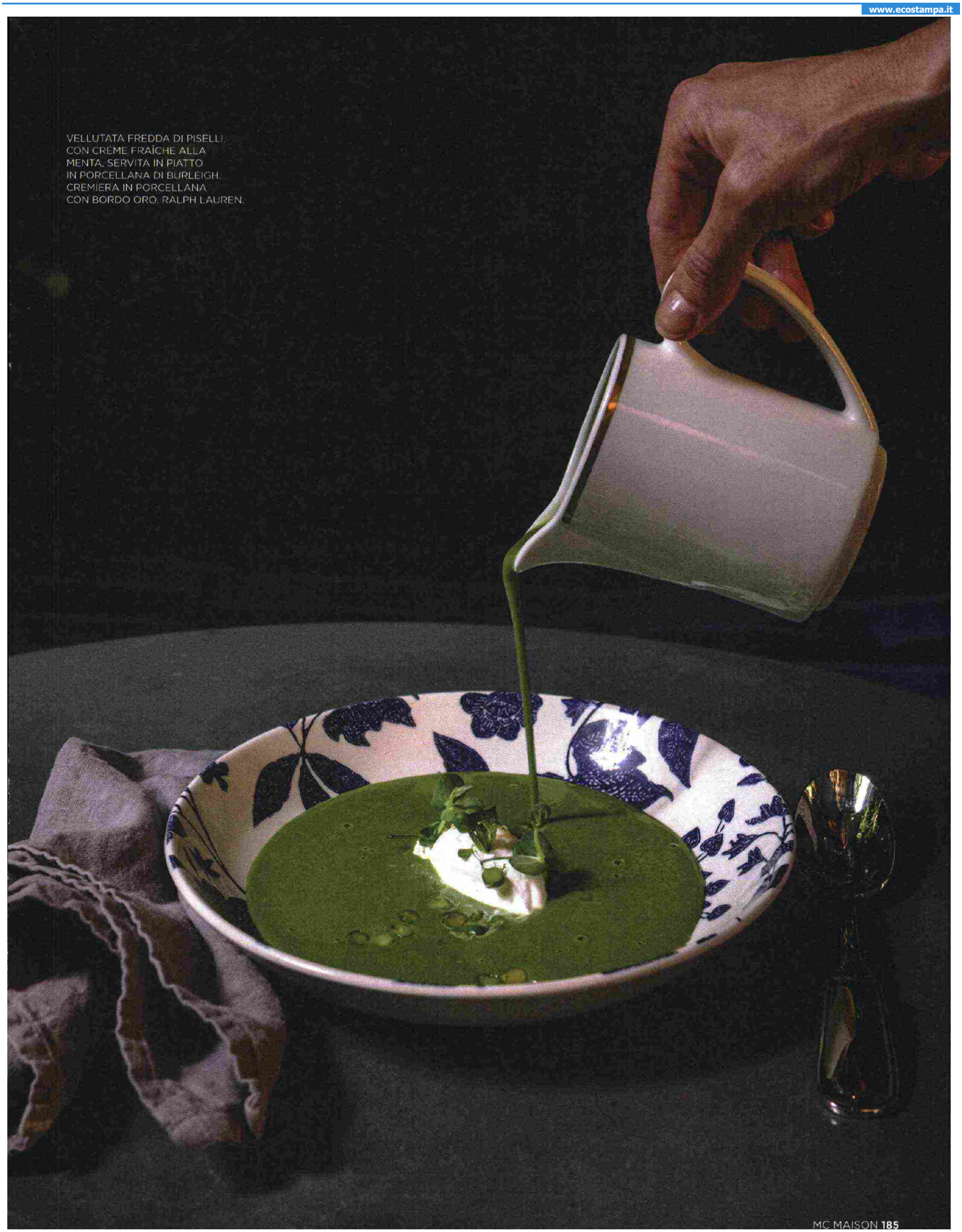
www.ecostampa.it

RALPH'S BURGER CON PATATINE FRITTE, SERVITO SU PIATTO IN PORCELLANA DI BURLEIGH.

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

marie claire Maison

www.ecostampa.it



VELLUTATA FREDDA DI PISELLI CON CRÈME FRAÎCHE ALLA MENTA, SERVITA IN PIATTO IN PORCELLANA DI BURLEIGH. CREMIERA IN PORCELLANA CON BORDO ORO, RALPH LAUREN.

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

Il thé nero è, in generale, sempre indicato per i dolci, anche se personalmente amo molto anche il rooibos – detto thé rosso – insieme a dolcetti al cacao come le madeleines.
Per preparare la vostra infusione a caldo, scaldate la teiera con acqua bollente, facendola roteare all'interno e poi fuoriuscire. Inserite le foglie di thé nell'apposito filtro della teiera, poi versate sopra l'acqua calda (i thé pregiati indicano sulla confezione la temperatura dell'acqua, che generalmente va da 85°C a 95°C e la quantità di foglie: circa 2 – 3 g per tazza). Chiudete con il coperchio e lasciate in infusione per il tempo previsto (minimo 2 – 3 minuti, massimo 4 – 5 generalmente). Al termine del tempo di infusione, sollevate il filtro con le foglie dall'acqua. *

Hamburger

Potete decidere di ordinarlo già pronto (nella nostra foto, il Ralph's Burger servito in via della Spiga) oppure farlo in casa con la mia ricetta, che prende ispirazione dall'originale, ovviamente non replicabile!

PER 4 HAMBURGER
- 4 panini da hamburger, al latte, pronti
- 4 fette di formaggio Gouda
- 450 - 600 g di trita scelta di manzo
- 2 pomodori ramati, maturi
- 4 foglie di insalata lollo verde
- 2 cetriolini sottaceto, grandi
- cipolla rossa, a fette
- 4 cucchiai di maionese fresca
- 2 cucchiai di salsa ketchup
- sale e pepe

Tagliate in due i panini e lasciateli tostare in padella per un paio di minuti, poi sistemateli su un vassoio tenendo la padella in caldo. Nel frattempo, condite la carne trita con sale e pepe e formate 4 hamburger alti circa 2 cm. Piastrateli nella padella calda 4 minuti, girateli e metteteci sopra una fetta di formaggio Gouda, quindi continuate la cottura per altri 4 minuti e infine spostateli su un piatto.
Preparate il resto, lavando e asciugando l'insalata, tagliando i pomodori e la cipolla, affettando i cetriolini e condendo il tutto con un po' di sale.
Per assemblare, partite sistemando sulla base la carne con il formaggio, l'insalata, i pomodori, la cipolla e i cetriolini. Spalmate un po' di ketchup mescolato con la maionese sul coperchio del panino e servite, accompagnando con patatine fritte, oppure insalata fresca.

Vellutata fredda di piselli

Una vellutata fredda, che si ispira alla celebre Vichyssoise, ma è a base di piselli anziché di porri – da servire in modo scenografico versandola da una lattiera in un piatto fondo contenente una quenelle di crème fraîche alla menta.

PER 4 PERSONE
- 600 g di pisellini freschi (o surgelati)
- 200 g di spinacini baby
- 150 g di patate novelle
- 1 piccola cipolla di Tropea
- 1 cucchiaio di brodo vegetale biologico, liofilizzato
- sale e pepe nero, macinato al momento
- 150 ml di panna liquida, fresca
- 100 g circa di panna acida
- foglie di menta, maggiorana, origano freschi

Scaldate il burro in una pentola ampia, aggiungete le patate sbucciate e tagliate a cubetti o a lamelle con una mandolina (così cuoceranno prima), la cipolla, poi i piselli e gli spinacini. Mescolate per insaporire, coprite con 1 litro di acqua bollente e aggiungete il brodo granulare, quindi lasciate cuocere circa 15 – 18 minuti. Scolate la verdura e mettetela in un blender, poi frullate aggiungendo un paio di cubetti di ghiaccio e la panna liquida, sino a che otterrete la consistenza desiderata (versate la panna poco alla volta perché potrebbe non servire tutta). Tenete da parte, a temperatura ambiente o in frigorifero (coperta).
Usando due cucchiai, create le quenelle di panna acida aggiungendo anche le foglie di menta e di maggiorana, spezzettate. Adagiate ciascuna al centro del piatto, decorate con un rametto di origano fresco e se volete un po' di sale e di pepe. Versate la vellutata all'ultimo momento, prima di mangiare.

Scones classici

Questi piccoli dolci inglesi, che in realtà compaiono per la prima volta nella letteratura scozzese a inizio del XVI secolo, sono uno dei miei accompagnamenti preferiti per il thé. La loro pasta neutra li rende perfetti sia in versione dolce che salata. A voi la scelta.

PER CIRCA 20 PEZZI
- 85 g di burro
- 250 g di farina + 50 g circa per la lavorazione
- 10 g di lievito per dolci
- 2 cucchiai di zucchero
- 75 ml di latte intero + 10 ml per spennellare
- 75 ml di yogurt bianco
- 1 uovo

PER SERVIRE
- panna liquida fresca, appena montata
- confettura di fragole e rabarbaro
- 1 cucchiaio di zucchero a velo

La ricetta tradizionale li prevede serviti con *clotted cream* e composta di fragole – per il nostro tea time li abbiamo preparati con panna montata e composta di fragole e rabarbaro, una delle mie preferite come accompagnamento agli scones dolci. L'alternativa è semplice: panna acida e salmone affumicato, per esempio.
Riscaldate il forno a 220°C. Preparate una teglia

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

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

marie claire Maison

www.ecostampa.it

ALZATA IN VETRO DI ALL'ORIGINE, COLTELLO IN SHEFFIELD, TOVAGLIOLO DA THÉ IN LINO STROPICCIATO COLOR NATURALE, FAZZINI ATELIER.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

074079

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE