IDEE PER LA CASA ROMANTICA Ablarecount ARREDO - DECORAZIONI - RECUPERO - VITA DI CAMPAGNA

LOW COST

IN TOSCANA

SU MISURA

Le tracce del passato

Una piccola casa nel sud dell'Olanda con tanto bianco e molti ricordi

Un rifugio creativo

Tra gli ulivi e il profumo di menta della campagna di Pietrasanta

Rustico di città

Un inedito stile urban country, ottenuto riadattando vecchi mobili



UN GIORNO PERFETTO

CROSTATE COME OPERE D'ARTE

LE IDEE DI ABITARE COUNTRY



Il taccuino giapponese Per riunire con eleganza i ricordi, i sapori e i profumi della bella stagione

La carta marmorizzata Scoprite la magia della tecnica Ebrú, che utilizza acqua e pigmenti solubili

Il simpatico fermaporta
Un gatto e un'oca vi aspettano sulla soglia per darvi il benvenuto

DIALMA BROWN



Dialma Brown, un'avventurosa artigianalità Made in Italy

Il brand **Dialma Brown** è un significativo rappresentante della capacità artigianale italiana, sinonimo di qualità, curiosità e maestria. Un'artigianalità pregna anche di un **forte spirito cosmopolita** e di un'innata propensione all'esplorazione. Caratteristiche che si esprimono a gran voce nell'importante proposta di complementi d'arredo dal sapore esotico e cronologicamente dislocato. Come i nuovi **cuscini, realizzati completamente a mano**, dove il calore dello stile country-patchwork è mantenuto dai dettagli tradizionali del genere, ma evoluto e raffinato grazie all'omogeneità cromatica e alle cuciture non invasive. Un trionfo di morbidezza e sensorialità. Ma l'avventurosa **originalità** e **l'artigianalità italiana**, si accompagna anche a un'anima green che pone Dialma Brown tra i brand più attenti al futuro del mondo. Così, complementi

d'arredo ricercati come i vasi, vengono realizzati in vetro riciclato, in varie dimensioni, con profili e forme compatte e tozze o espanse, diluite a piacimento nello spazio, a volte allungate in sagome surreali e delicate. Oggetti ricchi di espressività. Come lo è tutta la produzione Dialma Brown, capace di spaziare e viaggiare tra materiali e culture diverse, aggiungere elementi caratterizzanti e sperimentare instancabilmente, rimanendo fedele alla propria filosofia. L'essenza di Dialma Brown è infatti un viaggio, nel sé più intimo e nelle più ignote distanze del mondo, alla ricerca del proprio Io, arricchito e liberato dall'incontro con l'inesplorato. Parlare di Dialma Brown è parlare quindi di una forma espressiva nuova. Che ha bisogno di nuove definizioni. Non vi resta che iniziare con noi il vostro viaggio alla ricerca di confini sconosciuti.

DIALMA BROWN S.R.L. INTERIORS & LIFESTYLE Via Aldo Moro, 1/3/5, 26030 Cicognolo (CR)
Tel. +39 0372 87240 - Fax +39 0372 818682 - www.dialmabrown.it - info@dialmabrown.it

EDITORIALE

L'importante è vivere al meglio il presente

Niente è per sempre. Suonerà trito e ritrito. Ma è ugualmente vero. La vita ci trasforma, le cose cambiano. Ce lo dice l'arrivo di ogni nuova stagione, con i suoi nuovi colori e profumi. È un incredibile moto perpetuo. Ed è proprio questo il bello. Tutto scorre e



ф

ф

l'importante è vivere al meglio il presente, perché ogni stagione è magnifica e ogni momento merita di essere vissuto come piace a noi. Ce lo ha detto chiaramente anche Kim, spiegando perché abbia deciso di trasformare una casa fatiscente nel nido perfetto per la sua famiglia, anche se sapeva che da lì a qualche mese avrebbe dovuto lasciarla. Scegliere di intervenire su un'abitazione quando sai già che dovrai salutarla potrebbe sembrare bizzarro ma invece è proprio la risposta al bisogno di vivere al meglio ogni momento, anche se conosci la data di scadenza. Ma naturalmente non è necessario dimenticare il passato. A ricordarlo, in una casa, ci sono gli antichi mobili di famiglia. Li ha usati Kim e li hanno usati i proprietari di un'interessante abitazione dove lo stile country vira in parte verso un

misto di antiquariato e anni 70. Lo dico sottovoce, per non rovinare la poesia, ma usare vecchi mobili di famiglia porta anche a un più prosaico risparmio sul budget. Non ha invece pensato al budget - ma a fermare i ricordi sì - Renate, designer di gioielli di origine tedesca, che ha scoperto, come tanti stranieri, la magia delle campagne toscane. Il suo casolare è ricco di suggestioni spagnole, messicane e provenzali, di ricordi di viaggio, diventati complementi di arredo. Noi abbiamo pensato anche ai vostri ricordi. E vi suggeriamo un originale scrigno nel quale custodirli gelosamente: è uno splendido taccuino giapponese, da realizzare con le vostre mani e decorare con un'affascinante tecnica medio-orientale. Se volete, potete utilizzarlo anche per conservare il meglio di Abitarecountry.

mell mell

SOMMARIO

12 Catturate l'arcobaleno

Fiori, farfalle, libellule, fantasie variopinte, più o meno accese, per salutare la primavera

Diario

8 Tutto il bello da vedere e fare

Dal giardino botanico del Castello Quistini alla land art nelle Dolomiti. E libri, mostre mercato, festival...

Abitare

14 Le tracce del passato

Una casa nel sud dell'Olanda è stata trasformata con soluzioni a basso costo molto efficaci

34 Un buen retiro toscano

Tra gli ulivi della campagna di Pietrasanta c'è un luogo perfetto dove nutrire la creatività

54 Rustico di città

Un inedito stile urban country, ottenuto recuperando e riadattando vecchi mobili e complementi

Arredo

62 Aggiungi un posto a tavola

Il tavolo rimane uno dei mobili più importanti della casa

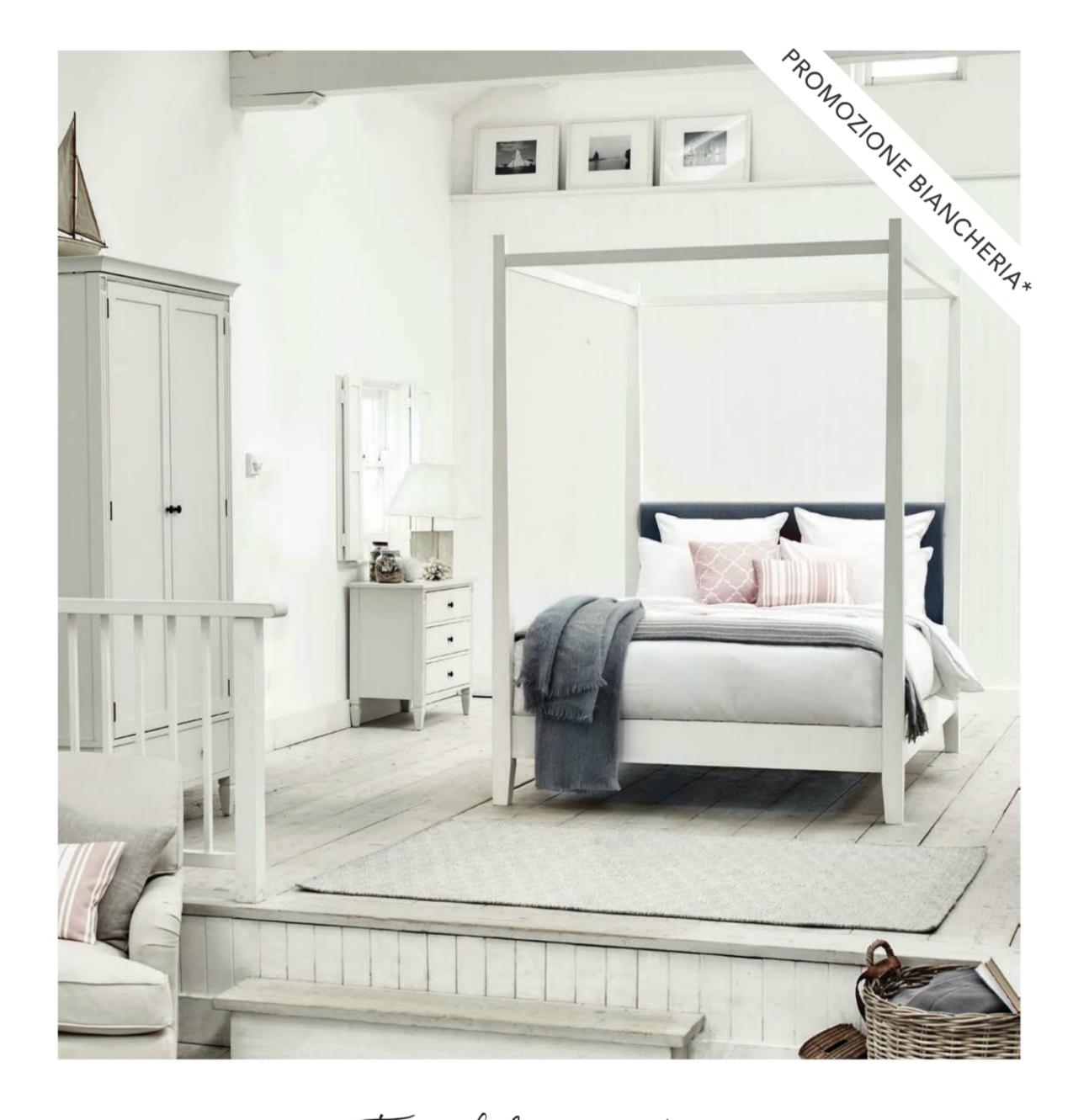
66 Piatti di stagione

I complementi per la tavola tra fiori, colori pastello e tinte neutre









Freshly made. ECCO COME CI PIACE FARE LE COSE.

Solo per aprile, puoi giovare del nostro coupon del valore di €250 quando spendi almeno €2500 nella nostra collezione letto.

Letto a baldacchino Wardley dipinto a manoin colore Snow: da €2,060, plaid Cotswold: €160, lampada Helford: €170, e guardaroba Larsson: €2,380.

Visita uno dei nostri negozi Forte dei Marmi - Verona - Pescara - Modena - Firenze Per ulteriori dettagli chiedi in negozio o visita neptune.com/offers







Speciale

70 Il giorno perfetto

Tutte le nuove tendenze e tante idee per organizzare un matrimonio romantico

Decorazioni

84 Il taccuino giapponese

Per riunire con eleganza i ricordi, i sapori e i profumi di una stagione

87 Visioni caleidoscopiche

Decorate la carta con la magica tecnica Ebrú, un'antica arte turca





90 La cassetta è servita!

Se la scatola di legno è troppo bella per essere buttata...

Vita di campagna

92 Un fresco riparo

Le essenze da scegliere per creare una stanza immersa nel verde

97 L'allegro giardino

Lavori verdi meno faticosi con gli accessori colorati e i prodotti giusti

98 Cani all'aperto, giocando s'impara

Il gioco non è solo divertimento, ma un modo per crescere insieme

Cucina

100 Crostate, torte dei desideri

Non siete provette pasticcere? Queste ricette vi stupiranno



Cucito creativo

110 Il fermaporta

Il gatto Romeo o l'oca Odessa vi aspettano vicino alla porta

117 Cartamodelli



Diario



GIARDINI STORICI Tra rose, storie e mercatini

Dal primo maggio il Castello Quistini di Rovato (Bs), dimora storica del 1500, torna ad aprire le porte del suo ricco giardino botanico. Ogni giorno festivo i visitatori potranno godere delle magnifiche collezioni di oltre 1.500 rose antiche e inglesi, delle speciali varietà di ortensie, peonie, dei tulipani, dei frutti antichi e dei piccoli orti con collezioni di piante officinali. Il biglietto di ingresso dà diritto anche al tour guidato Tra rose, storia e leggenda, un percorso tra i giardini, dove sarà possibile imbattersi in bizzarre figure realizzate con materiali riciclati. Lo stesso castello ospiterà

COLTIVARE E CUCINARE

Dal vaso al piatto

Cinead Mcternan nel libro *Dal vaso al piatto* dimostra che non c'è bisogno di possedere un pezzo di terra per far crescere frutta, verdura ed erbe aromatiche. Possono bastare una piccola veranda, un terrazzino o un balcone. E collocando il vaso nella giusta posizione si otterranno comunque prodotti meravigliosi. Il libro è suddiviso in due parti: la prima offre le informazioni di base per programmare le



coltivazioni: l'acquisto dei semi, la scelta dei contenitori, l'attrezzatura, il terriccio, le tecniche di semina e messa a dimora, le cure, l'innaffiatura, la concimazione, i parassiti, le malattie, la raccolta e la conservazione dei prodotti; la

seconda parte, illustrata, è dedicata alle *ricette* del vaso e alle ricette vere e proprie da realizzare con ciò che si è coltivato: dalla torta di zucchine e finocchi agli sformatini di salvia e fave, dal pesto di carote alla composta di mirtilli e geranio rosa. **Dal vaso al piatto** di Cinead Mcternan. Red!, 144 pagine. 19,50 euro.

il 21 e 22 maggio il Flower market, uno speciale evento floreale che proporrà una selezione di produttori e vivaisti con le migliori produzioni e collezioni di piante e fiori, ma anche prodotti della terra e del vivere sano, aromi,

arredo e oggettistica per il giardinaggio.

Ь

Castello Quistini.

Via Sopramura 3A.
Rovato (Brescia). Tel +39
320 8519177 – info@
castelloquistini.com.
Ingresso, 6 euro. Flower
market, ingresso, 5 euro.



P

FESTIVAL Giocare è un lavoro serio

Il gioco come forma di crescita. Questo il tema del festival Dialoghi sull'uomo, che si terrà a Pistoia dal 27 al 29 maggio. Incontri, spettacoli, conferenze e dialoghi, animeranno il centro storico della città in questa settima edizione dal titolo L'umanità in gioco. Perché il gioco è, secondo la definizione di Umberto Eco, il momento della più grande e più preoccupata serietà. E non è solo un'attività da bambini. Quest'anno ci sarà anche la mostra fotografica In gioco realizzata da Ferdinando Scianna, che sarà visitabile dal 27 maggio al 3 luglio nelle sale affrescate del palazzo comunale di Pistoia.

L'umanità in gioco.

Pistoia. Dal 27 al 29 maggio. Il programma è disponibile sul www. dialoghisulluomo.it.

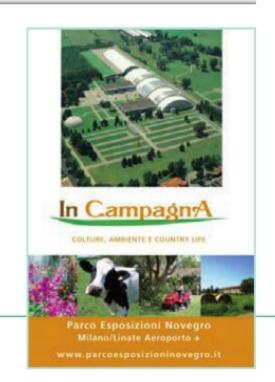


MOSTRA MERCATO

Country life alle porte di Milano

Si terrà dal 30 aprile al primo maggio a Novegro, a pochi chilometri da Milano, la prima edizione di *In campagna*- Coltura, ambiente e country life, mostra-mercato dedicata alle piante, alle attrezzature per il giardinaggio e le coltivazioni, all'alimentazione e agli animali, all'edilizia e all'arredamento.

Ma numerose saranno anche le iniziative finalizzate a coinvolgere il pubblico su tutti gli aspetti della country- life e sul difficile rapporto tra città e campagna. In campagna. Parco esposizioni Novegro, via Novegro, Segrate (Mi). Dal 30 aprile e all'1 maggio. www.parcoesposizioninovegro.it



CENTRO AFFARI VENETO
TEL. 0423.487349 - CELL. 349.4175288 - FANZOLO (TV)
WWW.CENTROAFFARIVENETO.IT - INFO@CAV.IT







CASA SANA

Armonia di materiali naturali! pietra rosa tarquinia pavimenti interni esterni, facile manutenzione, nessun trattamento per sempre!

Promozione: consegna gratuita in tutta italia maggio/giugno



Diario

RELAX NELLE DOLOMITI

Create la vostra opera d'arte con materiali naturali

La versione estiva della Val D'Ega, nel cuore delle Dolomiti, propone un'occasione unica per rilassarsi ed esplorare le proprie capacità artistiche. Tutti i martedì, dal 7 al 28 giugno, il bosco intorno a Nova Ponente (Bolzano), invita a scoprire con un'escursione la sua varietà e la sua bellezza e a esprimere la propria

vena creativa nel segno della land art, creando un'opera d'arte personale con materiali naturali. A guidare l'attività sarà un'esperta di design creativo.

Creare la propria opera

d'arte naturale. Prenotazione entro le ore 17 del giorno precedente telefonando al numero 0471 619500.







DE GUSTIBUS **Déjeuner sur l'herbe**

Dal 6 all'8 maggio, Villa Malenchini, a Carignano (Pr), ospiterà l'11ma edizione di De Gustibus. Il giardino del gusto, appuntamento con le eccellenze del food, del florovivaismo e dell'artigianato artistico made in Italy. Il tutto esposto in un percorso studiato per poter apprezzare anche il fascino del parco. Villa Malenchini, che è stata tra i luoghi in cui è stata girata la fiction Rai *La Certosa di Parma,* è un edificio del XVII secolo di rara bellezza e durante i tre giorni dell'evento sarà totalmente visitabile. Per quanti parteciperanno ci sarà la possibilità di scegliere i prodotti del mercatino open air da

assaporare sui prati fioriti del parco, come in un picnic. Nelle aree attrezzate si potrà trovare street food, barbecue, un angolo benessere e tante varietà enogastronomiche di qualità. Non mancheranno eventi dedicati al vino, alla cucina d'autore e alla birra artigianale. Per l'occasione le strutture di Inc Hotels Group, sponsor dell'evento, offriranno alcune camere del Best Western Hotel Farnese, dell'Holiday Inn Express Parma e dell'Hotel San Marco a prezzi speciali. De Gustibus, Villa Malenchini, Carignano (Pr). Venerdì 6, ingresso gratuito; sabato 7 e domenica 8, 7 euro. Info, www.degustibus.parma.it.

LUNIGIANA

Sapori in quota Unesco

L'appennino tosco-emiliano è entrato l'anno scorso nella rete delle riserve Mab (Man and biosphere) dell'Unesco. Una importante novità che sarà al centro di *Sapori 2016*, la mostra-mercato dei prodotti tipici della provincia di Massa Carrara che si terrà dal 2 al 5 giugno a Fivizzano, la Firenze della Lunigiana, come viene definita da secoli. Andranno in scena i prodotti Dop e Igp dell'area MaB e un ricco calendario di eventi, appuntamenti, convegni e tanto folklore. **Sapori 2016**. *Fivizzano (Massa Carrara)*. *Info, www.comune.fivizzano.it*.



ISPIRAZIONI Cozy house

Adrianna Adarme autrice del popolare blog *A cozy kitchen* ha riunito in un libro, *The year of cozy*, splendidamente fotografato, 125 ispirazioni, ricette e progetti fai da



te. Idee facili da seguire, organizzate secondo i mesi dell'anno e per categorie, da realizzare per noi stesse e per gli altri, con un unico scopo, la felicità.

The year of cozy, Adrianna Adarme.

Rodale, 259 pagine. 23,61 euro sul sito www.amazon.it.

ABBONATI ADESSO!



SERVIZIO CLIENTI ABBONAMENTI@EDIZIONIMORELLI.IT - TEL +39 02 87264373

Nell'abbonamento cartaceo è incluso l'abbonamento digitale

Riceverai ID e password per leggere la rivista su iPad e su web. Leggi la rivista prima di tutti!

DISPONIBILE SU





per abbonarsi www.edizionimorelli.it

ARREDO/Bucolico

Catturate l'arcobaleno!

Fiori, farfalle, libellule, fantasie variopinte più o meno accese.
Dalla tovaglietta all'armadio, dalle tazze alle pareti, anche la casa si veste di primavera



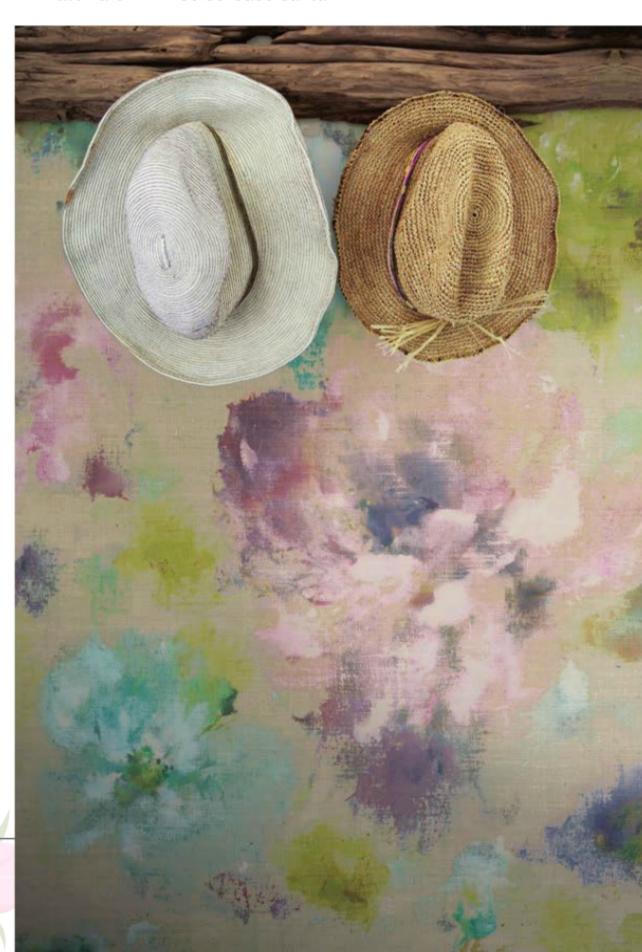
Rose sparse su faggio e mdf

Un'elegante tonalità azzurro chiaro, impreziosita da una decorazione a rose sparse per l'armadio a due ante in faggio e mdf Vicenza Armoire di **Patina**. L'interno è in tonalità salmone chiaro con una raffinata decorazione di ispirazione veneziana a ramage di rose. La leggera anticatura gli conferisce un look morbido.



Sfumature viniliche

Sembra un Monet e invece è un **Jannelli&Volpi**. Un rivestimento murale della collezione Atelier, molto evocativo. Romantici fiori con colori acquarello per assicurarsi in casa un accenno duraturo di primavera, in materiale vinilico su base carta.





Giardino sospeso

Sydney è la madia sospesa di Ronda design con ante personalizzabili con decori di fiori e farfalle. Ma potete scegliere il colore, una texture, un disegno o una foto che volete. L'interno ha ripiani in vetro e c'è la possibilità di aggiungere cassetti e luce led sul retro, per un ulteriore effetto scenografico.

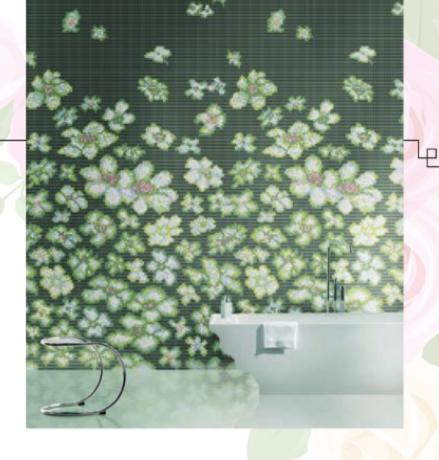


Per chi vuole un ecoarredo

La collezione Naturalis di Wallpepper, con elementi floreali e gigantesche farfalle e libellule, è composta da carte da parati ecologiche, esenti da Pvc, con base in cellulosa e fibre tessili. La combinazione di un supporto di stampa privo di solventi con inchiostri ecocompatibili ne fanno un prodotto adatto a qualsiasi ambiente. In foto, il motivo The

severed garden.





Un vento di design

Flowers wind, disegnato da Carlo Dal Bianco per mosaico+, è una decorazione formata da mosaici in vetro realizzati con tessere della collezione Vetrina. montati su rete in fibra di vetro.



Dalla carta alla tavola

Blocchi di tovagliette di carta, che si sfogliano a ogni uso. Con decorazione Rose garden, misurano 42x30 cm. Un blocco da cinquanta pezzi



Un buon profumo in scatola

Con etichette e chiudi pacco in coordinato, le scatole **Tassotti** portano il profumo dei campi fioriti nell'armadio o sulla scrivania. Potete utilizzarle anche per confezionare raffinate bomboniere o biscotti casalinghi.

LE TRACCE DEL PASSATO

Una piccola casa nel sud dell'Olanda è stata completamente trasformata con soluzioni a basso costo ma molto efficaci: tanto bianco, molti oggetti recuperati nei mercatini e numerosi ricordi

a cura di Camille Poli - testo di Geraldine Nesbitt - foto di Peggy Janssen/Features & More - styling di Kim Nellen



n concetto zen, tanto profondo quanto difficile da accettare, è quello dell'impermanenza. Le cose cambiano, mutano, si trasformano. Nulla è per sempre.

Non per questo bisogna rinunciare alla bel-

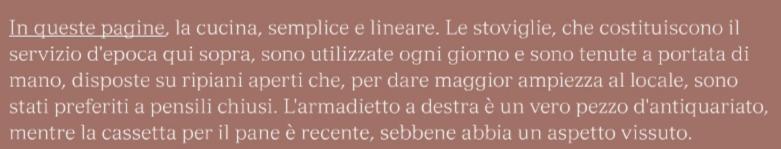
lezza. Anzi, è proprio questa fuggevolezza che rende ancor più necessario essere circondati da ciò che ci piace e ci dà serenità. È stata questa la filosofia con la quale Kim Nellen (nella foto qui sopra), comproprietaria di un negozio di antiquariato e interior design, ha deciso di tra-

 \rightarrow



La base e il lavello della cucina sono moderni, mentre le persiane sono state recuperate dalla vecchia abitazione della padrona di casa. La miscela realizzata è perfetta.







sformare la casa in cui, per soli diciotto mesi, ha vissuto con la propria famiglia. Scegliere di intervenire su un'abitazione quando sai già che dovrai lasciarla è soprattutto la risposta al bisogno di stare in un ambiente che sia originale, accogliente e che rappresenti, anche se per poco, lo spirito e i gusti di chi lo abita. La

piccola casa situata a Belfeld, un villaggio nel sud dei Paesi Bassi, dove Germania, Belgio e Olanda si incontrano, era stata affittata come soluzione temporanea, in attesa di trovarne una definitiva. "Ma era davvero terribile - ricorda Kim -. Le pareti erano state dipinte in un mix orribile di colori. Sentivo di dover intervenire





per creare un luogo in cui io, mio marito Rene, mio figlio Dries e le mie due figlie, Gijsje e Jooske, avremmo potuto stare bene. Inizialmente, Rene non era convinto, ma poi ha avuto fiducia nella mia capacità di visualizzare qualcosa di familiare e accogliente in questa proprietà fatiscente. Dopo tutto, lo styling e l'arredo d'interni

è il mio lavoro". I cambiamenti avrebbero però dovuto essere estremamente economici, poiché le vere spese sarebbero arrivate al momento di acquistare la casa definitiva, quella in cui avrebbe dovuto trovare sede anche l'attività di Kim. Inoltre, gli interventi avrebbero dovuto essere reversibili, dal momento che l'agenzia immobi-















In queste pagine, alcuni degli oggetti che caratterizzano la casa. Il manichino da sarta è stato acquistato in un mercatino delle pulci, come le statue in alabastro. Le persiane in un negozio. Mentre le vecchie lettere d'amore sono state trovate in un mercatino vintage in Belgio.

liare aveva chiesto di lasciare i locali esattamente come erano stati trovati. Niente grosse opere murarie, quindi, più che altro un ritocco cosmetico. Sono bastate due settimane per cambiare legno presenti in tutta la casa, ma anche il verde e il rosa per la camera delle bambine. Queste pitture hanno creato lo sfondo adeguato sul quale disporre l'eclettica raccolta di soprammobili, oggetti d'epoca e cimeli che Kim ha riunito nel

corso degli anni. "È stato divertente - dice - creare un look vintage, romantico, nostalgico e shabby chic. Ho utilizzato oggetti nei quali mi sono imbattuta frequentando mercati delle pulci in le cose. Le pareti sono state ridipinte con tinte Belgio, Francia e qui in Olanda, accuratamente chiare e luminose. Il bianco innanzitutto, con il miscelati con elementi di aziende che vendo nel quale sono stati verniciati anche i pavimenti in mio negozio, come la Colmore". Sono di Colmore, per esempio, le lampade a soffitto della sala da pranzo. Ma l'aderenza al principio less is more è stata fondamentale, soprattutto perché l'impresa era quella di decorare e arredare un piccolo spazio. La casa, disposta su tre livelli, aveva in-







<u>In queste pagine</u>, il vecchio letto francese con telaio in ferro viene utilizzato come divano in soggiorno. I cuscini sono stati ricoperti con tessuti antichi. Per tenere tutto in ordine c'è il cesto di vimini e la vecchia cassa recuperata da un rigattiere. Anche la gabbietta è di recupero.

fatti un piano terra di 30 mq, un primo piano e una mansarda. È stato necessario utilizzare pochissimi mobili, i colori giusti e disporre tutto strategicamente, in modo da creare l'illusione ma metterli in modo tale da allargare lo spazio". Per questo, ad esempio, è stato scelto di sostituire i pensili con delle scaffalature aperte. La ristrutturazione più significativa è stata l'apertura del vecchio deposito di biciclette: rimuovendo il soffitto sovrastante è stato possibile esporre

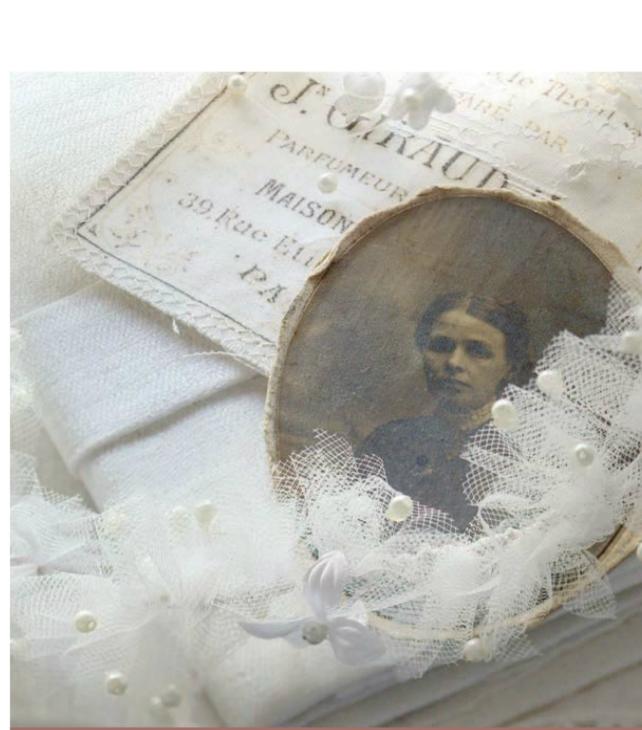
le travi, dando così un tocco distintivo alla sala da pranzo. La vecchia cucina è stata sostituita con una semplice unità Ikea, a dimostrazione che anche con un piccolo budget è possibile creare di dimensioni più ampie. "Era importante non un ambiente di stile. La pesante panchina a lato solo scegliere e combinare con cura gli oggetti, del tavolo da pranzo è un pezzo davvero insolito, in quanto nasconde un letto. Kim l'ha trovata online. Alcuni esperti le hanno confermato che si tratta di un pezzo antico, estremamente raro. Il tavolo, regalo di un amico, proveniva da un monastero e aveva un gran bisogno di essere rimesso a nuovo. Kim ha trovato nuove gambe











In queste pagine, la camera da letto padronale, che si trova in soffitta. Le pareti di cemento sono state lasciate al vivo, per creare un contrasto con il candore dei tessuti. Il letto è realizzato con una vecchia struttura su rotelle. Sopra, una foto datata 1910 che ritrae la bisnonna del marito di Kim.

in un negozio d'epoca e gli ha dato una mano di vernice fresca, la stessa con cui ha rinnovato anche le sedie con le quali lo ha circondato. La piccola scala a pioli, appoggiata in un angolo, una In tutta l'abitazione si possono trovare oggetti di famiglia o vecchie cose che sono state salvate dal finire in discarica. "La mia passione per le cose vecchie è iniziata quando ero una bimba - dice Kim -. Comprare, per pochi soldi, gli oggetti di cui gli altri vogliono sbarazzarsi, mi dà un auten-

tico brivido. È la gioia di conquistare un tesoro per pochi spiccioli". Nel soggiorno il telaio di un vecchio letto francese serve da divano. La camera matrimoniale si trova in soffitta. Le pareti di volta apparteneva alla nonna di Rene, mentre cemento sono state lasciate non trattate, per creuna delle poltrone vicine era del nonno di Kim. are un'atmosfera industriale in contrasto con la candida e romantica biancheria da letto d'epoca e gli immacolati tendaggi. Il sottotetto però non era collegato all'impianto di illuminazione del resto della casa: "Dovevamo farci strada al buio per andare a dormire - ricorda divertita Kim -. Molto dickensiano". Il letto che è invece nella ca-







In queste pagine, la camera del piccolo di famiglia, appassionato di calcio. Le scarpe d'epoca sono state trovate in un mercato delle pulci, come il vecchio trombone e la racchetta appesi vicino. Il letto (ricco di storia...) e il comodino sono cimeli di famiglia.

mera del maschietto è davvero importante per la padrona di casa: è il letto sul quale la nonna di Kim ha dato alla luce i suoi quattordici figli e dove anche Kim ha partorito i suoi bimbi: "Se il risultato ottenuto è enorme. Tutto è stato scelto con cura e collocato per creare il giusto feeling, che scorre senza intoppi in tutti gli ambienti. L'occhio di Kim per i dettagli e la capacità di guardare oltre lo stato malandato in cui inizialmente versava l'abitazione ha fatto la differenza.

"Adoro come sono venute le cose. Tanto più che è stato fatto tutto con pochi soldi. Nonostante ciò, credo che questa casa riesca a emanare un sottile lusso. E questo non fa che confermare la mia letto potesse parlare, avrebbe un sacco di storie convinzione, che in ogni casa c'è un potenziale da raccontare". Alla fine, la soddisfazione per il che può essere valorizzato e che vale sempre la pena intervenire, anche se si hanno a disposizione pochi mezzi. Abbiamo finalmente trovato la nostra casa dei sogni, ma il tempo passato qui mi ha insegnato molto su come sia possibile lasciare un segno personale su qualsiasi luogo". Un'esperienza davvero zen. 🤻



COME FARE/Progetti da copiare







e tracce del passato

1. Il copriparalume in stoffa con nastro Occorrente: pezzi di tessuto, cordino o nastro, macchina per cucire, ferro da stiro Si tratta di un modo semplice per rinnovare i paralumi. Scegliete un pezzo di stoffa con una decorazione o una balza sul fondo, in modo che si intoni al vostro arredamento, ma può essere usato anche uno scampolo di lino bianco. Tagliate la stoffa, con un'altezza tale da ricoprire il paralume da rinnovare, più 10-15 cm. Ripiegate l'eccedenza per ottenere l'esatta altezza del paralume; cucite il bordo e fate una seconda cucitura in modo da creare la coulisse nella quale passerà il nastro. Chiudete la stoffa sul retro, affinché circondi bene il paralume, senza stringere troppo. Tagliate una piccola asola sul davanti, fatevi scorrere il nastro che servirà per stringere il copriparalume, aiutandovi con una spilla da balia. Stirate la stoffa per eliminare le pieghe e vestite il paralume, stringendo il nastro, per non far scivolare la stoffa.

2. La ghirlanda con i bigliettini Occorrente: una vecchia ghirlanda, oggetti personali, colla a caldo, fil di ferro, cartoncino e spago È possibile rinnovare una ghirlanda ormai logora sia con piccoli bigliettini, oggetti personali, come ricordi, giocattoli, sonagli o nastrini, sia con elementi naturali come nocciole o pigne. È necessario fissare ogni oggetto con la colla a caldo, disponendolo in modo da non lasciare buchi nella composizione. Possono essere utilizzati anche fiori artificiali, da fissare con del fil di ferro alla struttura portante della ghirlanda. Ritagliate il cartoncino in modo da creare delle striscioline, sulle quali scrivere pensieri e messaggi. Arrotolate i cartoncini e avvolgeteli con dello spago, da fermare con un'asola. Fissate anche loro con la colla a caldo alla composizione. Sarà possibile sfilarli e farli leggere ai destinatari, oppure lasciarli all'interno della composizione, testimoni di un pensiero segreto.

3. Le sedie rinnovate Occorrente: carta vetrata a grana grossa e fine, primer universale, smalto acrilico o vernice, pennello

Pulite la sedia con un panno di cotone, levigatela, passando prima della carta vetrata a grana grossa e quindi della carta vetrata a grana più fine, finché otterrete una superficie senza rilievi. Con un panno umido pulite la sedia, rimuovendo tutta la polvere di levigatura. Passate su tutta la sedia un primer universale che servirà a preparare la superficie alla successiva verniciatura. Lasciate asciugare, in genere il tempo necessario è di 24 ore. Stendete quindi la prima mano di smalto o di vernice del colore scelto su tutta la sedia. coprendo bene anche gli angoli nascosti. Lasciate asciugare in un luogo fresco e quindi, prima di passare la seconda mano, provvedere a una leggerissima carteggiatura. Stendete la seconda mano di vernice e lasciate asciugare per bene prima di utilizzare la sedia.

Ь

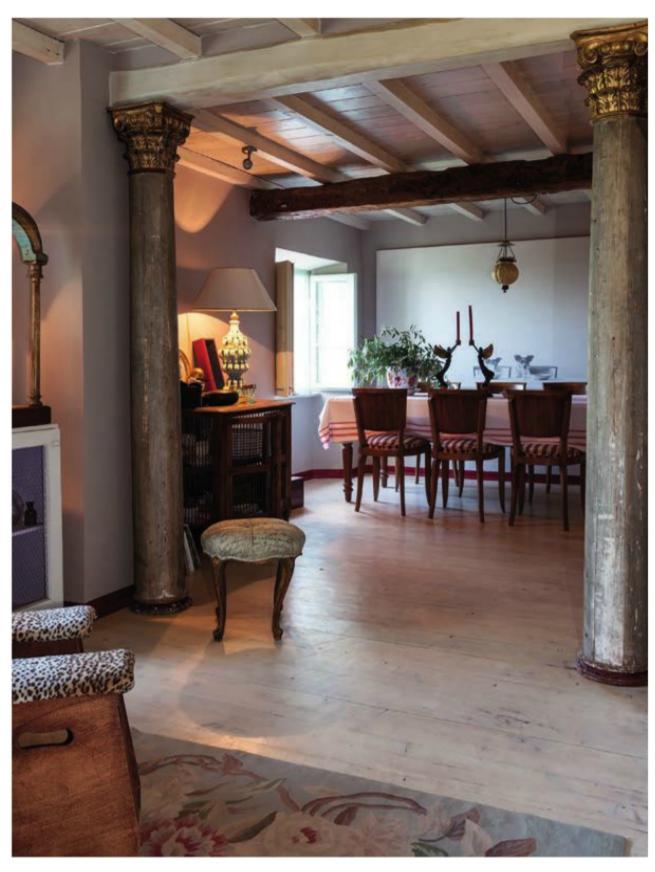






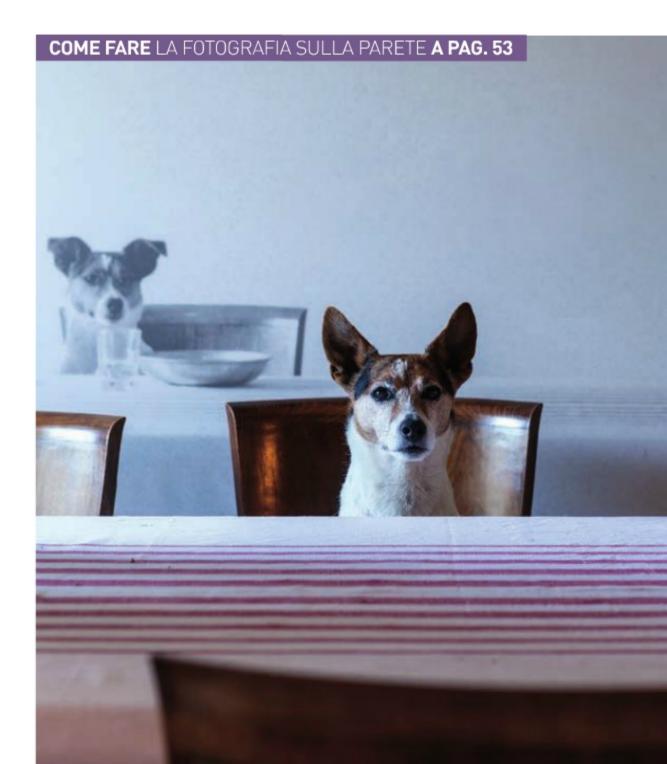
a natura come rifugio, la natura come ispirazione. Uno splendido casolare nei pressi di Pietrasanta, in Toscana, è il buen retiro di Renate Schrems, designer di gioielli di origine tedesca, art director e manager del marchio Sévigné. L'atmosfera bohémien ed estremamente creativa di questa località in provincia di Lucca, ormai nota in tutto il mondo, scelta come residenza da numerosi artisti che lì si sono trasferiti a partire dagli anni Settanta, si respira nell'aria, insieme al profumo di fiori e a quello della menta. L'abitazione scelta da Renate, un tempo conosciuta col nome di Le tre sorelle, è circondata







da un giardino paradisiaco di oltre 25mila mq. In lontananza, oltre il bosco, si scorge il mar Tirreno. Il luogo è sufficientemente isolato da rappresentare un asilo, un luogo ben protetto dove rifugiarsi: si può raggiungere soltanto a piedi, cosa che garantisce quella pace e quella tranquillità che, quando si crea, è desiderabile quanto necessaria. Dopo aver lasciato la macchina in una piccola radura in mezzo agli alberi, ci si deve inerpicare per un sentiero lungo circa duecento metri e poi, quasi per incanto, ci si trova di fronte alla casa, che dà il benvenuto all'ospite con l'allegria dei suoi colori accesi. In quest'ango-





buona parte dell'anno con i suoi due cani, Alma e Paola, per trarre ispirazione e concentrarsi sulle sue creazioni. Si tratta certo di un posto isolato, ma attenzione a non confondere l'aggettivo con solitario: i due termini, quando si parla del casolare delle Tre sorelle, non sono per nulla sinonimo. Infatti, Renate raramente è sola. Molto spesso la vengono a trovare

TROWPIU RIVISTE GRATIS

HTTP://SOEK.IN

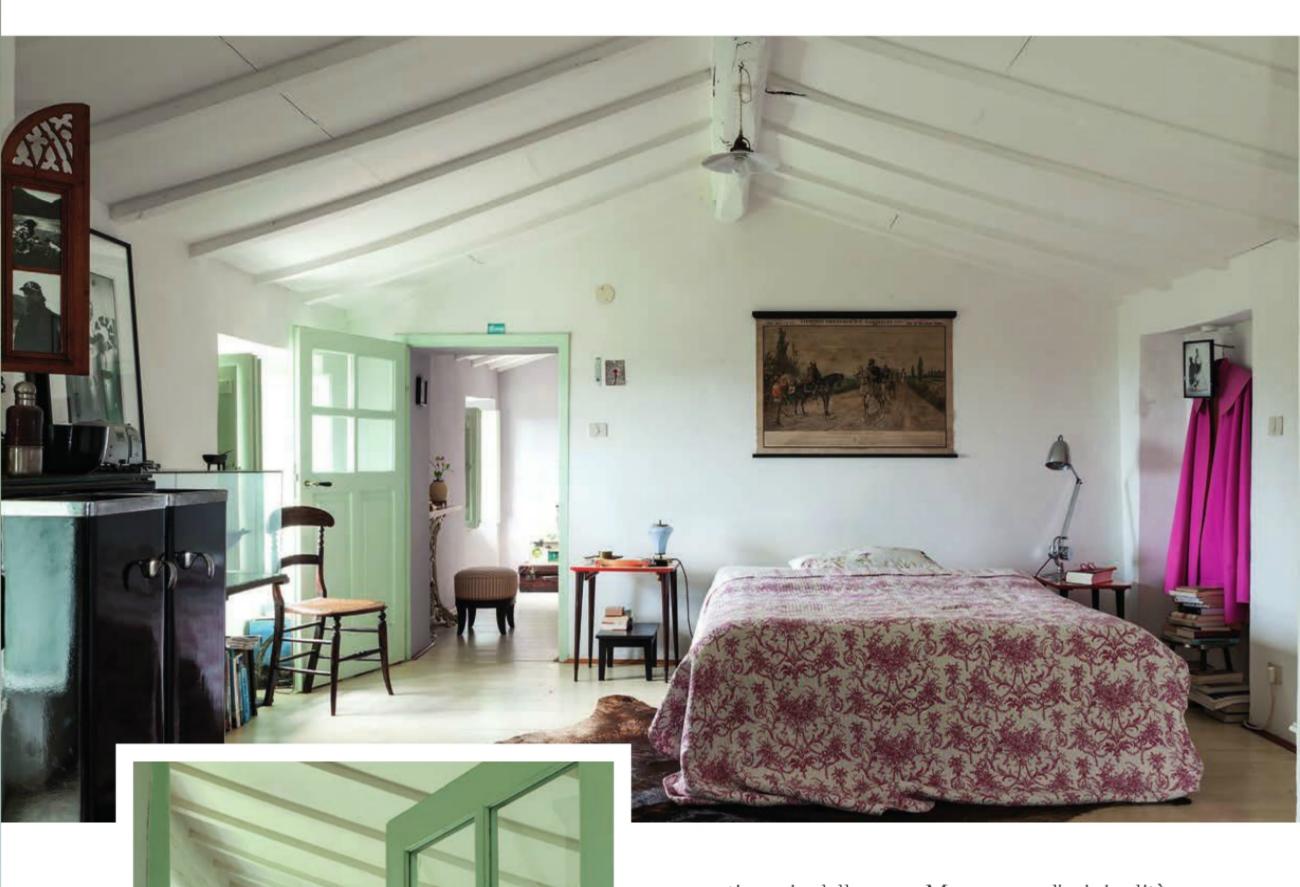




amici e collaboratori, anche loro incantati dalla natura che caratterizza questa meravigliosa zona d'Italia, con i suoi tipici terrazzamenti coltivati, alberi di acacia, castagni e ulivi secolari. Ad ogni angolo si coglie l'energia della padrona di casa, la sua determinazione e la sua originalità. In ogni dettaglio si vede riflesso tutto il suo mondo, che mescola amore per il lavoro con le mani (artigianato è il termine che preferisce di gran lunga ad arte), gioia di vivere, suggestioni naturali e cultura. Quando non siede alla scrivania del suo studio, Renate si occupa personalmente del giardino e della vigna, dove produce sia vino sia olio. L'abitazione principale è di un sorprendente rosa, che

contrasta e fa risaltare le tinte più scure del bosco e il verde più acceso del giardino, tinte che si ritrovano però all'interno della casa, una volta varcata la soglia, in una sorta di legame tra il dentro e il fuori che vuole segnare lo stretto collegamento fra la dimora e la terra che la ospita. Dentro casa torna quindi il legno, ma anche il verde, in una sfumatura turchese e delicata che riveste il frigorifero e che rimanda poi alle piastrelle, fatte a mano, del bagno (che prima della ristrutturazione era invece una cucina). Il richiamo all'arte e all'elemento umano è dato dalle mattonelle bianche e nere dei pavimenti dal disegno grafico vagamente escheriano, che Renate ha recuperato da





un antiquario della zona. Ma a creare l'originalità e l'eccezionalità di questa abitazione sono gli oggetti che la designer tedesca ha scoperto e reinterpretato, mescolandoli tra loro senza preoccuparsi della loro origine, ma solo dello straordinario effetto derivante dal loro accostamento. Suggestioni spagnole, messicane, provenzali pervadono la casa. Alcuni acquisti fatti girovagando per il mondo hanno perso completamente il ruolo di souvenir di viaggio per diventare a tutti gli effetti pezzi d'arredo. Le colonne che dividono il soggiorno dalla sala pranzo provengono da un antiquario di Monaco di Baviera; il portavivande di un aeroplano è stato riadattato a credenza; un mo-



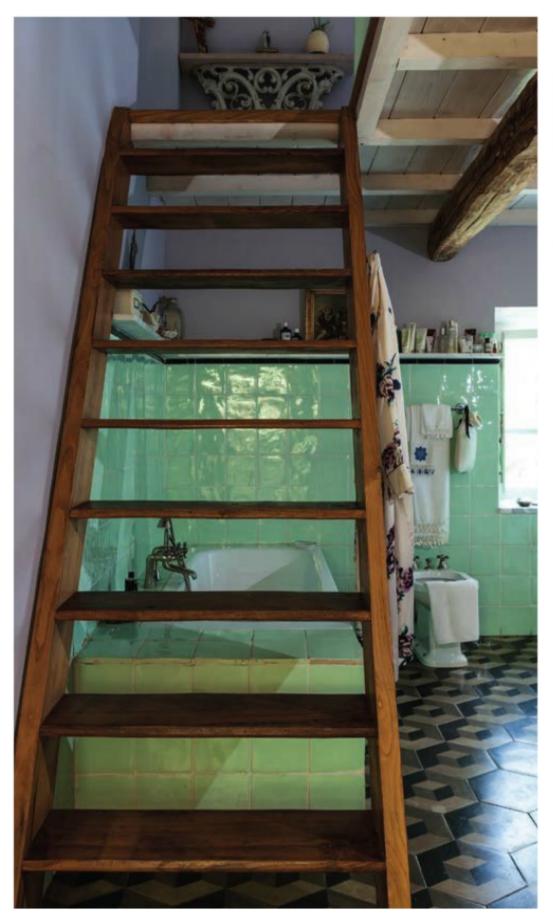




biletto per il pronto soccorso ha ricevuto il più nobile ruolo di pensile da parete. Pezzi di modernariato si affiancano a mobili dal gusto più classico e tradizionale. La sala da pranzo è dominata dal grande tavolo in legno e dalle sedie che la proprietaria ha fatto rifoderare e poi da una grande foto in bianco e nero dell'amato jack russel terrier, dono di un amico artista. Le opere d'arte e i ricordi personali, le foto di famiglia e i simboli profani e religiosi (croci, cuori, madonne e teschi, ritornano spesso come soprammobili e sono componenti importanti anche delle sue collezioni di gioielli) stanno gli uni vicino agli altri per dar vita a un mix sapiente e bizzarro. Poco









distante dall'abitazione principale, dietro al pergolato ricoperto da un magnifico glicine, che nelle calde estati toscane garantisce la necessaria frescura agli ospiti, si trova l'ex stalla, trasformata in guest house. Nella camera degli ospiti un originale baldacchino, realizzato dalla stessa Renate, vede l'utilizzo di due spade giapponesi. Mentre il bagno sembra essere ricavato scavando nella pietra. In mezzo al bosco, affiancata da due lussureggianti piante di banano, si scopre una piccola 'piscina' di forma allungata e color magenta chiaro, omaggio all'architetto messi-

cano Luis Barragán. Il gusto eclettico e l'ironia che pervadono questa dimora di campagna si ritrovano anche nei gioielli ideati da Renate, creazioni per Sévigné, marchio nato a Monaco di Baviera nel 1979. Chi la conosce sa che la sua estetica è fortemente poliedrica ma anche dotata di radici profonde. Ogni pezzo della collezione si ispira all'arte contemporanea, ma soprattutto alla natura, che Renate può ammirare intorno al suo casolare. Quando parla del motivo che l'ha portata a trasferirsi qui la padrona di casa afferma che "gli alberi sono stati la mia terapia!". Tra le viti

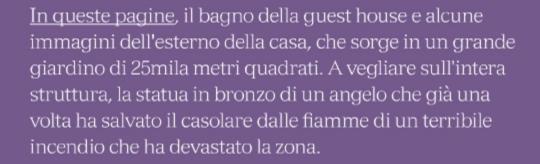




zione di gioielli creata da Renate si possono trovare foglie di vite di opale rosa, quarzo fumé e pietre di luna finemente cesellate, insieme a tormaline e diamanti a forma di serpenti, gatti e jack russell terrier,









compagni preferiti di Renate. Nella linea *Croco* ci sono anche le lucertole, che normalmente si riscaldano sulle pareti e sulle pietre intorno alla casa sotto il sole. E sopra tutto questo, sopra alla casa e ai suoi ospiti, si allarga lo sguardo di quello che è diventato il simbolo del luogo: l'angelo in bronzo che accoglie i visitatori lungo il sentiero. Una sorta di santo patrono che veglia sull'unicità di questo universo in miniatura, che ha già dimostrato di amare e proteggere, salvandolo da un incendio che, qualche anno fa, ha devastato l'area circostante.

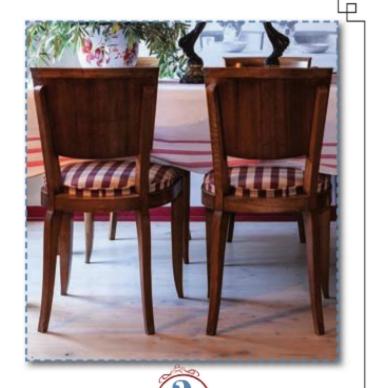




COME FARE/Progetti da copiare







Un buen retiro toscano

1. La cornice in stile shabby

Occorrente: cornice, vernice scura, acrilico chiaro, carta vetrata, una candela bianca Procuratevi delle cornici in legno dalle forme semplici, senza scanalature o linee bombate, in legno grezzo. È possibile rinnovare anche un vecchio portafotografie eliminando, con la cartavetrata, la vernice che lo ricopre. Passate sul portafoto una mano di vernice dal colore pieno e scuro, come grigio scuro o marrone molto intenso: è questa la tinta che emergerà da sotto, una volta finito il lavoro. Lasciate asciugare per bene. Con una candela bianca passate i bordi e i punti del portafoto che volete che poi emergano come risultato dell'"usura". Stendete quindi un secondo strato di vernice acrilica più chiara: la vernice nei punti trattati con la cera non aderirà perfettamente, ma è normale. Lasciate asciugare e quindi carteggiate i bordi della cornice facendo emergere il colore scuro.

2. La fotografia trasferita sul muro Occorrente: un'immagine fotocopiata o stampata, gel medium acrilico, spugnetta, nastro adesivo di carta È possibile trasferire un'immagine stampata o fotocopiata su una parete o su una qualsiasi superficie piana (se si tratta di una scritta, ricordate che, una volta trasferita sul muro, la si vedrà capovolta, come in uno specchio, quindi andrà stampata specularmente). Circoscrivete con un nastro di carta l'area sul quale volete trasferire l'immagine. Stendete sulla parete uno strato uniforme, di gel medium. Applicate l'immagine, facendola aderire bene al muro e togliendo bolle d'aria ed eccessi di gel. Attendete il tempo necessario affinché il gel asciughi. A questo punto bagnate la carta con una spugnetta e strofinate delicatamente finché non si staccherà totalmente dalla parete.

3. Il recupero delle sedie imbottite Occorrente: cacciavite, pinze, sparapunti, ago, filo, gommapiuma, forbici, passamaneria, tessuto, colla a caldo

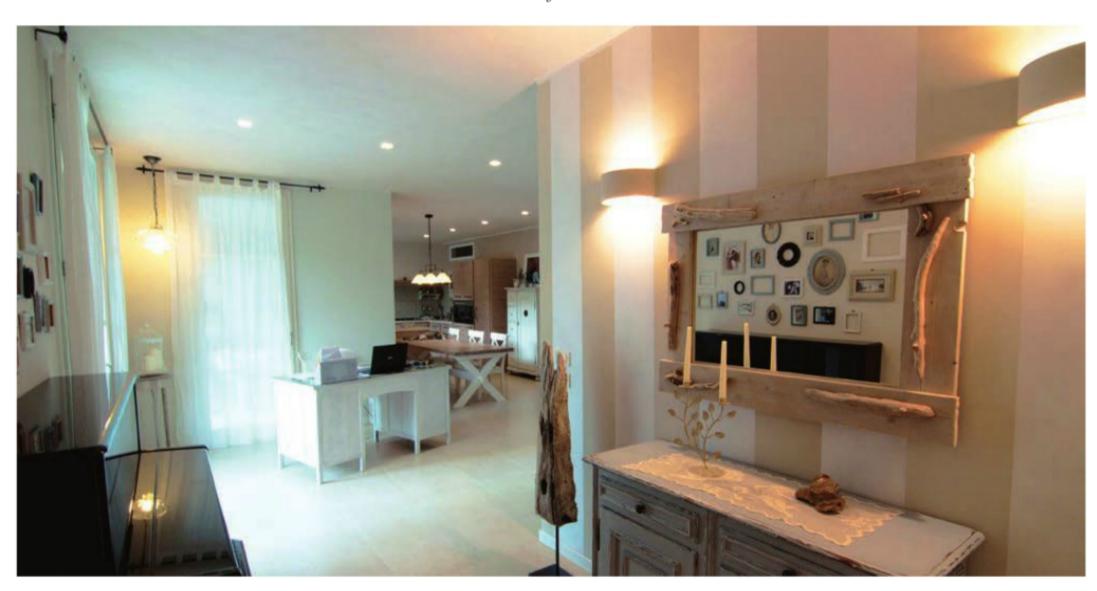
Per rinnovare l'imbottitura di una sedia, per prima cosa è necessario togliere, con l'aiuto di cacciavite e pinze, i chiodini e l'imbottitura vecchia. Pulite bene e ritagliate un pezzo di gommapiuma dell'altezza di 3-4 cm con la sagoma della sedia (potete usare la vecchia imbottitura come modello). Rivestite la gommapiuma con la stoffa, fermandola, in modo piuttosto morbido, con delle cuciture. Posizionate l'imbottitura sulla seduta e fissatela con la sparapunti lungo i bordi. Utilizzate della passamaneria per ricoprire i punti metallici. Fissatela con la colla a caldo, in modo che tutto il bordo della sedia sia ben rifinito. Come alternativa, per fermare la passamaneria, potete utilizzare anche alcuni chiodi da tappezziere.

 †

RUSTICO DESTA

In provincia di Arezzo, la ristrutturazione di un appartamento offre il pretesto per sperimentare un inedito stile urban country, ottenuto recuperando e riadattando vecchi mobili e complementi

testo di Lia Mantovani - foto di Studio Biancalani



li azzurri polverosi, le terre, le sabbie e i colori desaturati del cielo. Sono state queste le fonti d'ispirazione che hanno guidato la ristrutturazione di un'abitazione di città. Una volta entrati, ci si dimentica di essere in un luogo urbano, tra Arezzo e Firenze, e si respira una calda

atmosfera country. "Quando i proprietari l'hanno acquistata era praticamente finita ma non incontrava per nulla i loro gusti - spiega l'architetto Rachele Biancalani, autrice del progetto di restyling -. Così, insieme, abbiamo ridisegnato gli ambienti demolendo i tramezzi esistenti per creare un ambiente su misura, che li rappresentasse e nel quale

 \rightarrow

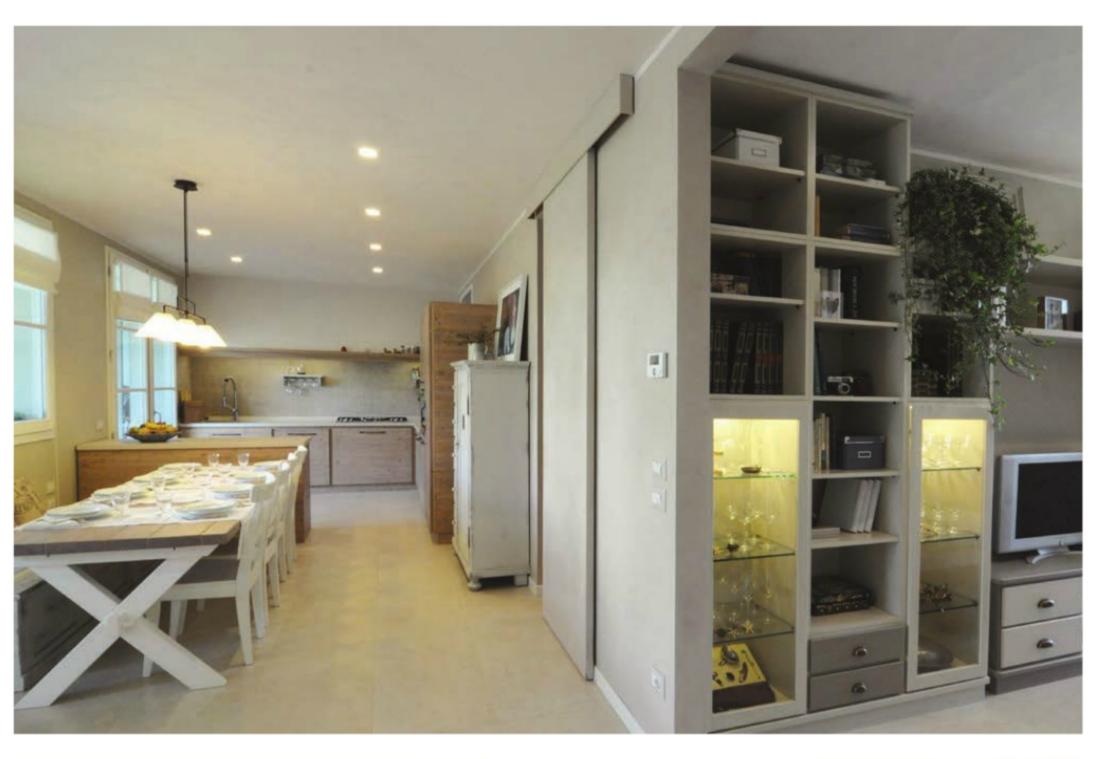




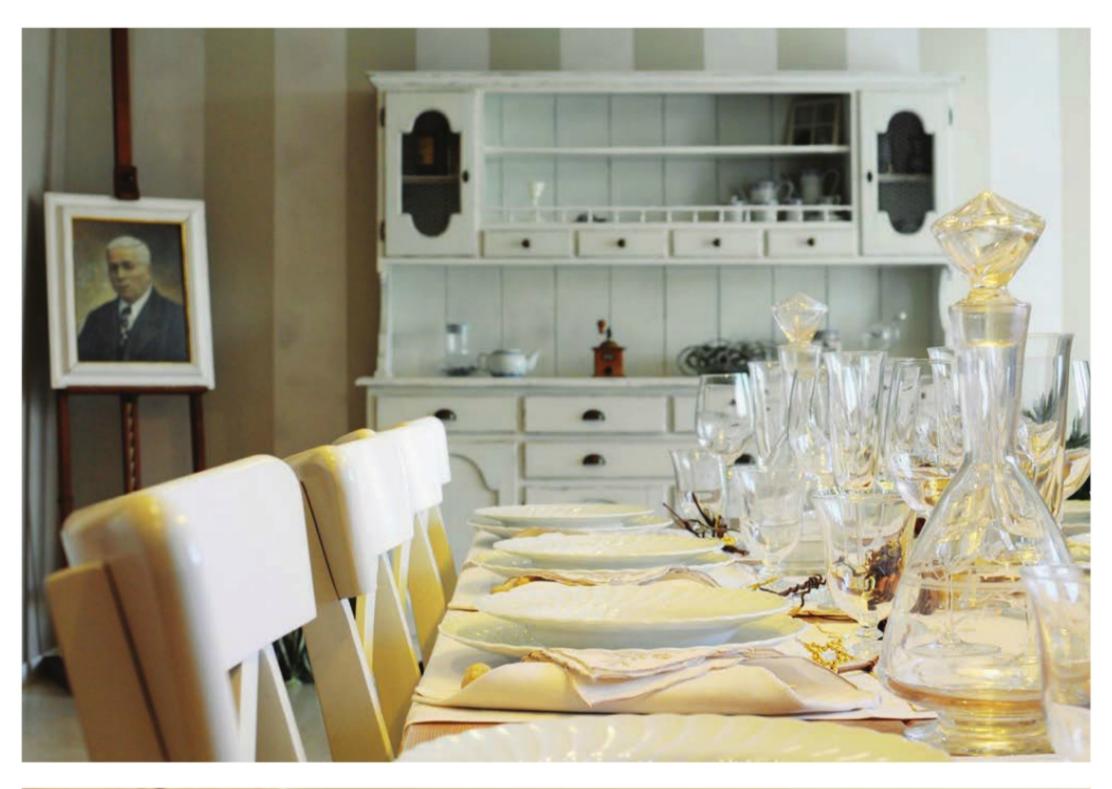
si trovassero a loro agio". Gli arredi provengono in larga parte dalla precedente abitazione, con l'aggiunta di qualche pezzo ex novo, realizzato da artigiani locali su disegno dell'architetto Biancalani. "Consiglio spesso ai miei clienti di mantenere alcuni degli arredi presenti nelle loro abitazioni precedenti: così facendo, mobili ricchi di significato per i proprietari riprendono vita, portando anche il vantaggio economico di un risparmio sul budget".

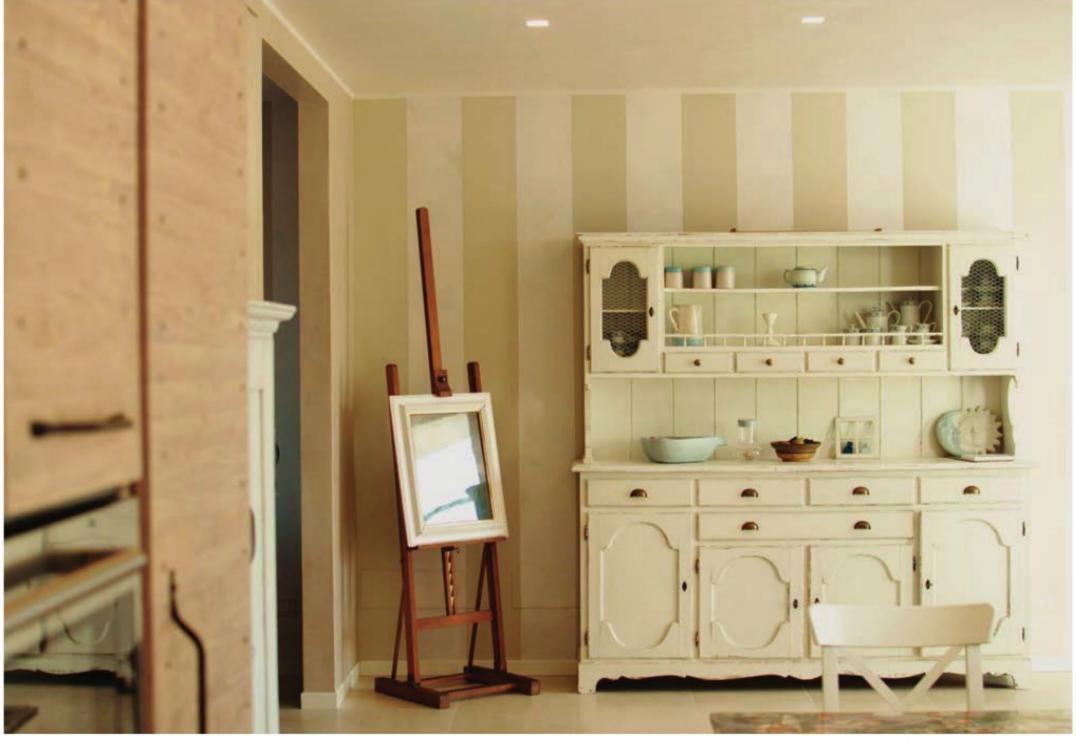


In queste pagine, alcuni scorci del living, che mescola arredi su misura a elementi recuperati. Il tavolino da caffè è stato realizzato su disegno dell'architetto Biancalani, recuperando una vecchia tavola in massello di castagno e applicando delle ruote dallo stile industriale. A sinistra, la cucina.

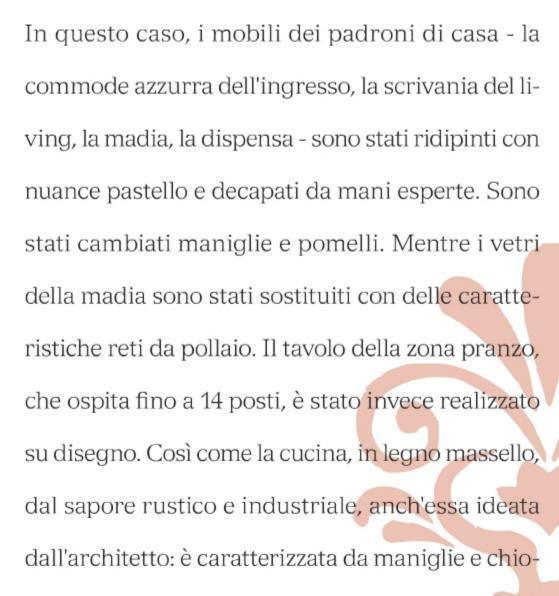








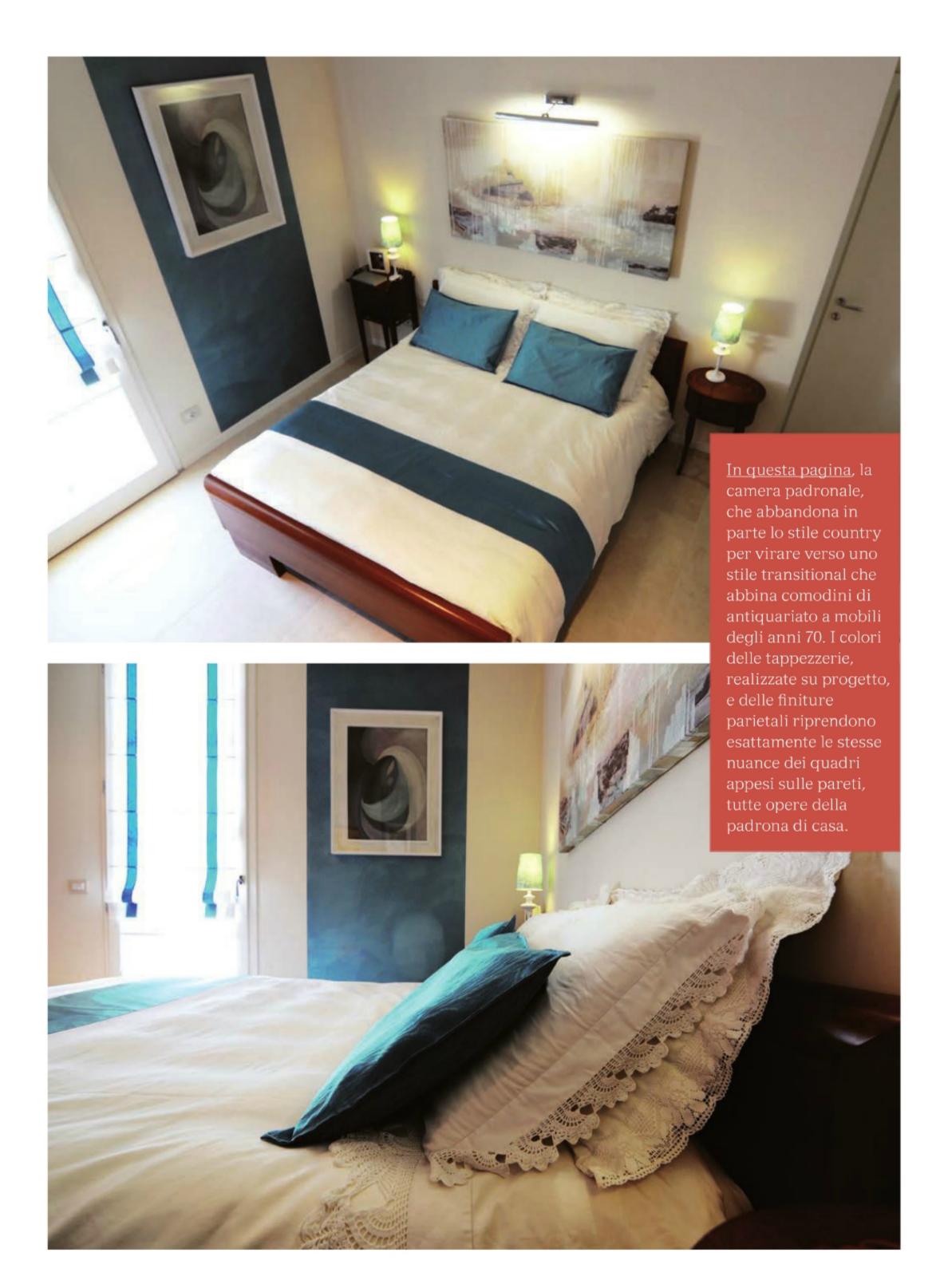






In queste pagine, la vecchia madia, ridipinta di bianco, con le reti da pollaio al posto dei vetri, e il tavolo oversize, realizzato su disegno, sono i veri protagonisti della zona pranzo. <u>Sopra</u>, il bagno degli ospiti, arredato con un grande lavandino appoggiato su un mobile contenitore. A sinistra, l'armadio del disimpegno, fatto costruire ispirandosi alle porte dei barn americani.

dature in ferro battuto e brunito a mano; il colore del legno richiama quello dei tronchi sbiancati dal mare ma con un tono rosato che scalda l'ambiente. Le pareti rigate tono su tono, che richiamano la carta da parati, sono state realizzate alternando pittura lavabile e finitura decorativa spatolata madreperlata. Il motivo a righe torna anche nella tappezzeria del divano e delle due Bergère Luigi XVI. La camera padronale abbandona lo stile country per virare verso uno stile transitional, con comodini di antiquariato e mobili anni 70. "Per attualizzare l'ambiente - spiega l'architetto - ho giocato con i colori delle tappezzerie, realizzate su progetto, e sulle finiture delle pareti che riprendono le nuance dei quadri, opere della padrona di casa". Il disimpegno è caratterizzato infine da un armadio che si ispira, per forma e colore, alle porte dei tipici barn, i granai americani. 🧩



COME FARE/Progetti da copiare







Lustico di città

1. Lo specchio con i légnetti

Occorrente: specchio con cornice in legno piatta, scotch da carrozziere, colla a caldo, legnetti di recupero, smalto chiaro o trasparente per legno, pennello, carta abrasiva a grana fine

Pulite accuratamente lo specchio da eventuali tracce di polvere e delimitate la superficie interna della cornice con dello scotch, in modo da preservare lo specchio da eventuali sbavature durate la verniciatura. Passate una prima mano di colore. Carteggiate, se occorre, la superficie dei legnetti e dipingeteli con lo stesso smalto. Fate asciugare e stendete, se occorre, una seconda mano di colore sulla cornice e sui legnetti. Eliminate lo scotch da carrozziere dal vetro quando la pittura non è ancora del tutto asciutta. Quando tutti gli elementi saranno perfettamente asciutti, con l'aiuto della colla a caldo, fissate i legnetti alla cornice.

2. Il tavolino con le ruote

Occorrente: una tavola di legno di recupero, carta abrasiva a grana grossa e fine, stucco per legno, smalto trasparente all'acqua, pennello, trapano avvitatore, ruote piroettanti tassellate, viti, matita

Eliminate eventuali chiodi dal legno e carteggiate la superficie con una carteggiatrice elettrica o a mano. Dopo aver tolto la polvere, stuccate, se necessario, la superficie con lo stucco per legno, per eliminare eventuali imperfezioni e carteggiate di nuovo con carta fine. Verniciate la superficie con uno smalto trasparente all'acqua e fate asciugare. Capovolgete il legno e sul retro segnate con una matita il punto esatto in cui volete fissare le ruote. È bene disegnare i segni nel modo più accurato possibile, assicurandosi che il tavolino sia bilanciato (fate una prova). Con l'aiuto del trapano fissate al piano le quattro ruote avvitando le viti ai tasselli.

3. La poltrona a righe Occorrente: tessuto, metro, colla a caldo, sparapunti, spilli, carta velina, forbici, ago, filo, passamaneria Ecco un metodo veloce per ricoprire una vecchia poltrona in legno e tessuto. Con la carta velina ricavate il cartamodello dei pezzi che compongono il rivestimento della poltrona. Potrete così calcolare meglio la quantità di stoffa necessaria e capire come cadrà il tessuto. È bene acquistare sempre stoffa in più, sia per poter rimediare a eventuali errori, sia perché il tessuto potrebbe restringersi lavandolo. Ritagliate il tessuto seguendo le sagome in carta, lasciando un'abbondanza di 10 cm per le cuciture. Puntate i pezzi di stoffa sulla poltrona con gli spilli per verificare che le forme coincidano. Dove serve, imbastite le sagome e quindi cucitele a macchina al rovescio. Applicate le pezze di tessuto alla poltrona con la sparapunti. Con la colla a caldo fissate la passamaneria in corrispondenza della graffe.

 $^{+}$

ARREDI/Sedie e tavoli

Aggiungi un posto a tavola



In legno grezzo oppure con finiture di pregio, il tavolo rimane uno dei mobili più importanti della casa, in grado di caratterizzare l'ambiente nel quale viene collocato, che sia la cucina o la sala da pranzo

di Anna Gioia





A sinistra, Eaton di **Ligne Roset** è un tavolo in legno massello dalla forma contemporanea, ma la cui finitura in noce, rovere o ciliegio, trattato a olio e protetto con vernice opaca, evoca un ambiente rustico. A destra, sedia Virna di **Novità Home** in legno, rattan bianco con seduta e schienale nel romantico intreccio Vienna.



A sinistra, la sedia Cortina della collezione **Scandola** in legno massello d'abete, finitura gesso. A destra, una proposta **Marchetti Maison** per chi ha problemi di spazio: il tavolo misura 160 cm chiuso, ma si allunga fino a 280 cm in caso di necessità.

Itavolo, simbolo della convivialità, che sia in cucina o in sala da pranzo, rimane uno dei mobili cardine della casa. Se lo volete dall'aspetto rustico, deve essere rigorosamente in legno, magari grezzo. E i graffi del tempo non faranno altro che accrescere il suo fascino. Se desiderate qualcosa di più elegante, potete optare per un legno decapato o laccato, impreziosito da intagli e

decori. In effetti, però, il punto di forza del tavolo in stile country è la naturalità del legno massello, con i suoi nodi, le sue venature e la sua solidità. Ma sono interessanti anche gli abbinamenti con elementi in ferro o acciaio, per esempio per le gambe. Le sedie lo completano: perfettamente abbinate, arricchite da cuscini o coperture in stoffa, oppure in plastica o acciaio, per un effetto dolcemente straniante.

Colore azzurro avio per la struttura in legno di faggio della sedia di **Dialma Brown** che si abbina alla seduta in tessuto grigio.







In alto, a sinistra, **Dialma Brown** propone un'ambientazione suggestiva con le sedie in legno che ricordano i tempi passati, regalando alla tavola un'atmosfera di calore, e un tavolo realizzato in legno riciclato con inserti in marmo. *A destra,* la sedia Chenzia di **Scandola** ha il sedile imbottito e ricoperto in stoffa.



A sinistra, le tre combinazioni possibili del tavolo country chic in faggio di **Grange**: da tavolo quadrato, può raddoppiare le dimensioni e allungarsi di ulteriori 45 cm grazie a una prolunga. A destra, il legno curvato tipico di **Thonet** è la caratteristica distintiva del tavolo 1060. Il piano rettangolare poggia su una base costituita da due coppie di gambe disposte a forma di V rovesciata, collegate da un'elegante traversa.



ARREDI/Appetitosi

Piatti di stagione

Scelto il tavolo, allestitelo con qualcosa di nuovo. Fiori sgargianti, colori pastello o tinte neutre?





Le tovagliette/sottopiatto Florigraphie di **Seletti** sono in paglia intrecciata e multicolor. Della stessa collezione, sono disponibili anche i sottobicchieri e i sottopentola.

Printemps è la collezione di oggetti per la tavola in porcellana, adornati da fiori e trame a pois nei toni del rosa, beige e azzurro, con accenti dorati per la perfetta tavola primaverile. Da **Easy Life**.

Tuova stagione e nuova aria in tavola. Preferite abbracciare la tendenza flower, che vede nuance pastello e romantiche fioriture per celebrare la vita che rinasce dopo il lungo inverno? O le tinte neutre, sempre eleganti, capitanate dall'inossidabile bianco? Comunque sia, in queste pagine trovate le ultime novità e tante idee per allestire un grazioso banchetto, a casa o in giardino. Fatevi ispirare!



Ceramiche che si rifanno alle verdure e alle foglie dell'orto. È la linea green Verzura di **Bordallo Pinheiro**.

I motivi a pois proposti nelle tenui nuances del rosa e del verde acqua sulla falda sono incorniciati da una ghirlanda di boccioli di rosa: Fleurette di **Villa d'Este Home Tivoli**. Il set da 18 pezzi costa 87,80 euro. Ideale per portare in tavola dolci e piccola pasticceria, l'alzata Girasole di **Mario Luca Giusti** è in cristallo

sintetico.





Biscotti, caramelle e bon bon in bellavista grazie al barattolo in vetro a tre ripiani sovrapponibili. Fa parte della collezione **Coincasa**. Complementi per la tavola in ceramica dipinta a mano, diventano eleganti sottopentola o porta pietanze per salumi e formaggi. Di **Novità Home**, costano, ciascuno, 9 euro.







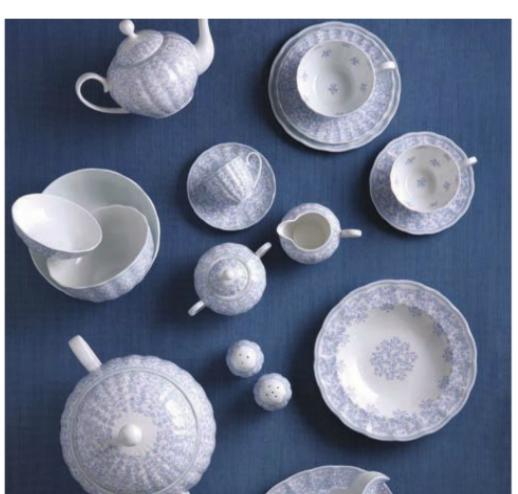
L'originale motivo del galletto, le pennellate sulla ceramica smaltata a vetro e i delicati dettagli della decorazione aggiungono uno squisito tocco rustico al set per la colazione Hambury di Neptune.





Per la tavola elegante: piatto piano bianco in maiolica Bourgeoisie di **Maisons du Monde.** Da utilizzare nel microonde e in lavastoviglie. Il set da sei pezzi costa 35,94 euro.







I sottopiatti Elegance di **Brandani** aggiungono un tocco sofisticato e prezioso alla tavola. In plastica PP, sono disponibili in set da quattro.

SPECIALE/MATRIMONIO

Tutte le nuove tendenze e tante idee per organizzare un matrimonio romantico, ma ricercato, ecofriendly e informale, pieno di fiori, profumi e sapori legati alla vita all'aria aperta e a quei valori di semplicità che ricordano la vita in campagna di una volta

 $di\,Anna\,Gioia-consigli\,e\,realizzazioni\,a\,cura\,di\,Laura\,Ferrari\,e\,Raffaella\,Ferrari$



Sposarsi in campagna, all'aria aperta, permette di farsi ispirare dai profumi e dai colori della natura. E anche le balle di fieno possono diventare un elemento di arredo, tra drappi e nastri in varie tinte mossi delicatamente dalla brezza.









Country e shabby chic non sono solo tendenze da seguire per personalizzare l'arredamento della nostra casa ma diventano veri e propri stili di vita quando ne cogliamo gli aspetti più profondi: il piacere delle cose semplici, l'informalità, la possibilità di dare nuova vita agli oggetti, l'amore per l'handmade. E chi ama questo stile di vita non può certo farne a meno nel giorno più importante della propria vita. Il matrimonio country e shabby chic è solo apparentemente semplice. Per non sembrare scialbo deve essere curato nei minimi dettagli, puntando molto sulla creatività e avendo



anche il coraggio di osare con qualche piccola sorpresa per gli ospiti. Per parlare dei segreti di un perfetto wedding day in stile country, abbiamo chiesto aiuto a due wedding planner, che ci hanno spiegato come affrontare ogni aspetto organizzativo e dato spunti e idee per personalizzare questo giorno. Laura Ferrari, meglio conosciuta come La Weddy (www. laweddy.com) e Raffaella Ferrari (www. raffaellaferrari.com) ci guideranno in un mondo fatto di partecipazioni, bomboniere, tableau mariage, tulle e tanti tanti fiori.

I preparativi e il moodboard

"In un matrimonio - inizia Raffaella Ferrari non dovrà mancare l'atmosfera, che bisognerà creare con semplicità, tenendo conto dell'ambiente scelto. Gli elementi della natura si dovranno così mescolare sapientemente ai materiali scelti per ottenere il mood voluto. Quindi, per prima cosa, bisogna creare una moodboard, cioè uno stile con colori, tessuti, fiori, materiali, che siano legati tra loro. Solo così si raggiungerà l'obiettivo di far sì che il matrimonio diventi l'evento indimenticabile che rimarrà nel cuore degli ospiti". Per quanto riguarda le partecipazioni e gli inviti, entrambe le wedding planner concordano: quelle scritte a mano sono un grande classico e hanno tutta un'altra poesia, con qualunque tipo di carta, anche la più povera che, grazie alla personalizzazione, può diventare qualcosa di unico. Laura Ferrari, però, è più possibilista rispetto a strade alternative: "Oggi ci sono tantissime possibilità e credo che farsi aiutare da un graphic designer per creare una partecipazione su misura, che riprenda il tema e i colori del matrimonio, sia in assoluto la cosa migliore".

La location e il piano B

La scelta della location è sicuramente la più difficile che la coppia deve affrontare, perché non va scelta soltanto considerando l'estetica ma ci sono diversi aspetti logistici che devono essere presi in considerazione. "In primis - spiega Laura - la possibilità di avere un piano B in caso di maltempo. Anche se optate per un matrimonio ad agosto non siate troppo confidenti nella meteorologia, ma valutate se la location scelta offre una soluzione alternativa in caso di pioggia. Se così non fosse, informatevi per noleggiare, in caso di necessità, delle











A volte anche
le passioni
degli sposi
possono essere
d'ispirazione.
Così delle
biciclette,
addobbate a festa,
possono assumere
un nuovo ruolo.
L'importante è non
correre troppo.







Per accrescere il fascino di una vecchia scalinata bastano dei cuscini e alcune candele. In questo caso è il bianco al centro dell'attenzione. Come nelle composizione di fiori appoggiate su rustiche assi e nei suggestivi vasetti appesi sotto il pergolato.

tensostrutture". L'allestimento della location, ma come del resto quasi tutti gli aspetti di un matrimonio, deve essere sicuramente molto personale. Non esistono schemi da rispettare, l'importante è renderlo il più possibile fedele al proprio stile. "Se una coppia non ama i colori sgargianti e gli eccessi - afferma Laura - perché dovrebbe scegliere un allestimento opulento e pomposo? Per quanto riguarda i colori, trovo bellissimi e molto eleganti gli allestimenti monocolore, ma ci sono abbinamenti di colori altrettanto raffinati e sofisticati. Quello che di solito consiglio, è di scegliere due o al massimo tre colori e piuttosto giocare sulle sfumature". L'obiettivo dell'allestimento è quello di valorizzare il contesto in cui la cerimonia e il ricevimento si svolgono, ecco perché non può essere pensato a prescindere dalla location. Luoghi particolarmente belli e ricchi, per esempio, avranno bisogno di pochi elementi decorativi che ne esaltino le caratteristiche e non vadano a coprire la bellezza degli spazi.

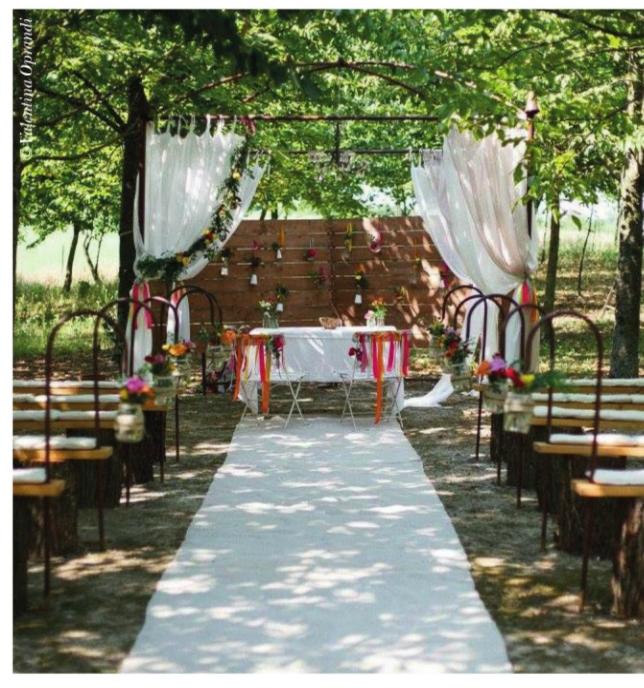
I dettagli e l'handmade

Come detto, per rendere indimenticabile il wedding day bisogna prestare attenzione anche al più piccolo dettaglio: dal tableau mariage, ai segnaposto. Secondo Raffaella, "segnaposto e tableau, rigorosamente handmade, diventeranno un ricordo originale che gli ospiti porteranno via con piacere". Anche per le bomboniere ci si può sbizzarrire con idee fai da te. "Le bomboniere sono un aspetto abbastanza controverso - spiega Laura -. Sono tante le coppie che non ne vedono l'utilità ma si sentono costrette a farle. Se gli sposi non ci tengono in modo particolare, consiglio sempre di stare su qualcosa di semplice e tradizionale, come il classico sacchettino di tulle con i confetti, magari abbinato a una donazione a qualche Onlus o associazione a cui si è legati. Se invece la coppia è disposta a investire un po' di più, la bomboniera gastronomica è sicuramente una delle più apprezzate".

Anche la tavola necessita di una definizione precisa, in ogni più piccolo aspetto: dal menù, alla scelta di piatti e bicchieri, fino al centrotavola, che non deve invadere lo spazio pensato per la convivialità. "I centritavola - afferma Raffaella - possono essere diversi a ogni tavolo e avere una propria personalità e un proprio stile, ma dovranno essere assolutamente armoniosi tra loro e raccordarsi all'ambiente".

Uno charme naturale

Non servono molti elementi per creare un ambiente romantico e ispirato alla natura. Basta farsi guidare dai colori e dai profumi che il luogo ci regala e dall'aura che emanano i vecchi oggetti

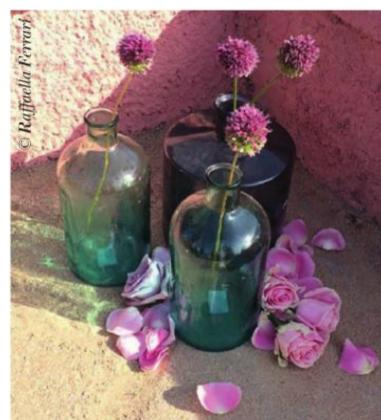












Per rendere il più naturale possibile l'allestimento di un ambiente country, bisogna rispettare il luogo in cui si è immersi e i suoi elementi naturali. Negli addobbi, non dovrà necessariamente predominare un unico colore. Come dice Raffaella Ferrari, "la natura ci ispira con i suoi numerosi cromatismi e profumi. Il verde presente in una location parla da sé, lo si valorizza lasciandolo predominare".

Per i suoi allestimenti, Raffaella predilige i fiori "poveri", quelli che sembrano raccolti dal campo del vicino, fiori naturali, fiori che parlano, fiori morbidi legati tra loro da un sentimento: "Le mie composizioni hanno un'anima, l'anima di chi li ha uniti tra loro per farli parlare ed esprimere lo spirito di chi me li ha commissionati". Inoltre, usa tantissimi materiali legati alla terra e alla natura: legno, rafia, rami, corsa, yuta, tronchi, ma anche tessuti, nastri e vecchi oggetti vintage che, in

un allestimento country sono d'obbligo. Vecchi cesti, cassette della frutta in legno, balle di fieno, vecchie biciclette unite a nastri, tulle, tessuti, fiori e lanterne di carta, contribuiscono a creare un'atmosfera unica e magica da cui gli invitati saranno avvolti.

Se si opta per il ricevimento serale, Raffaella raccomanda "lanterne, candele e piccole luci sugli alberi, che creano la giusta atmosfera per l'allestimento in notturna". Un'idea divertente è quella di allestire un photo booth, un angolo dedicato dove invitati e sposi possono farsi fotografare con sfondi adeguati. Per un ricordo davvero originale. E la chiesa? "Non bisogna necessariamente decorare la facciata di una chiesa - afferma Raffaella - basta anche semplicemente posizionare una vecchia sedia con un importante vaso di fiori e un drappo di tessuto e voilà, chiesa decorata!".

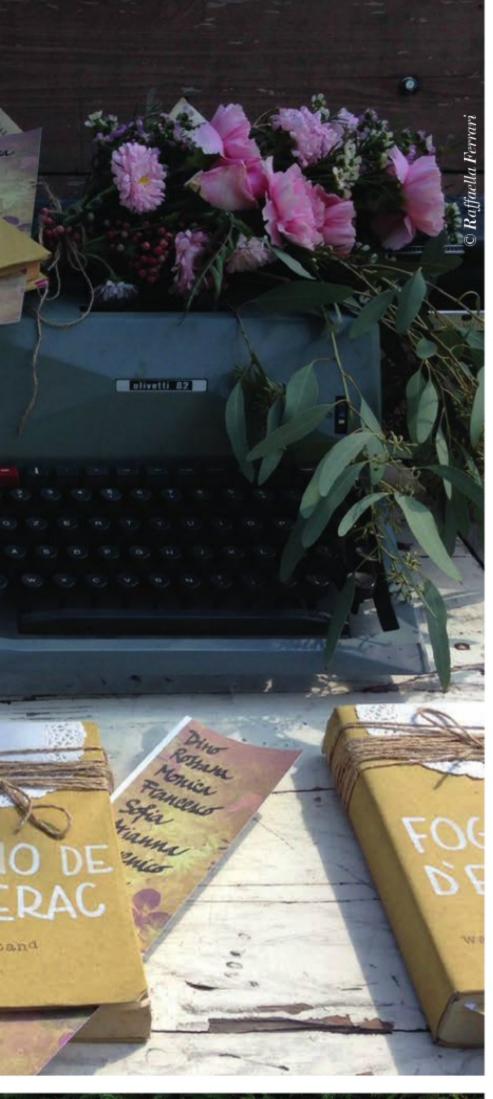
Dove mi siedo?

Elemento indispensabile a un ricevimento di matrimonio, il tableau mariage può diventare un altro pretesto decorativo della location, perché può essere realizzato in tanti modi diversi, allineandosi sempre allo stile scelto

Tl tableau mariage, che accoglie gli ospiti al ∟ricevimento e dà loro indicazioni su dove sedersi, è uno degli elementi fondamentali della location scelta per i festeggiamenti. Infatti, come spiega Laura Ferrari, "lasciare liberi gli ospiti di sedersi dove preferiscono è una mossa un po' azzardata, perché si rischia di avere tavoli mal assortiti e quindi generare malumori". Il tableau mariage può essere realizzato in tantissimi modi diversi, dal più classico cartellone bianco su cavalletto, personalizzato, ad esempio, con fiori veri o di carta, ad altri più originali realizzati con nastri, cassette di legno, lavagnette. "Una versione particolarmente facile da realizzare e soprattutto da personalizzare nei colori e nello stile del matrimonio - racconta Laura - è quello costituito da nastri appesi sui cui vengono attaccati cartoncini con i nomi dei tavoli e i nomi degli invitati. Se vi sposate all'aperto e vicino alla zona dedicata al pranzo c'è un albero, potete trasformarlo nel vostro tableau mariage legando ai suoi rami dei nastri, ognuno dei quali rappresenterà un tavolo. Per un risultato più ricco potete aggiungere nastri vuoti, magari di colore diverso, oppure utilizzarli per appendere fiori, candele o piccole lanterne. Le possibilità sono davvero tante; studiate quella che più si allinea con lo stile del matrimonio e con il resto dell'allestimento scelto per l'ambiente".



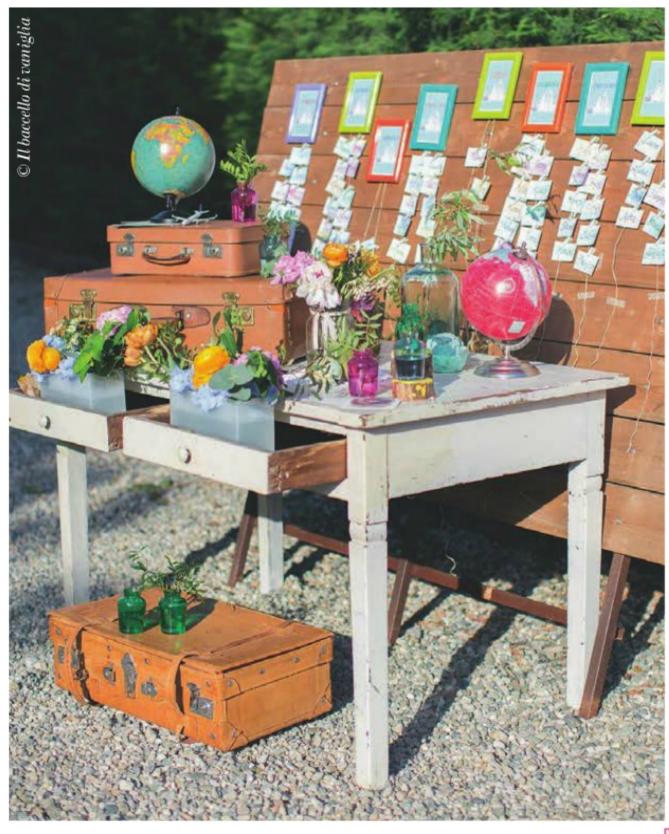








Realizzare il tableau mariage per gli sposi può essere un modo di parlare di sé e dei propri interessi. Viaggi, libri o una caccia alla bomboniera, possono diventare un modo originale e spiritoso per comunicare agli ospiti a quale tavolo prendere posto.



Olna tavola d'atmosfera

I trucchi? Non abbondare con gli elementi decorativi, tenere in considerazione l'ampiezza della mise en place, scegliere il centrotavola giusto e, nel caso, attenzione a gestire bene l'allestimento "finto disordinato"

L'allestimento dei tavoli del ricevimento permette di giocare con tantissimi elementi. Il punto di partenza è sempre lo stile che la coppia ha scelto per il proprio matrimonio. Laura Ferrari, però, ci dice che è fondamentale anche il numero degli ospiti: "Un numero ristretto di invitati libera del budget, che può essere destinato a giocare e sperimentare di più, scegliendo elementi decorativi come, per esempio, tovaglie particolari e alternative alle classiche di lino o cotone, o scegliendo piatti differenti rispetto a quelli generalmente messi a disposizione dai catering, puntando magari su piatti vintage o colorati".

Altro elemento fondamentale è il centrotavola che generalmente riprende i fiori utilizzati per la decorazione dell'ambiente e la cui forma dipenderà dal tipo di tavolo scelto, dalle dimensioni e dal numero di coperti.

"Un consiglio che do sempre - afferma Laura - è di rinunciare a decorazioni troppo alte, che sono sicuramente di grande impatto visivo, ma i vostri ospiti non apprezzeranno di non riuscire a guardare in faccia la persona seduta di fronte a loro". Se i tavoli scelti saranno rotondi, il centrotavola si dovrà sviluppare in modo circolare. In questo caso, potrà essere costituito da una sola composizione centrale abbastanza grande, oppure essere un insieme di elementi più piccoli, come una combinazione di vasetti di dimensioni e forme diverse ma ben



assortite. Secondo Laura, "questa è una delle composizioni più difficili da fare, perché si tratta di un finto disordinato che in realtà nasconde uno studio preciso degli spazi e degli elementi da abbinare e combinare insieme. Il risultato deve sempre essere organico e molto piacevole alla vista".

Se invece si opta per la gettonatissima tavola imperiale, la composizione sarà più compatta e si svilupperà per il lungo. L'idea è quella di andare a creare una decorazione lungo la linea centrale della tavola. In questo caso, può essere interessante giocare con elementi uguali ma di altezze diverse per creare un po' di movimento. Ad esempio, alternare candele di altezze diverse a piccole composizioni floreali contenute in vasi uguali, ma anch'essi di altezze differenti.

"In entrambi i casi - spiega Laura - il mio consiglio è di non abbondare con gli elementi decorativi ma di tenere sempre presente l'ingombro anche della mise en place e dei vari elementi che gli ospiti si troveranno sulla tavola nel corso della cena, come bottiglie, piattino del pane ecc. Non c'è niente di peggio che non sapere dove appoggiare le cose".





Fiori e candele sono d'obbligo. E se non volete un ricevimento banale, perché non pensare anche a piccoli segnaposto personalizzati o a menu scritti e decorati a mano?





Le bomboniere? Polo handmade

In un matrimonio
country che
si rispetti, il ricordo
per gli invitati deve
essere fatto a mano.
Niente di complicato:
basta un po'
di stoffa o
della carta per
avvolgere i confetti.
Se il budget lo
consente, i prodotti
della terra sono i più
apprezzati





uella dei confetti è una tradizione antichissima, legata, fin dai tempi dell'Impero Romano, ai momenti felici di una famiglia. Nella versione in cui la conosciamo oggi, nasce a Sulmona nel 1400 e ha un significato particolarmente romantico: le due metà della mandorla simboleggiano l'unione della coppia. Tradizionalmente distribuiti dalla sposa agli invitati con un cucchiaio d'argento, i confetti ormai sono tra i protagonisti del ricevimento: in gusti e forme diversi campeggiano sul tavolo dei dolci, a disposizione degli ospiti. Ma è nell'immancabile bomboniera, offerta dagli sposi agli invitati alla fine della festa, che i confetti trovano la loro più tradizionale collocazione. Cinque sono i confetti che bisogna inserire, numero che rappresenta i cinque auspici per la coppia: salute, fertilità, lunga vita, felicità e ricchezza. Le bomboniere fatte a mano sono sempre le più apprezzate e

sono fondamentali in un matrimonio che sceglie lo stile rustico o shabby chic. "Personalmente - ci spiega Raffaella Ferrari - realizzo semplicissimi sacchettini con carte particolari (pagine di libri, per esempio), oppure in stoffa cuciti e legati da nastri o corde in tema con il colore o i colori scelti per le altre decorazioni. Importante però è la cura del dettaglio: la carta che avvolge i confetti, il nastrino che chiude il sacchettino, il tag con data e nomi degli sposi, anche questo naturalmente deve essere scritto a mano". Ma se siete brave con l'uncinetto, anche dei piccoli centrini possono essere utili allo scopo. Restando nel tema country, si possono riempire dei sacchettini con i semi dei fiori scelti per il bouquet, oppure optare per i prodotti legati alla terra, in particolare al luogo scelto per il ricevimento (marmellate, olio, vino, miele) da confezionare con stoffe e nastri utilizzati per l'allestimento dell'ambiente.











Sacchettini per i confetti, non serve altro per confezionare le bomboniere. Ma ci si può sbizzarrire con i dettagli: bigliettini scritti a mano con frasi romantiche, cuori decorati, nastrini e rametti di lavanda. Con un po' di fantasia si personalizzerà il ricordo per gli invitati e si risparmierà sul budget.

Non solo fiori d'arancio

La composizione floreale
perfetta non esiste, esiste solo
il "bouquet perfetto", scelto da
ogni sposa tenendo conto dei
propri sentimenti e gusti.
Noi ve ne proponiamo
una versione "spettinata",
non convenzionale, dove il
significato dei fiori e i colori
richiamano alla mente
sensazioni di benessere.
Ci sono la camomilla, i
ranuncoli rosa e le roselline
ramificate. Il tutto impreziosito
da nastri di pizzo

di Anna Gioia - foto di Francesca Rinaldi

Tell'antichità il bouquet nasce come simbolo di fecondità e di purezza e il suo profumo aveva come scopo quello di tenere lontani gli spiriti maligni. Già in epoca precristiana, la sposa si recava alla cerimonia con in mano un ramo di mirto o rosmarino, considerati di buon auspicio. L'usanza di ornare la sposa con i benauguranti fiori d'arancio risale invece al mondo arabo. Secondo la nostra tradizione, il bouquet è il gioiello della sposa, l'unico consentito dal galateo nel giorno delle nozze. Raffigura anche l'ultimo regalo da fidanzati che il futuro sposo dona alla sua promessa, chiudendo così il periodo del fidanzamento e siglando l'inizio di una nuova vita insieme. La scelta del tipo di bouquet e dei fiori da utilizzare toccherà però alla sposa, dato che questo dovrà adattarsi all'abito nuziale, alla cerimonia e alla tipologia di allestimento scelto. Le verrà recapitato a casa, in dono, la mattina





Nella proposta
di Marianna
Arcangeletti,
Francesca Rinaldi
e Greenery,
camomilla contro
le avversità, rose
bianche simbolo
di amore eterno
e i ranuncoli a
rappresentare
i bottoni d'oro
della veste della
Madonna.



stessa delle nozze, dallo sposo o da un suo delegato. Seguendo sempre il filo della tradizione, alla fine del banchetto di nozze, la sposa regalerà il proprio bouquet all'amica nubile più cara, con l'augurio di felicità, prosperità e di un imminente matrimonio. Se le amiche sono più di una, si procederà allora



con il classico "lancio", lasciando alla sorte la scelta della fortunata. La sposa potrà anche decidere di conservare per sé il bouquet e farne confezionare uno più piccolo o anche identico per l'amica designata. Oggi esiste davvero l'imbarazzo della scelta su tipologia di confezionamento, fiori e nastri da utilizzare. Deve adattarsi allo stile del matrimonio, ma se si è particolarmente anticonformiste e coraggiose può anche seguire vita propria. Marianna Arcangeletti (@quelchedilu), Francesca Rinaldi (@damigellachicca), Francesca e Monica Riccò di Greenery (@greenery_parma) hanno realizzato per noi un bouquet spettinato, non convenzionale, dove il significato dei fiori e i colori richiamano alla mente sensazioni di benessere: fiori di camomilla, ranuncoli rosa e roselline

ramificate. La camomilla nel linguaggio dei fiori rappresenta la forza nelle avversità; la rosa è da secoli simbolo di amore, devozione, bellezza e perfezione; la rosa bianca incarna l'amore eterno (nella proposta di bouquet sono piccole e ramificate); i ranuncoli, invece, secondo una leggenda di ispirazione cristiana, rappresentano i bottoni d'oro della veste della Madonna, creati da Gesù prendendo delle stelle nel cielo. La composizione è stata completata con l'aggiunta di rami di eucalipto e con un semplice nastro di pizzo, un vero tocco country chic. La composizione floreale perfetta non esiste, esiste soltanto il bouquet perfetto, scelto da ogni sposa tenendo conto dei propri sentimenti e di ciò che si sente cucito addosso.

DECORAZIONI/Da scrivania





Il taccuino giapponese

Per riunire con eleganza e originalità i ricordi, i sapori e i profumi di una stagione, vi potete affidare alla bellezza della legatoria artigianale del Sol levante, caratterizzata da estrema cura dei particolari e decorazioni molto romantiche

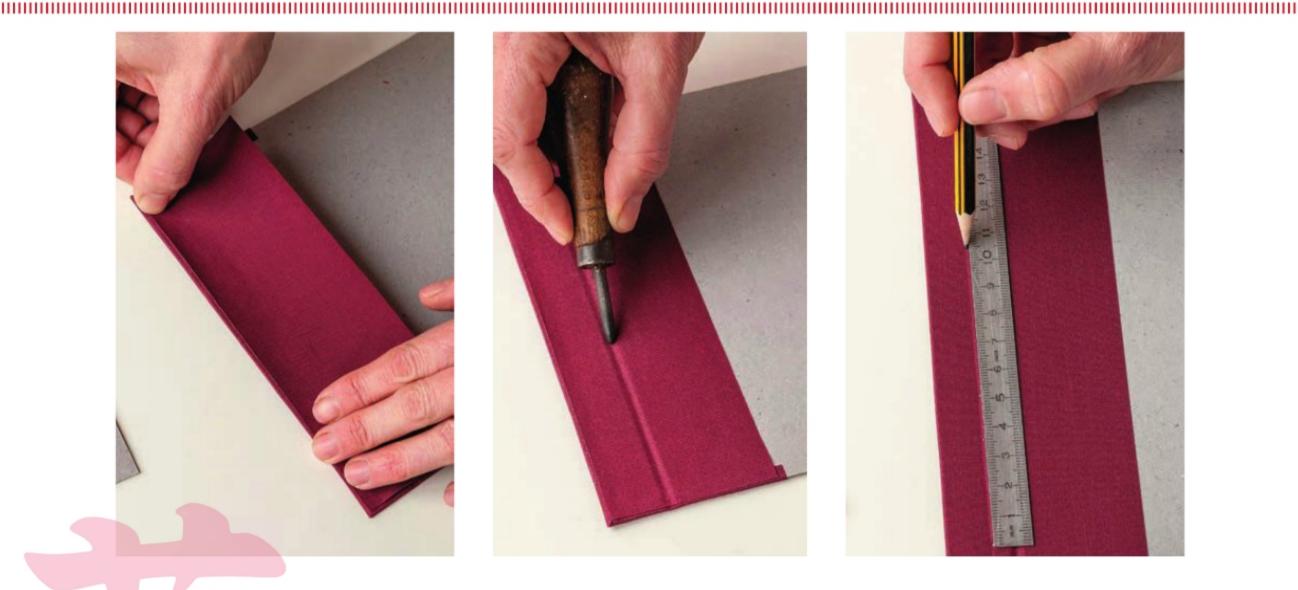
OCCORRENTE 24-30 fogli di carta da disegno 27x16 cm e due fogli 21,5x19 cm • due fogli di cartone grigio di 2 mm di spessore 24x17 cm e due fogli 3x17 cm • tessuto rosso scarlatto per la confezione: due pezze 8,5x19 cm e due pezze 7x16 cm • due fogli di carta decorata a mano o stampata 21,5x19 cm • pinze, cutter e forbici • colla bianca, pennello e giornali • filo cerato in colori a contrasto e ago • righello, martello e un grosso chiodo.



Tagliate i fogli di carta che serviranno per formare il taccuino. Fermateli saldamente con le due pinze e incollate la costina con la colla. Lasciate asciugare bene.



Per la copertina: incollate una pezza di tessuto di 8,5x19 cm a due pezzi di cartoncino di differente misura, lasciando due millimetri tra uno e l'altro. Tagliate e ripiegate i margini del tessuto.



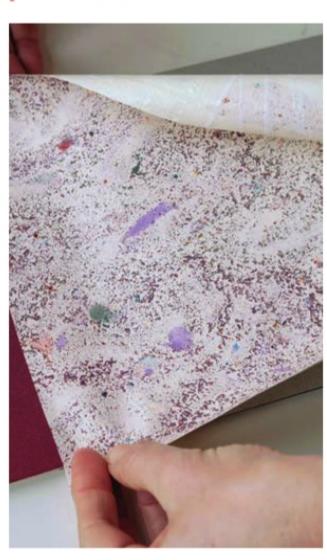
Incollate la pezza di tessuto Orosso più piccola, quella di 7x16 cm, a coprire i risvolti del tessuto interno. Ripetere l'intera operazione per la realizzazione della seconda copertina.



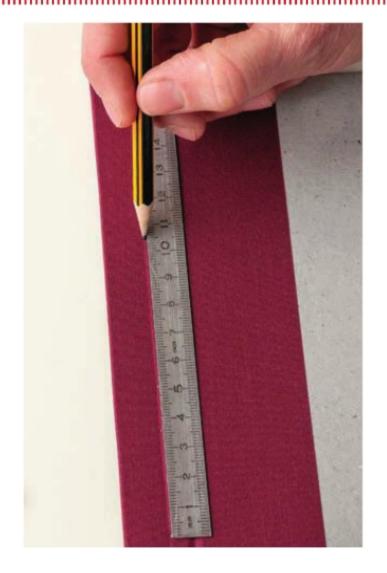
Cucite il taccuino con il filo a contrasto, tenuto ben teso, seguendo sempre lo schema a pag. 118. Annodate facendo in modo che il nodo risulti all'interno della copertina.



Con un punteruolo 🛨 arrotondato segnate il tessuto nel punto corrispondente allo spazio che avete lasciato libero fra i due cartoncini incollati in precedenza.



Tincollate sul cartoncino della copertina il foglio di carta decorata facendola sormontare leggermente sulla tela rossa. Girare e piegate la parte in eccesso all'interno in modo da rivestire gli angoli.



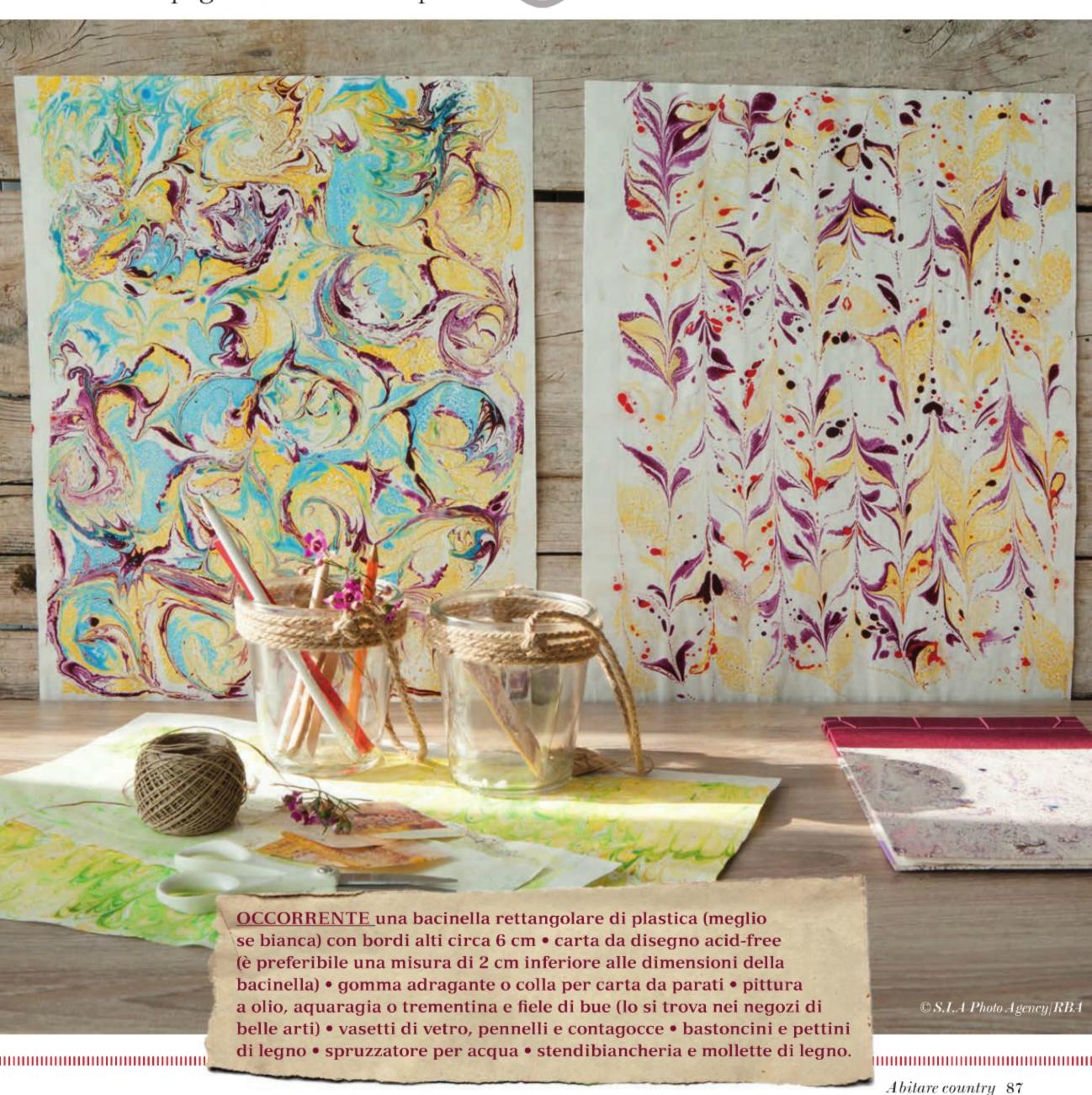
Utilizzando un righello Utracciate una guida sulla quale praticare una fila di fori. Con il chiodo e il martello perforate le due copertine (seguendo lo schema a pag. 118) e praticate i buchi sui fogli del taccuino.



Incollate con attenzione Oall'interno delle due copertine i fogli di 21,5x19 cm di misura. In ultimo, proteggete il libretto con fogli di giornale e lasciate asciugare sotto un peso.

Visioni caleidoscopiche

Realizzate da sole la carta decorata per il vostro nuovo taccuino giapponese e scoprite la magia della tecnica Ebrú, l'antica arte turca di marmorizzazione della carta, che utilizza acqua e pigmenti solubili per creare affascinanti motivi colorati







Preparate il giorno prima un bagno con: ▲ 100 g di gomma adragante diluita in 5 litri di acqua. Diluite nei vasetti di vetro i colori a olio, uno per vasetto, con la trementina e aggiungete qualche goccia di fiele di bue.

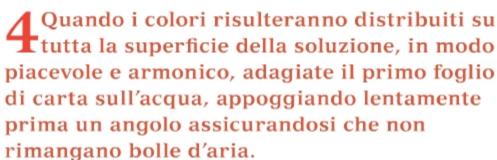


Con il contagocce fate cadere qualche goccia di colore nella soluzione della bacinella (se le gocce tendono ad affondare aggiungete un'altra goccia di fiele). Con i pennelli unite qualche goccia di un altro colore. Combinate i diversi colori a piacimento (qui: viola, senape e rosso).



Sulla superficie della soluzione, lavorate, Ocon delicatezza e a piacimento, tutti i colori, utilizzando i bastoncini o i pettini di legno. Giocate con le macchie di colore, cercando di riprodurre moduli regolari oppure disegni in libertà.





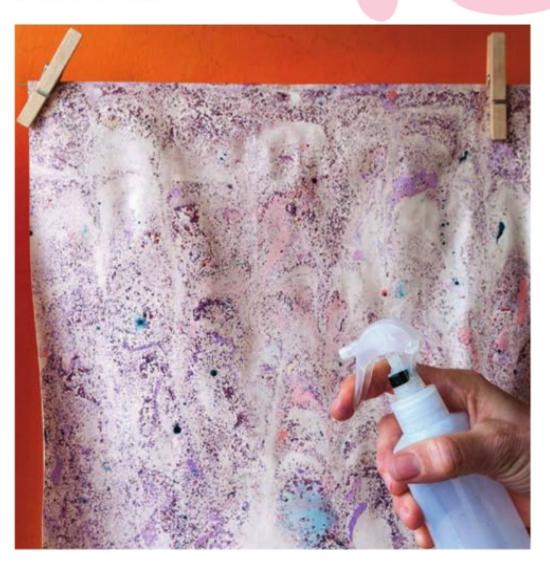


Il vocabolo Ebrú deriva da un ramo della lingua turca, nel quale assume il significato di nuvola. È una tecnica antichissima ma non esiste un documento che permetta di capire esattamente da quando viene applicata. Ma per gli studiosi è lecito supporre che tragga origine dalla zona di Bukhara, l'attuale Uzbekistan, e risalga ad almeno 3000 anni fa. Questa tecnica si è poi diffusa lungo la Via della seta fino in Iran, India e nei Paesi arabi. Presso gli Ottomani veniva utilizzata per la realizzazione dei fogli di guardia dei libri e nella confezione di

Murakka kita, cartoni fatti a mano e ricoperti di carta su cui scrivevano i calligrafi. L'ebrú era anche utilizzato nei documenti importanti e nelle carte valori, perché faceva apparire subito cancellature e raschiature. Inoltre, quaderni realizzati con pagine di carta marmorizzata venivano offerti dal Palazzo imperiale alle famiglie reali d'Europa e agli ambasciatori stranieri presenti a Istanbul. Da allora la tecnica ha preso sempre più piede anche in Occidente, utilizzata da editori e tipografi per decorare libri, quaderni e taccuini pregiati.



Lasciate la carta nel bagno per qualche Secondo, in modo che i colori facciano presa bene sulla superficie, quindi, afferrandola delicatamente per i due angoli del lato lungo, rimuovetela lentamente dalla bacinella e scolatela bene.



Appendere la carta dipinta allo Ostendibiancheria e rimuovere la colla in eccesso con acqua nebulizzata. Per continuare a dipingere altri fogli, ripulire la soluzione dal colore residuo servendosi di un pezzo di carta e tornare al punto 2.

RECUPERO/Multiuso



Capita di avere per casa una scatola di legno, che in origine era il contenitore di vini e liquori pregiati. Rimasta vuota, il rischio è che finisca in un angolo. Troppo bella per essere buttata, ha bisogno solo di un'idea che la trasformi in un portaoggetti per la cucina. Eccola!



Passate la cartavetrata sul lato interno e su quello esterno della scatola, per cancellare eventuali scritte e marche, ma non levigate le imperfezioni del legno.



Foderate l'interno della 🚄 scatola utilizzando la carta stampata, oppure dei tovagliolini per decoupage. Rifinite con la vernice trasparente.



Applicate sulle parti 🔰 esterne della scatola un primo strato di vernice bianca, senza coprire perfettamente tutto il legno. Lasciate asciugare per bene.



Passate la carta vetrata 🔭 a grana fine. Quindi applicate con il pennello, in modo irregolare, la seconda mano di colore verde. Lasciate asciugare completamente.



Passate nuovamente Ula carta vetrata fine o utilizzate la levigatrice elettrica, se l'avete a disposizione, per un effetto di decolorazione irregolare.



Applicate sul fondo della scatola la vernice da legno e rifinire il resto con la cera.



Un fresco riparo



L'estate si avvicina ed è bene pensare per tempo a come proteggersi dai caldi raggi del sole. Cosa c'è di meglio dell'ombra di un giardino? Ecco quali essenze scegliere per creare una stanza immersa nel verde

di Anna Gioia - foto e suggestioni di Cristina Mazzucchelli

a bella stagione è sicuramente quella Lche richiede il lavoro maggiore in giardino. La carenza d'acqua e il caldo non fanno bene alle nostre piante, per cui occorre prestare loro maggiore attenzione. Tuttavia, resta sicuramente il periodo dell'anno nel quale si può godere appieno del proprio spazio verde, piccolo o grande che sia. "Tra la fine della primavera e l'estate - ci spiega la paesaggista Cristina Mazzucchelli - il caldo e la luce intensa inducono a cercare riparo nella frescura del verde, tra le accoglienti piante. È il tripudio dei colori forti, dei profumi inebrianti, del ronzio degli insetti. Quando le temperature non sono infuocate, è anche il momento più bello per stare all'aperto, per pranzare in compagnia o semplicemente rilassarsi, godendo della brezza, avvolti dalla vegetazione". Avrete realizzato un angolo perfetto all'esterno dell'abitazione, sia esso in

un terrazzo o in giardino, quando vi sentirete circondati dalle piante, senza tuttavia esserne sopraffatti e quando le varie stanze verdi, funzionalmente distinte, saranno chiaramente definite in termini spaziali, pur comunicando tra loro visivamente. Divisori netti, non permeabili all'occhio, come ad esempio una siepe molto alta, avrebbero come unico effetto quello di far sembrare lo spazio più piccolo. Cristina Mazzucchelli, attraverso alcune immagini di giardini e terrazzi da lei realizzati, ci regala alcuni preziosi suggerimenti per creare angoli freschi e gradevoli, tutti da vivere. "Un'accortezza si impone - afferma -. Se è vero che le alte temperature inducono a bagnare di più i terrazzi e i giardini, le piante più adatte ai climi estivi mal tollerano eccessi di acqua. La conoscenza delle esigenze agronomiche delle piante, come sempre, resta doverosa se si desidera vederle in buona salute".

CRISTINA MAZZUCCHELLI

Paesaggista e giardiniera, biologa di formazione, dopo esperienze all'estero apre il suo studio a Milano. I suoi lavori si fondano su una felice combinazione di elementi vegetali e architettonici. Realizza giardini, parchi e terrazzi, sia privati sia pubblici. Vincitrice di premi e concorsi, per il *Parco* pubblico delle erbe danzanti ha ricevuto una menzione d'onore e un encomio nell'edizione 2013 e 2015 del Premio Paesaggio del Consiglio d'Europa.





Il pergolato da far fiorire È essenziale in questo periodo dell'anno avere uno spazio sotto cui ripararsi dai raggi del sole, sia esso un frondoso albero, un pergolato fiorito, un accogliente gazebo, un ampio ombrellone o, ancora, una tettoia.





Tra divisori leggeri Per creare stanze verdi, funzionalmente distinte e chiaramente definite in termini spaziali, ma che comunichino tra loro visivamente, sono importanti piante leggere, come la Molinia cerulea moorexe, la Stipa tenuissima o la Mouhlenbergia capillaris, che separano gli ambienti senza alzare muri vegetali impenetrabili, creando invece un piacevole effetto "vedo-non vedo".





Il soggiorno è all'aperto È importante, negli spazi esterni in cui si soggiorna frequente mentee a lungo, creare ambienti accoglienti e confortevoli. Ecco allora il settore dedicato alla zona pranzo, quello alla convivialità e al relax, tra divani e poltrone, quello dove prendere il sole o leggere un libro sdraiati, quello in grado di soddisfare funzioni diverse a seconda delle circostanze.











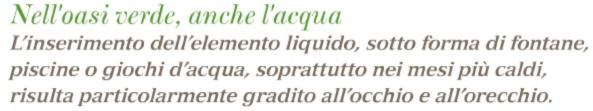
Giocandocon le altezze Anche una siepe di bambù o di piante sempreverdi a portamento verticale, come la Phyllirea angustifolia, il Taxus hicksii o il Pittosforum heterophyllum, mantenute a un'altezza inferiore ai due metri, creano una sensazione di separazione facendo intravedere la stanza successiva e lasciando quindi immaginare l'esistenza di ulteriori spazi. Anche semplici cambi di livello, che collocano le stanze su piani diversi, connessi da gradini o scale, sono utili a movimentare il contesto.

















Un personale tocco d'arte Per impreziosire e creare punti focali, l'utilizzo di sculture e opere d'arte adatte all'aperto, come quelle in metallo, pietra o terracotta, incorniciate dalle piante, consente di personalizzare con unicità gli ambienti.

Il barbecue vicino alle aromatiche Se avete un luogo dedicato al barbecue, contestualizzatelo in modo armonioso nel verde, associandolo, ad esempio, a piante aromatiche, come il timo, la salvia e il rosmarino, che invitano alla convivialità.







$Un'atmosfera\ mediterranea$

Molte piante mediterranee, come i rosmarini, i cistus, le euphorbie, i teucrium, i convolvoli, i phomix e le lavande, ma anche i corbezzoli, i lentischi e gli oleandri danno il loro meglio nei mesi caldi: abituate a sfidare il sole più intenso e le temperature più torride, continuano a fiorire anche quando altre essenze vanno in riposo vegetativo per sopravvivere. Scegliete queste piante se volete un giardino fiorito in estate.

















Queste sono delle vere dure Sono tante le erbacee perenni che sanno resistere impavide al caldo: le echinacee, le rudbeckie, le gaure e le stipe sono alcuni esempi.

L'allegro giardino

Trascorrere del tempo all'aria aperta occupandosi delle piante è faticoso, ma regala grandi soddisfazioni. Osate con accessori colorati e scegliete i prodotti giusti per fare meno fatica

di Anna Gioia



Ortaggi e frutti sani e gustosi con One Orto, il fertilizzante granulare di **Valagro**. Grazie alla sua nuova formula, il prodotto fornisce tutti i microelementi necessari per la crescita dei vegetali e facilita l'assorbimento di questi nutrienti da parte della pianta.

2 IL CONFINE È SEGNATO

Per rendere più ordinato e gradevole il vostro giardino, sono perfette le bordure ornamentali in salice. Disponibili nei **Viridea Garden Center** in varie fantasie.

3 TRE GRADINI CON STILE

Stile country in giardino con la scaletta di bellezza porta vasi in legno di pino spazzolato in un romantico rosa. Da

Pircher, disponibile anche in altri colori.

4 GRADISCE UN GOCCIO?

Con il loro design che ricorda una caffettiera e le accattivanti colorazioni, gli innaffiatoi del marchio belga **Xala**, in plastica colorata, sono un pezzo must-have per il balcone e il giardino. In vendita da Moroni Gomma.

5 MAI PIÙ COCCI IN GIRO

La nuova linea di vasi e fioriere **BloemBagz**: pratici, colorati ed

ecologici. I soliti vasi? No. Questi sono in tessuto. Si lavano in lavatrice, si piegano e si mettono via fino al prossimo utilizzo.

6 DA SECCHIO A SGABELLO

Omnioutil è un secchio multiuso con moltissime possibilità di impiego. Può fungere anche da sgabello per i lavori da giardinaggio, grazie al suo coperchio che supporta fino a 150 kg di peso. Distribuito da **Gift Company**.











Giocando si impara

Il gioco non è solo divertimento, ma un modo per crescere insieme col nostro cane. Ecco come condividere con lui una serena scampagnata

di Maria Paola Gianni

l cane piace giocare. Gli piace al di là dell'età e della razza, anche se cambia il significato che attribuisce al gioco. Ma l'attività ludica non è solo divertimento fine a se stesso. Serve al nostro amico a quattro zampe per svilupparsi e crescere sia fisicamente sia mentalmente, e a noi per correggere certi suoi comportamenti errati, oltre che rafforzare una maggiore affinità. Così, ora che la brutta stagione è ormai alle spalle, ci aspettano splendide giornate di sole e scampagnate da trascorrere col nostro beniamino. Cominciamo, quindi, a pensare come passare al meglio il tempo con lui. Fido sarà sempre pronto a giocare. In fondo, è la forma migliore di comunicazione e di interazione uomo-animale. L'importante è tenere il punto: iniziare o terminare un gioco deve essere sempre una nostra decisione, è il cane che si deve adeguare alle nostre regole, non il contrario.

Gioco come palestra di vita

È importante far giocare il cane fin da cucciolo, così sperimenterà tutti quei comportamenti che poi metterà in atto da adulto. Nella fase di socializzazione, che avviene nei primi mesi di vita, Fido impara a relazionarsi con i propri simili e con le altre specie. È importante lasciarlo libero di fare nuove conoscenze e amicizie, di correre ed esplorare, sotto il nostro occhio vigile, ma senza l'ansia del guinzaglio. Naturalmente bisognerà farlo in spazi adeguati: ecco perché è importante scegliere di trascorrere un pomeriggio o un weekend all'aperto in una zona pet-friendly, dove il nostro amico possa correre sicuro e sereno.

Mens sana in corpore sano

Tra l'altro, come sostengono tanti studi scientifici, andare a spasso con Fido ci fa praticare più attività fisica e fa bene sia a lui sia a noi.

L'odore del gioco

Il cane ha un senso predominante: l'olfatto. Stimolare il fiuto, suo senso



fondamentale, significa aumentarne le capacità cognitive. Il cane saprà muoversi meglio e riconoscere serenamente le situazioni. L'ideale è alimentare la sua potenzialità olfattiva, divertendolo e divertendosi a inventare piste odorose da seguire e sfidandolo a ritrovare oggetti perduti. L'unica avvertenza è quella di avere pazienza, soprattutto all'inizio.

Ricerca olfattiva

Ecco un gioco facile, didattico e divertente, basato sulla ricerca olfattiva. Basta portare qualche bocconcino e spargerlo qua e là su un prato. Il cane inizierà subito a cercare "il bottino" e si divertirà da matti. Se poi volessimo aumentare la difficoltà, potremmo usare un "trucchetto", magari mettendo un bocconcino prelibato in un ovetto di plastica (va benissimo quello del kinder) al quale avremmo fatto dei buchi per far passare "il profumo". Questo è anche un metodo gentile per addestrare i cani da tartufo o da cerca.

Giochi mentali

I giochi mentali, poi, vanno scelti per difficoltà crescente. Il cane deve riuscire sempre a risolvere il problema proposto, non deve deprimersi o sentirsi una nullità. Questo tipo di attività non è solo consigliata per un cane giovane, perché anche quelli apatici, timidi e anziani ne ricevono gran beneficio, predisponendosi ad interagire di più.

Pallina, frisbee, tira e molla

Intramontabili i giochi classici come la pallina, in auto non manca quasi mai e ai cani piace molto riportarcela. Altrimenti si può usare il frisbee o una fune per il "tira e molla", ma attenzione, alla fine dovremo sempre vincere noi, per dare un segnale di nostra leadership al cane. Diversamente non ci ascolterà e potrebbe diventare meno gestibile e disubbidiente.

Giochi proibiti e leadership

È sbagliato pensare che il cane all'aperto debba per forza praticare sport e giochi scalmanati. Errato da parte nostra istigarli troppo alla corsa o al gioco sfrenato, rischieremmo di renderli più agitati. Crescendo, saranno non solo portati a giochi aggressivi, ma si metteranno in competizione con noi e, vincendoci, crederanno di aver raggiunto a pieno diritto la posizione di boss.

Giocattoli sempre nuovi

Giocare col proprietario dovrebbe essere un appuntamento fisso e irrinunciabile. In ogni caso, il cane può e vuole anche giocare da solo. Probabilmente lui avrà la sua pallina preferita, ma da parte nostra gli si devono fornire giocattoli differenti, in modo da far sì che possa sviluppare al meglio le capacità cognitive, scoprendo nuove forme e materiali e aumentando il suo bagaglio di esperienza.

Conoscersi meglio

In conclusione, giocare è esplorare il mondo e conoscere aspetti del carattere del quattrozampe che non avremmo immaginato. Dalle sue corse e dal modo di comportarsi nell'attività ludica possiamo trarre previsioni sui suoi comportamenti e prevenire e correggere eventuali devianze. Divertirsi insieme è importante e il rapporto col nostro amico, giocando, diventerà più vero e profondo.









PUOI PROTEGGERE IL TUO CANE DAI PARASSITI CON EFFITIX PER 4 SETTIMANE PER DIFENDERLO OVUNQUE VADA.

Effitix è un antiparassitario che combina Fipronil e Permetrina, due principi attivi con effetto acaricida e insetticida. Protegge il cane dai 4 principali ectoparassiti: uccide zecche e pulci e repelle zanzare e pappataci. Effitix riduce indirettamente il rischio di diffusione di malattie trasmesse da zecche come la Babesiosi (Piroplasmosi). Effitix rende la protezione semplice, con una sola applicazione.

4 settimane di protezione completa contro i 4 principali parassiti.

CHIEDI AL TUO VETERINARIO



È un medicinale veterinario. Chiedi al tuo veterinario o al tuo farmacista. Tenere fuori dalla portata dei bambini e usare particolare attenzione finché il sito di applicazione non sia asciutto. Non utilizzare in cuccioli di età inferiore alle 12 settimane o con peso corporeo inferiore a 1,5 kg. L'uso scorretto può essere nocivo. Non usare su conigli e gatti. Leggere attentamente il foglietto illustrativo. Aut. Pub. N. 18/VET/2016



CUCINA/Premium

Torte dei desideri

Anche se non siete provette pasticcere queste cinque ricette vi stupiranno

a cura di Francesca Zucca - foto di Giulio Di Mauro

na "semplice" crostata può essere considerata un progetto creativo in un periodo in cui il cake design la fa da padrone? Certo. E queste ricette tratte dal libro Progetto crostate (Gribaudo, 144 pagine, 14,90 euro) del pasticciere Federico Prodon ci danno ragione. Sono cinque progetti creativi veri e propri, che stanno in un perfetto equilibrio tra eleganza e bontà. Non diciamo che siano facili, ma se belle volete apparire... Il libro ne contiene in tutto trenta, che spaziano dalle composizioni classiche a quelle moderne, passando per le super golose. Crostate ma anche crumble, tarte tatin, after eight e sacher. Tutte preparazioni d'autore, rese accessibili più o meno a tutti. Se ne sapete già qualcosa di pasticceria, e per voi la planetaria non è un segreto, è meglio. Per esempio, dovete

ricordarvi che la foglia non è solo un elemento dell'albero ma anche una spatola particolare e che nella pasticceria gli equilibri sono sempre importanti: quindi, se la ricetta prevede 113 grammi di burro, è meglio prenderla alla lettera. Le preparazioni comunque, come vedrete cucinando, sono ben spiegate. Ma tra le pagine del libro ci sono anche molte foto che illustrano passo passo le lavorazioni più complesse. Prodon raccomanda anche di utilizzare le attrezzature più moderne, come i cerchi microforati, i tappetini in silicone e le teglie anch'esse microforate. Sono utensili utili per raggiungere risultati perfetti, fare meno fatica e quindi progettare e costruire qualcosa di inattacabile alle critiche di mariti e figli. E allora forza, sac à poche alla mano, tutte al lavoro!



Federico Prodon
Broker assicurativo e
pasticciere per passione,
insegna alla scuola di
pasticceria A tavola
con lo chef (www.
atavolaconlochef.it) e
organizza corsi per
bambini. Ha partecipato

alla seconda edizione
del programma tv *Bake*off Italia su Real time,
classificandosi terzo e
riscuotendo un grande
successo di pubblico.
Creatività e tanto
studio sono, dice, i suoi
ingredienti vincenti.



Crumble cocco e lamponi

Ingredienti Crumble 113 g di burro 100 g di zucchero semolato 1 g di sale 40 g di farina di mandorle 110 g di farina 00 45 g di cocco rapè (cocco disidratato) 17 g di lamponi liofilizzati 1 g di semi di vaniglia colorante alimentare rosso Crema al cocco 265 g di cioccolato bianco 85 g di latte intero 350 g di polpa di cocco 7 g di gelatina in fogli Decorazione

Preparazione

250 g di lamponi freschi

scaglie di cocco

Crumble Lavorate nella planetaria, munita di foglia, il burro a 15 °C con il sale e lo zucchero. Aggiungete, subito dopo, le farine e i lamponi liofilizzati. Aggiungete il colorante rosso fino alla tonalità desiderata. Passate l'impasto nella griglia e stendetelo su una placca. Fate riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Adagiate il disco microforato su una teglia microforata e su un tappetino di silicone microforato e inserite il crumble all'interno del cerchio di 18 cm, nello spessore di mezzo millimetro rialzando i bordi in altezza di 2 centimetri. Cuocete in forno ventilato a 150 °C per circa 15-20 minuti. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente. Crema al cocco Scaldate il cioccolato al microonde portandolo alla temperatura di 40 °C. Incorporate il latte caldo. Aggiungete la gelatina reidratata e perfezionate l'emulsione con un frullatore a immersione aggiungendo a filo il cocco temperato, cioè portato precedentemente a una temperatura di circa 20 °C, fino a ottenere una crema liscia. Fate riposare la crema in frigorifero per almeno 12 ore. Montaggio Con l'aiuto di un sac à poche disponete la crema al cocco sul fondo del crumble. Decorate con i lamponi freschi e con le

scaglie di cocco.

Crostata di pere, miele e zenzero

Ingredienti Frolla allo zenzero 140 g di burro 117 g di zucchero a velo 1 g di fior di sale 7 g di zenzero in polvere 40 g di farina di mandorle 67 g di uova 207 g di farina 00 Confettura di pere allo zenzero 400 di pere Williams 140 g di zucchero grezzo di canna demerara 10 g di succo di limone 10 g di zenzero Crema alla vaniglia 10 cl di panna liquida 100 g di uova 1 g di semi di vaniglia 40 g di zucchero semolato 5 g di miele 15 g di mandorle sfilettate Pere spadellate 400 g di pere Williams 10 g di miele 10 g di burro Decorazione

Gelatina neutra

La lavorazione con le

attrezzature moderne

La tecnica moderna di

pasticceria si avvale di attrezzature innovative

i rigonfiamenti. I cerchi

Preparazione

Frolla allo zenzero Nella boule di una planetaria, munita di foglia, lavorate il burro a pomata con lo zucchero a velo, il sale e lo zenzero in polvere. Aggiungete la farina di mandorle e l'uovo, continuando a far girare la macchina a bassa velocità. Incorporate 80 g di farina e successivamente la rimanente e fate amalgamare bene, fino a ottenere la consistenza tipica della frolla. Stendetela quindi tra due fogli di carta da forno o due fogli di acetato, con l'aiuto di un matterello, allo spessore di 2,5 centimetri. Lasciatela riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Coppate, cioè tagliate, il fondo con il cerchio microforato, precedentemente imburrato. Con l'aiuto di una rotella tagliapasta o di un coltello fine, ricavate dalla pasta avanzata una striscia alta 2 cm e lunga il diametro del cerchio che utilizzerete come bordo. Su una teglia microforata, rivestita del tappetino di silicone microforato adagiate il fondo della crostata con il cerchio e posizionate all'interno del cerchio il bordo. Cuocete in forno ventilato a 150 °C per circa 15-20 minuti. Smodellate e fate raffreddare a temperatura ambiente.

che assicurano una cottura ottimale della frolla, senza il bisogno di utilizzare i pesi sul fondo della crostata o di bucare l'impasto per evitare

microforati permettono di sostenere i bordi della crostata evitando il collasso. Mentre il tappetino in silicone microforato e la teglia microforata, grazie alla presenza, appunto, dei microfori, facilitano la distribuzione ottimale del calore e una doratura uniforme della frolla.

Confettura di pere allo zenzero

Sbucciate e tagliate le pere a brunoise (dadi di circa un cm). Fate saltare le pere in una larga padella sul fuoco vivo e, non appena saranno calde, aggiungete lo zucchero grezzo di canna. Continuate a spadellare fino allo scioglimento dello zucchero. Abbassate il fuoco e aggiungete il succo di limone e lo zenzero, mondato e tagliato a brunoise. Dovete ottenere una consistenza non troppo liquida.

Crema alla vaniglia In una boule di vetro, mescolate la panna, le uova a temperatura ambiente, i semi di vaniglia, 10 g di mandorle sfilettate, lo zucchero semolato e il miele temperato a 20 °C (in questo modo si scioglierà più facilmente nel composto).

Pere spadellate Pelate le pere con un pelapatate, dividetele in quattro spicchi e privatele del torsolo. In una capiente padella, portate il miele a colorazione e fate saltare gli spicchi di pere per 5 minuti circa. Aggiungete infine il burro.

Montaggio Disponete sulla base della torta una spirale di confettura di pere allo zenzero, con l'aiuto di un sac à poche munito di bocchetta liscia n. 8. Con una spatola rigida livellate la superficie. Posizionate le pere. Infine, aggiungete la crema alla vaniglia, livellandola a mezzo centimetro dall'altezza bordo. Cuocete in forno ventilato a 170 °C per 15 minuti circa. Dopo 10 minuti di cottura spolverizzate con le mandorle sfilettate rimaste e rimettete in cottura per altri 5 minuti. Quando la crostata sarà fredda, lucidatela con la gelatina neutra.





Crostata alla pastiera

Ingredienti Frolla sablé 150 g di burro 250 g di farina 00 1 g di scorza di arancia 1 g di scorza di limone 2 g di sale 1 g di semi di vaniglia 100 g di zucchero a velo 45 g di tuorli pastorizzati Griglia di frolla sablé Frolla sablé Scorza di limone 100 g di zucchero a velo Crema pasticciera 250 ml di latte 0,5 g di sale 5 g di pasta di scorzone di arancia 63 ml di panna liquida 75 g di tuorli pastorizzati 63 g di zucchero semolato 1 g di semi di vaniglia 23 g di amido di mais 50 g di burro Apparecchio della pastiera 125 g di ricotta vaccina 125 g di zucchero semolato 50 g di crema pasticciera 50 g di uova 10 g di tuorli pastorizzati 150 g di grano precotto 25 g di scorzone di arancia candida a cubetti 0,5 g di sale 5 g di pasta di scorzone di arancia 20 g di limoncello

Preparazione

Frolla sablé Nella boule di una planetaria, munita di foglia, lavorate il burro a dadini (di un centimetro circa) con la farina 00, le scorze di limone e arancia, il sale e la vaniglia. Quando il composto avrà raggiunto una consistenza simile a quella della sabbia, aggiungete lo zucchero a velo setacciato. A sabbiatura ultimata aggiungete i tuorli, lavorando poco l'impasto, giusto per far amalgamare i liquidi e ottenere una giusta consistenza. Dividete l'impasto in due: 300 g per la base della crostata e il rimanente per la griglia. Stendete gli impasti tra due fogli di carta da forno o due fogli di acetato, con l'aiuto di un matterello, allo spessore di 2,5 centimetri. Lasciateli riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Per la base: coppate, cioè tagliate, il fondo con il cerchio microforato, precedentemente imburrato. Con l'aiuto di una rotella tagliapasta o di un coltello fine, ricavate dalla pasta avanzata una striscia alta 2 cm e lunga il diametro del cerchio che utilizzerete come bordo. Su una teglia microforata, rivestita del tappetino di silicone microforato, adagiate il fondo della crostata con il cerchio e posizionate all'interno del cerchio il bordo.

Griglia di frolla sablé Con l'aiuto del matterello e di una griglia a rombi, stendete un cerchio da 18 cm di pasta sablé e smodellate, togliendo, con un coltello, la parte di sablé al centro dei rombi. Cuocete la griglia in forno ventilato a 150 °C per 15 minuti circa; fate raffreddare.

Crema pasticciera Portate il latte a bollore insieme al sale e alla pasta di scorzone di arancia. Create un pastello con i tuorli, lo zucchero, la vaniglia e l'amido di mais, aiutandovi con una frusta. Quando il latte giunge a bollore, versatene una parte nel pastello filtrandolo al colino fine. Amalgamate i due composti. Portate di nuovo il latte sul fuoco e, quando sarà arrivato a bollore, incorporate il pastello stemperato. Girate velocemente con una frusta, fino al bollore. Versate la crema in una boule e, quando la temperatura sarà meno calda, unite il burro girando con l'aiuto di una frusta. Fate raffreddare su una teglia rivestita con carta da forno. Coprite con la pellicola per alimenti e mettete in frigorifero per almeno un'ora. Lavorate delicatamente la crema con una frusta prima dell'utilizzo.

Apparecchio della pastiera

Lavorate la ricotta e lo zucchero in una planetaria munita di foglia. Senza mai fermare la macchina, aggiungete la crema pasticciera, le uova e i tuorli, il grano precotto, l'arancia candita, il sale e la pasta di scorzone di arancia.

Montaggio Fate cuocere la base della crostata per 10 minuti circa a 150 °C. Aggiungete l'apparecchio della pastiera fino a tre quarti, livellandolo con una spatola e continuate la cottura in forno ventilato a 155 °C per circa 45 minuti. Spolverizzate la griglia di sablé con lo zucchero a velo, precedentemente unito alla scorza di limone, quindi adagiate la griglia sulla crostata appena sfornata.

Crostata esotica

Ingredienti Frolla al cocco 125 g di burro 250 g di farina 00 2 g di sale 1 g di semi di vaniglia 1 g di scorza di lime 40 g di uova 125 g di cocco rapè 125 g di zucchero a velo Gelée al passion fruit 125 g di purea di passion fruit 19 g di zucchero semolato 2,25 g di agar-agar Spuma di mango 2 g di agar-agar 250 g di purea di mango 8 g di gelatina in fogli Biscotto al cocco 131 g di albume pastorizzato 131 g di zucchero semolato 55 g di uova 109 g di tuorli 11 g di farina 00 87 g di cocco rapè 33 g di burro fuso Meringa italiana 75 g di albume pastorizzato 112 g di zucchero semolato 45 ml di acqua Mousse al mango 2 g di gelatina in fogli 250 g di purea di mango 100 g di meringa italiana 300 g di panna liquida Decorazione Cocco rapè

Fiori commestibili

Preparazione

Frolla al cocco Nella boule di una planetaria, munita di foglia, lavorate il burro tagliato a dadini di un centimetro, con la farina, il sale e gli aromi, fino a ottenere una consistenza sabbiosa. Unite le uova tutte insieme e infine il cocco rapè e lo zucchero a velo, precedentemente raffinati, per ottenere un impasto più liscio, fino a ottenere la consistenza tipica della frolla. Stendete quindi l'impasto tra due fogli di carta da forno o due fogli di acetato, con l'aiuto di un matterello, allo spessore di 2,5 centimetri. Lasciatela riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Coppate, cioè tagliate, il fondo con il cerchio microforato, precedentemente imburrato. Con l'aiuto di una rotella tagliapasta o di un coltello fine, ricavate dalla pasta avanzata una striscia alta 2 cm e lunga il diametro del cerchio. Su una teglia microforata, rivestita del tappetino di silicone microforato adagiate il fondo della crostata con il cerchio. Posizionate all'interno del cerchio il bordo. Cuocete in forno ventilato a 150 °C per circa 15-20 minuti. Smodellate e fate raffreddare a temperatura ambiente.

Gelée al passion fruit In un pentolino mescolate la purea di passion fruit, lo zucchero e l'agar-agar. Portate a bollore. Passate al colino fine. Colate la gelée sul fondo della crostata, allo spessore di 2 millimetri. Fate raffreddare in frigorifero per un'ora almeno, lasciando il tempo alla gelatina di tirare.

Spuma di mango Unite a freddo, con l'aiuto di una frusta, l'agar-agar nella purea di mango e portate sul fuoco fino a bollore. Fate stemperare fino a 60 °C e aggiungete la gelatina precedentemente reidratata in acqua fredda. Fate raffreddare in frigorifero in una boule. Successivamente, prima di inserire nel sifone, lavorate la spuma con una frusta. Mettete nel sifone e fate raffreddare. Inserite tre cariche di gas nel sifone e capovolgetelo: l'agar-agar insieme alla gelatina daranno alla spuma una texture meno collosa.

Biscotto al cocco In una planetaria, munita di frusta, montate gli albumi a temperatura ambiente con lo zucchero semolato. Incorporate con la spatola morbida le uova e i tuorli. Aggiungete le farine. Unite al burro fuso una parte del composto, amalgamando dal basso verso l'alto, con una spatola flessibile. Aggiungetela quindi al resto del composto, mescolando sempre dal basso verso l'alto. In questo modo eviterete il rischio di far collassare di colpo la massa, perdendo l'aria incamerata durante la fase della montatura. Stendete a uno spessore di 2 mm con una spatola a gomito e cuocete in forno ventilato a 160 °C per circa 12-15 minuti. Coppate con un cerchio da 16 cm di diametro.

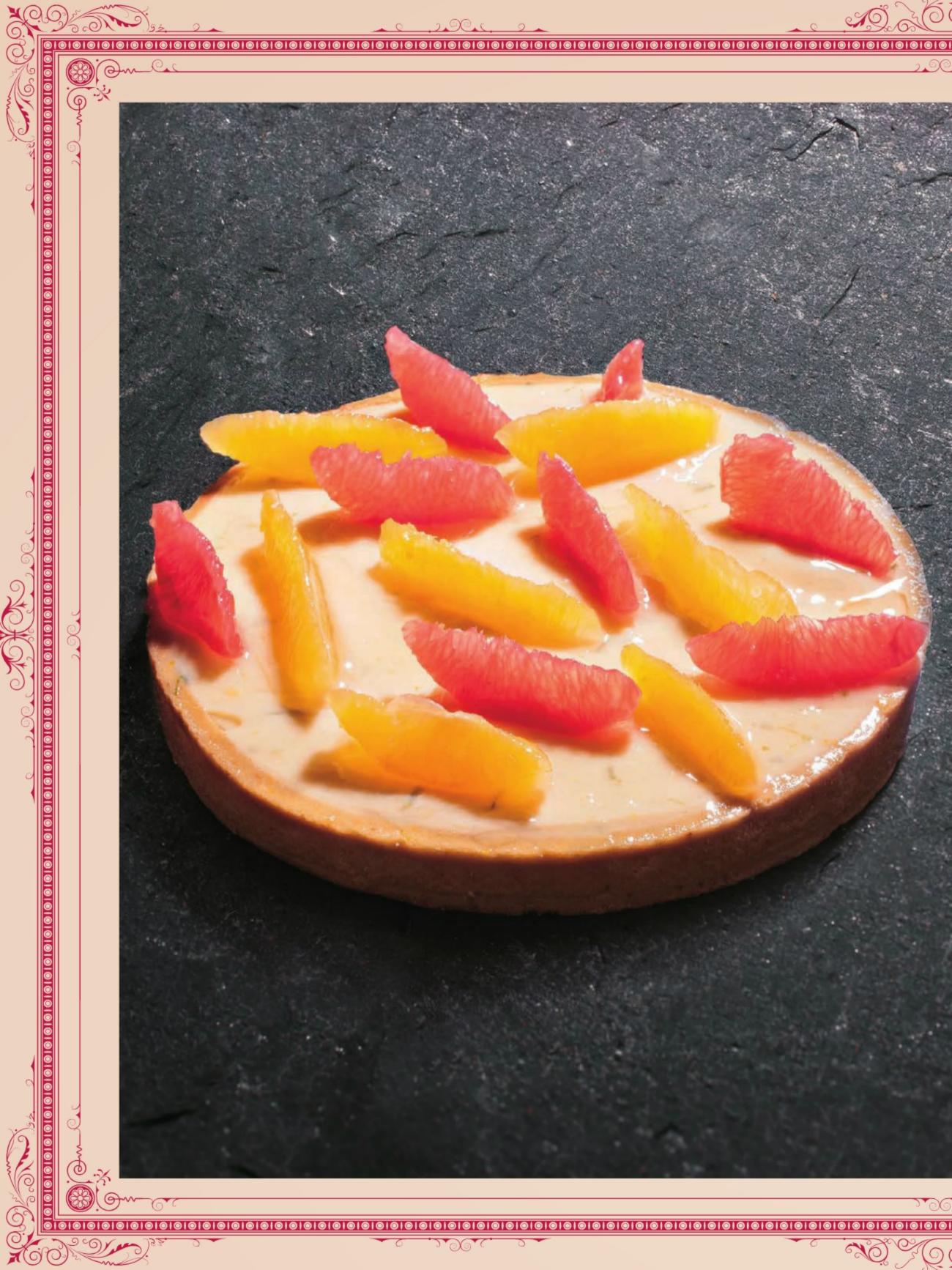
Meringa italiana Nella boule di una planetaria, munita di frusta, montate gli albumi a temperatura ambiente. Quando la schiumatura sarà avanzata, versate a filo lo zucchero, sciolto con l'acqua a 121 °C, riducendo la velocità della planetaria e facendo attenzione a non mandarlo sulle pareti della boule. Lavorate a media velocità della frusta fino al raffreddamento della meringa.

Mousse al mango Fate idratare la gelatina in abbondante acqua fredda. Scaldate al microonde 50 g di purea di mango e sciogliete la gelatina, strizzata e asciugata. Unitela al resto della purea e incorporatevi la meringa, con l'aiuto di una spatola flessibile, e successivamente unite la panna ben montata. Lasciate raffreddare in frigo per mezz'ora.

Montaggio Togliete dal frigo la crostata, precedentemente farcita con uno strato sottile di gelée al passion fruit. Sifonate uno strato sottile di spuma al mango e livellatelo con una spatola rigida, adagiate sopra il biscotto al cocco e chiudete con poca spuma al mango, aiutandovi con una spatolina al fine di livellarla. Con un sac à poche munito di bocchetta Saint Honoré, dressate sulla crostata ricoprendola completamente.

Decorate con coco rapè e fiori.





Ingredienti

Frolla al limone 140 g di burro 117 g di zucchero a velo 1 g di fior di sale 40 g di farina di mandorle 307 g di farina 00 67 g di uova 13 g di scorza di limone Gelatina al mandarino 108 q di succo di mandarino 3 g di scorza di mandarino 6 g di succo di limone 30 g di gelatina neutra 3 g di gelatina in fogli Crema al mascarpone e lime 200 g di latte intero 5 g di scorza di lime 50 g di tuorli pastorizzati 50 g di zucchero semolato 20 g di amido di mais 2,8 g di gelatina in fogli 14 ml di acqua 125 g di panna liquida 125 g di mascarpone Gelatina neutra 500 g di acqua 100 g di glucosio 175 g di zucchero semolato 20 g di pectina 1,25 g di acido citrico Decorazione un'arancia un pompelmo

Progetto crostate
Tutti i segreti per
realizzare a regola d'arte
ciò che ti frolla in mente.
Federico Prodon.
Editore, Gribaudo.
144 pagine. 14,90 euro.



Crostata agli agrumi

Preparazione

Frolla al limone Nella boule di una planetaria, munita di foglia, lavorate il burro a pomata con lo zucchero a velo, il sale e la scorza di limone. Aggiungete la farina di mandorle e l'uovo continuando a far girare la macchina a bassa velocità. Incorporate quindi al pastello creato in precedenza 80 g di farina e successivamente la restante, fino a ottenere la consistenza tipica della frolla. Stendete quindi l'impasto tra due fogli di carta da forno o due fogli di acetato, con l'aiuto di un matterello, allo spessore di 2,5 centimetri. Lasciatela riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Coppate, cioè tagliate, il fondo con il cerchio microforato, precedentemente imburrato. Con l'aiuto di una rotella tagliapasta o di un coltello fine, ricavate dalla pasta avanzata una striscia alta 2 cm e lunga il diametro del cerchio. Su una teglia microforata, rivestita del tappetino di silicone microforato adagiate il fondo della crostata con il cerchio. Posizionate all'interno del cerchio il bordo. Cuocete in forno ventilato a 150 °C per circa 15-20 minuti. Smodellate e fate raffreddare a temperatura ambiente.

Gelatina al mandarino In un pentolino scaldate leggermente il succo di mandarino, la gelatina neutra, la scorza di mandarino e il succo di limone. A una temperatura di circa 60 °C, aggiungete la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda e filtrate tutto al setaccio.

Crema al mascarpone e lime In un pentolino fate una crema pasticciera con il latte, la scorza di lime, i tuorli, lo zucchero e l'amido di mais. Quando la crema sarà arrivata a bollore, togliete dal fuoco e con l'aiuto di una frusta stemperate leggermente la crema, portando la temperatura sotto i 60 °C, quindi aggiungete la gelatina precedentemente reidratata nell'acqua fredda. Stendete la crema su una placca con la carta da forno, copritela con la pellicola per alimenti a contatto e fate raffreddare in frigorifero. Successivamente, temperate la crema al microonde portandola alla temperatura di 20 °C e lavoratela nella boule di una planetaria con l'aiuto di una frusta per pochi secondi, in modo da togliere i grumi. Montate la panna con il mascarpone e unite il composto ottenuto alla crema.

Gelatina neutra Scaldate a fuoco basso l'acqua con il glucosio.

Appena si sarà sciolto il glucosio (alla temperatura di circa 50 °C), aggiungete a pioggia lo zucchero precedentemente unito alla pectina, mescolando con l'aiuto di una frusta.

Continuando a mescolare, aggiungete a pioggia l'acido citrico. Portate a bollore, filtrate al setaccio a maglie strette, coprite con la pellicola per alimenti e fate raffreddare in frigorifero.

Montaggio Versate la gelatina ancora calda sul fondo della crostata a uno spessore di mezzo millimetro. Fate raffreddare in frigorifero per almeno un'ora. Disponete sulla crostata la crema al mascarpone e lime fino al bordo e poi livellatela con una spatola. Fate raffreddare in frigorifero per almeno un'ora. Velate la superficie della crostata con la gelatina neutra e decorate con gli spicchi, pelati a vivo, dell'arancia e del pompelmo.

Il gatto Romeo resta sulla soglia

Un simpatico micio dall'aria sorniona, con fiocchetto, grembiulino e coda a ricciolo, accoglierà tutti i vostri ospiti proprio come fosse lui il padrone di casa

creatività e testi di Laura Manassero, www.studiomanie.it





Per ottenere dei cartamodelli della misura corretta (altezza massima da terra circa 40 cm), ingrandire il modello che trovate a pag. 120 di un numero di volte necessario a raggiungere la misura di 10 cm tra le punte della freccia presente sul corpo del gatto. I cartamodelli hanno già il margine di cucitura compreso di 0,7 cm (la linea interna corrisponde al modello al netto). Tagliare con le forbici a filo della carta: una volta il modello della tasca, il modello del fondo, il modello del fiocco-cravatta; due volte il modello del corpo, il modello della testa, il modello delle orecchie, il modello delle braccia, il modello della coda. **Importante:** ricordarsi di piegare la stoffa con i diritto all'interno e il rovescio della stoffa all'esterno. Riportare con una matita la posizione dell'occhio e del naso sul diritto della stoffa.



1 Puntate la sagoma della testa (il davanti e il dietro) sui due pezzi del corpo.





2-3 Cucite a macchina con uno zig-zag molto piccolo.



4 Applicate il ricamo sulla tasca con una cucitura a macchina, poi applicate la tasca sul davanti del corpo, nella posizione indicata dal cartamodello.



5-6 Appoggiate sovrapposte le due parti della coda, delle orecchie e delle braccia, con il diritto del tessuto all'interno. Cucite a 0,7 cm dal margine, lasciando il buco per rivoltare il lavoro (il buco è indicato nel cartamodello). Rivoltate al diritto tutti i pezzi cuciti.



7 Riempite di ovatta la coda e le braccia.



8 Girate all'interno il tessuto intorno al buco, fissatelo con degli spilli, infine cucite a mano.





9-10 Cucite la striscia per la cravatta a fiocco, piegando a metà il rettangolo del modello e tenendo il diritto della stoffa all'interno, cucite a 0,7 cm, poi rivoltate il lavoro usando una spilla di sicurezza.



11 Cucite il perimetro del gatto, poi applicate il fondo con gli spilli, cucite a macchina lasciando l'apertura indicata dal cartamodello del fondo.









12-13 Rivoltate il lavoro e inserite l'ovatta almeno fino al collo, che deve risultare ben pieno.





14-15 Dall'apertura versare la sabbia. Girate all'interno il margine del tessuto, fissatelo con degli spilli, infine cucite a mano con punti molti stretti per non far uscire la sabbia.





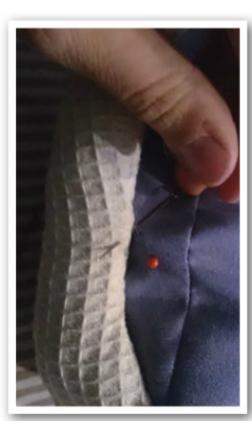
16-17 Cucite a mano il buco delle orecchie; a metà circa create una piccola piega, fermatela con uno spillo poi cucitela a mano: sono sufficienti due punti.



18-19 Puntate le orecchie con gli spilli e cucite a mano (la posizione è indicata nel cartamodello della testa). Puntate le braccia con gli spilli e cucite a mano.



20 Puntate la coda con gli spilli e cucite a mano.



21 Fermate con la coda circa 6 cm dalla base, in modo che non tenda a piegarsi.





22-23 Annodate intorno al collo la fascia e fate il fiocco. Con il pennarello o con i colori liquidi per tessuto disegnate gli occhi e caratterizzare il volto (sul cartamodello della testa trovate il disegno del viso stilizzato).

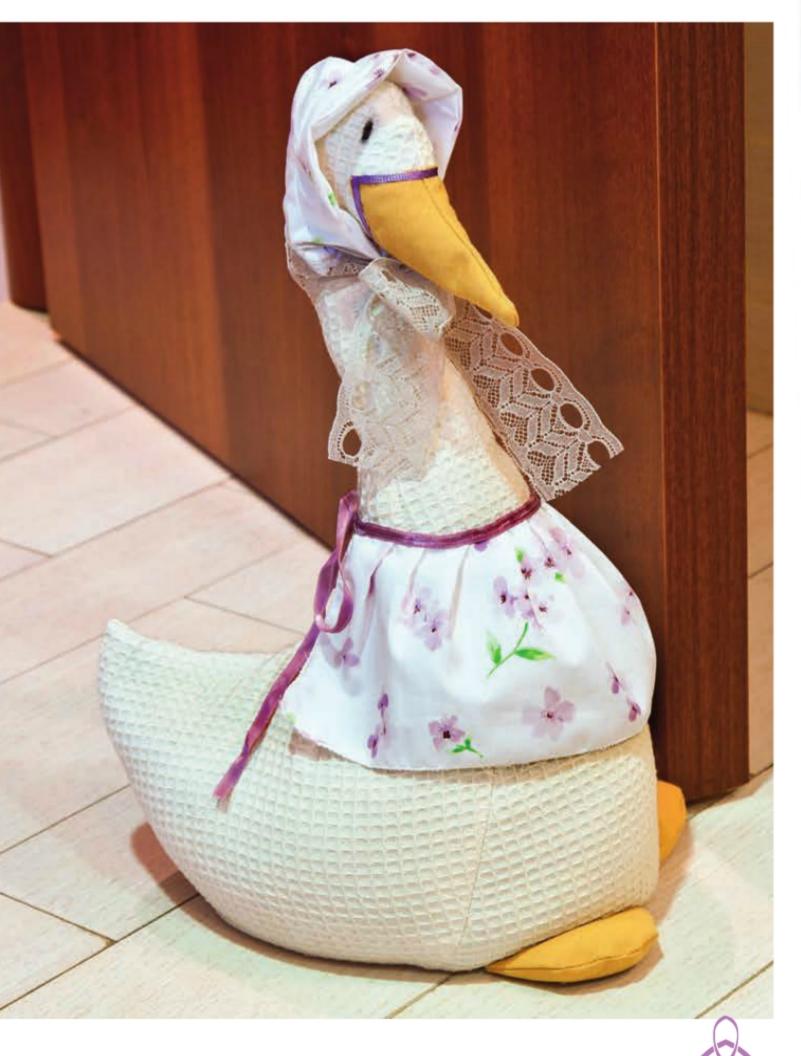


DECORAZIONI/Fermaporta/2

E l'oca Odessa fa la guardia

Come le storiche antenate fecero in Campidoglio, questo bianco pennuto vigilerà sulla vostra dimora, con piglio autoritario ma con un tocco di simpatia

creatività e testi di Laura Manassero, www.studiomanie.it





Per ottenere dei cartamodelli della misura corretta (altezza da terra circa 45 cm), ingrandire il modello che trovate a pag. 121 di un numero di volte necessario a raggiungere la misura di 10 cm tra le punte della freccia presentesul corpo dell'oca. I cartamodelli hanno già il margine di cucitura compreso di 0,7 cm (la linea interna corrisponde al modello al netto).

Tagliare con le forbici a filo della carta: una volta il modello per il fondo, il modello del becco e il modello del grembiule; due volte il modello per le zampe, il modello della

cm di tessuto per il becco e le

per il cappello.

zampe, 42x12 cm di tessuto per il

grembiule, 30x25 cm di tessuto

pancia, il modello del corpo, il modello del cappello e il modello del bordo del cappello.

Importante: ricordarsi di piegare la stoffa con i diritto all'interno e il rovescio della stoffa all'esterno. Riportare con una matita la posizione dell'occhio dai due lati della testa sul diritto della stoffa.





1-2 Dopo aver rilevato i cartamodelli e tagliate le forme come spiegato a parte, con uno spillo create la piega indicata nel cartamodello sul corpo dell'oca.



3 Sovrapponete tutti i pezzi doppi (la pancia, le zampe, il becco, il cappello, il bordo cappello) con il diritto del tessuto all'interno e cucite a 0,7 cm, poi rivoltate tutti i pezzi al diritto.





4-5 Riempite leggermente le zampe con l'ovatta, girate all'interno il margine del tessuto lungo l'apertura, fissatelo con degli spilli, quindi cucite a mano.



6-7 Puntate con gli spilli il volant sul cappello, cucite a 0,7 cm. Alla base del cappello, dal lato diritto della stoffa, appoggiate il pizzo e cucitelo a 0,7 cm, lasciate sporgere agli estremi del cappello la stessa quantità di nastro.



8 Su uno dei lati lunghi del grembiule create con gli spilli una serie di piccole pieghe.



9-10 Cucite tutto il contorno con il punto zig-zag molto fitto in modo che la stoffa non sfilacci. Sul lato delle pieghe, appoggiare al diritto il nastrino, lasciate sporgere agli estremi del grembiule la stessa quantità di nastro.



11 Fissate con gli spilli la pancia alle due parti del corpo, con il diritto della stoffa all'interno.







12-13 Cucite a 0,7 cm (sul cartamodello del corpo trovate indicato il punto dove deve arrivare il modello pancia). Cucite tutto il perimetro dell'oca.









16-17 Dall'apertura inferiore inserite la sabbia. Girate all'interno il margine del tessuto, fissatelo con degli spilli, infine cucire a mano con punti molti stretti per non far uscire la sabbia.



18-19 Puntate con gli spilli le zampe nella posizione indicata sul modello del fondo e cucite a mano. Inserite sul muso la stoffa gialla del becco.



20 Fissando con degli spilli, cucite a mano.



21 Con un piccolo pennello imbevuto di colla vinilica ripassate il contorno del becco.



22 Applicate il nastrino sul contorno del becco.



23 Disegnate gli occhi con il pennarello o con i colori liquidi per tessuto.



INDIRIZZI/In questo numero

q.

Bloem Bagz www.bloemliving.com

Bordallo Pinheiro www.bordallopinheiro.com

Brandani www.brandani.it

Callesella www.callesella.com

Cantori www.cantori.it

Coin casa www.coincasa.it

Dialma Brown www.dialmabrown.it

Easy life www.easylifedesign.it

Gift Company www.giftcompany.it

Grange www.grange.fr

Icons www.iconsfurniture.com

Jannelli&Volpi www.jannellievolpi.it

Ligne Roset www.ligne-roset.it

Mario Luca Giusti www.mariolucagiusti.com

Maisons du Monde www.maisonsdumonde.com

Maiuguali www.maiuguali.it

Marchetti Maison www.marchettimaison.com

Maxwell&Williams www.maxwellandwilliams.it

Minacciolo www.minacciolo.it

Modigliani www.modigliani.it

Mosaico+ www.mosaicopiu.it

Neptune www.neptune.com

Novità Home www.novitahome.com

Patina www.patinafurniture.it

Pircher www.pircher.eu

Ronda design www.rondadesign.it

Scandola www.scandolamobili.it

Seletti www.seletti.it

Studio Manie www.studiomanie.it

Tassotti www.tassotti.it

Thonet www.thonet.de

Tognana www.tognanaporcellane.it

Valagro www.valagro.com

Villeroy & Boch www.villeroy-boch.it

Viridea Garden Center www.viridea.it

Villa d'Este Home www.villadestehometivoli.it

Wallpepper www.wallpepper.it





ARREDO - DECORAZIONI - RECUPERO - VITA DI CAMPAGNA

Edizioni Morelli Srl con unico socio
Via Angelo Michele Grancini, 8 - 20145 Milano
T +39 02.87264373

E-mail: abitarecountry@edizionimorelli.it - www.abitarecountry.it

Direttore responsabile
Giovanni Morelli 02.87264362 - g.morelli@edizionimorelli.it

Realizzazione editoriale

Musanana Srl

Via Melchiorre Gioia, 41 - 20124 Milano redazione@musanana.it - tel. 02 997 63 400

> Coordinamento redazionale Christian Ronzio

> > Collaboratori

Maria Paola Gianni, Anna Gioia, Lia Mantovani, Camille Poli, Francesca Zucca

Concessionaria esclusiva per la pubblicità Eli Advertising S.r.l. Via Angelo Michele Grancini, 8 - 20145 Milano T +39 02.87264373

Pubblicità commerciale
Roberta Rizzo 02.87264372
r.rizzo@edizionimorelli.it
Giorgia Celiberti 346,7951819
g.celiberti@edizionimorelli.it
Anna Maria Beccari (Area Triveneto) 045.6703659
am.beccari@gmail.com
Fabio Parmegiani - Traffico Mezzi
T +39 02.87264373 f.parmegiani@edizionimorelli.it

Abbonamenti

www.edizionimorelli.it

www.edizionimorelli.it
T +39 0287264373 - abbonamenti@edizionimorelli.it
Per l'Italia: 19,00 euro - Per l'estero (Europa): 39,00 euro
Per le altre offerte visitare il sito www.abbonamenti.it
Copic arretrate 9,80 euro

Foto di copertina Brando Cimarosti

Agenzie e fotografi

Brando Cimarosti, Depositphotos, Giulio Di Mauro, Peggy Janssen/ Features & More, S.I.A Photo Agency/Rba, Studio Biancalani

Stampa

ARTI GRAFICHE BOCCIA - Via Tiberio Claudio Felice, 7 80131 Salerno

Distribuzione per l'Italia; DISTRIBUZIONE SO.DI.P. "ANGELO PATUZZI" S.p.A. Via Bettola 18 - 20092 Cinisello Balsamo - MI Tel. 02.660301 Telefax 02.66030320

> Distribuzione per l'estero: SO.DI.P. S.p.A. Via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (MI) Tel + 3902.66030400, Fax + 3902.66030269 e-mail: sies@siesnet.it www.siesnet.it

> > ISSN 2280 - 1251

Rivista registrata presso il Tribunale di Roma, n. 39/2012 del 13.02.'12.

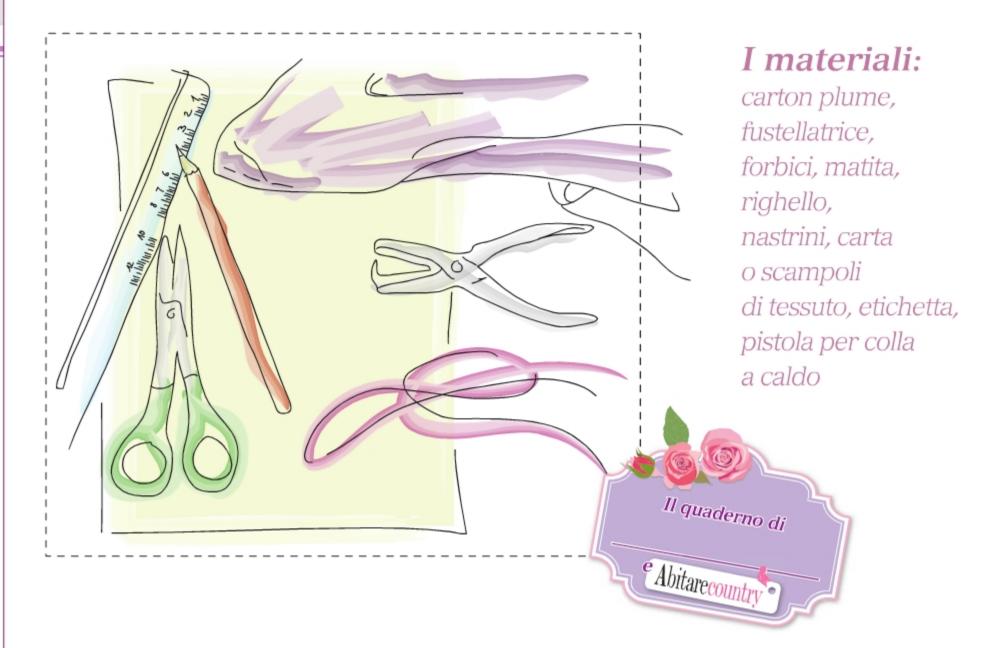
Spedizione in abbonamento postale 45%

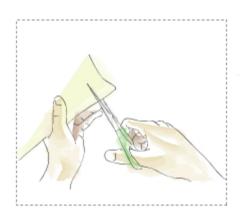
Finito di stampare MARZO 2016 Contiene I.P.



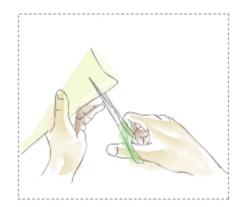
CREATE il vostro quaderno

4

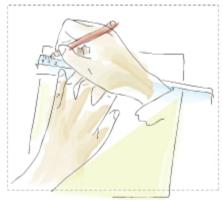


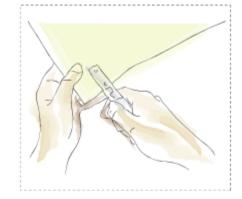


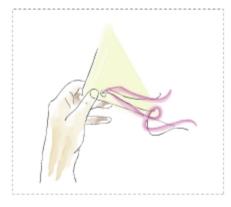












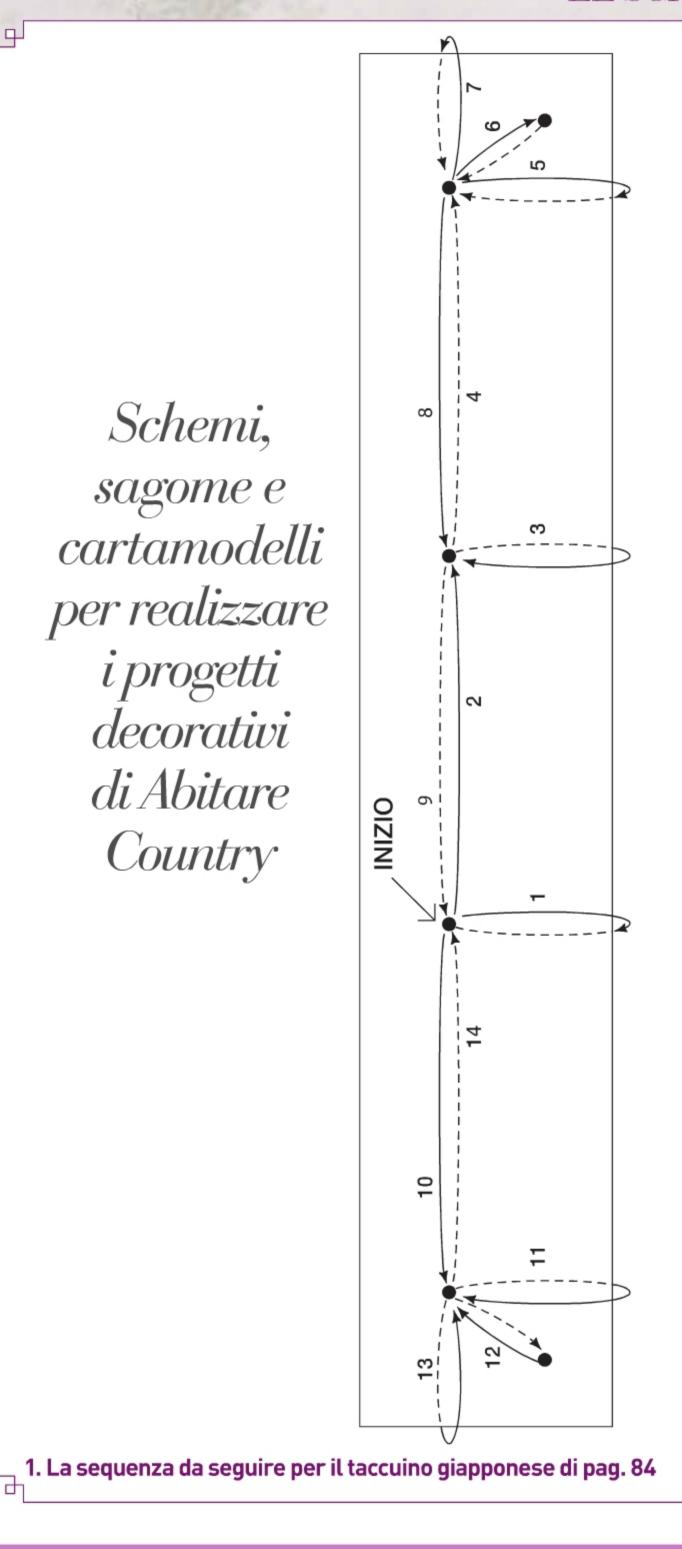


Come si prepara:

- 1. Tagliate a misura 2 pezzi di carton plume e 2 pezzi di tessuto o di carta per il rivestimento calcolando per questi ultimi uno sbordo di ca. 2 cm.
- 2. Rivestite il carton plume.
- **3.** Ritagliate le schede e foratele con la fustellatrice.
- 4. Posizionate le schede sulle copertine e

- segnate i punti da forare.
- 5. Forate quindi anche il carton plume.
- **6.** Raccogliete le schede fra le due copertine in carton plume e legate il tutto con dei nastri o uno spago.
- **7.** Ritagliate l'etichetta in allegato alla p.117 e incollatela sul fronte del quaderno.





SCOPRI ORA LA NUOVA VERSIONE DIGITALE DI



SCARICA GRATUITAMENTE L'APP

SE TI ABBONI SUBITO, IL PRIMO MESE È IN OMAGGIO



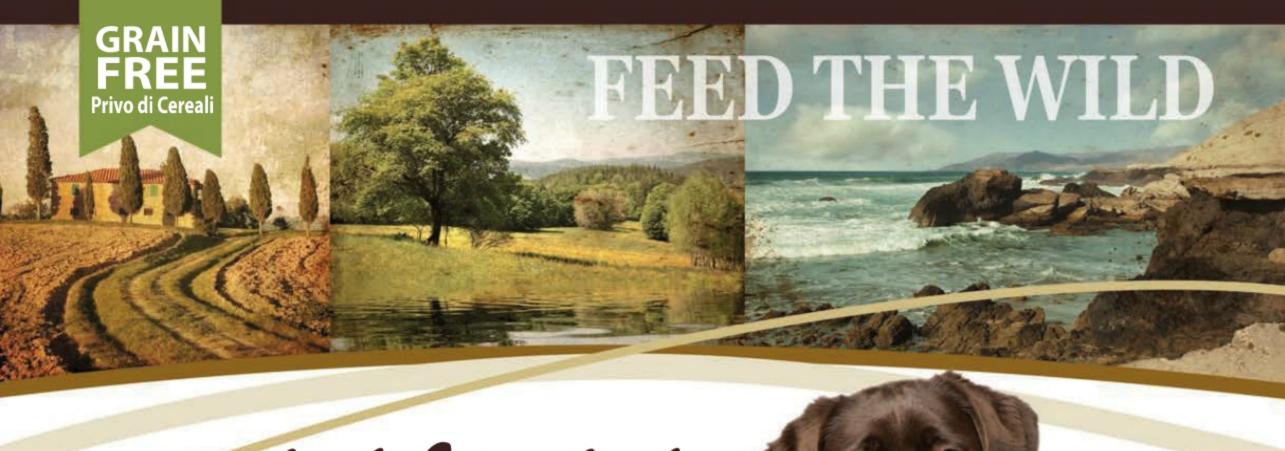






Se sei un abbonato alla versione cartacea e non hai ancora ID e password scrivi a abbonamentiweb@edizionimorelli.it

Se vuoi abbonarti alla versione cartacea e ricevere gratuitamente quella digitale vai su www.edizionimorelli.it



Wildfield

Ancestral Dog Food

- ✓ Ingredienti animali disidratati no carne fresca
- ✓ Preservato naturalmente no Bha, no Bht
- ✓ Minerali chelati, per un migliore assorbimento
- ✓ Prebiotici per una azione benefica della flora intestinale
- ✓ Olio di semi di lino per pelo lucente
- Glucosamina e condroitin solfato



SMALL BREED cani di peso fino ai 10 kg



MEDIUM/LARGE BREED cani di peso oltre i 10 kg







Diversi studi dimostrano che la discendenza dei cani deriva dai lupi selvaggi. I tratti maggiormente simili sono il nutrirsi principalmente di carne, i denti, il sistema digestivo e il comportamento. Da queste ricerche nasce Wildfield, una linea di alimenti completi e bilanciati con elevato contenuto di pollo, anatra, maiale, salmone, aringa e tonno; a completare la ricetta vi sono frutta e verdura. Sono stati completamente esclusi i cereali e i conservanti di sintesi (chimici). Tutta la carne contenuta in Wildfield è disidratata: attraverso uno specifico processo di cottura si elimina il 60% di acqua, vengono rimossi batteri, virus e parassiti, per un utilizzo più sicuro. La carne utilizzata quindi, è secca, ma con una concentrazione proteica di circa 5 volte superiore rispetto allo stesso peso di carne fresca. Per preservare la salute del nostro amico a quattro zampe in Wildfield sono utilizzati solo antiossidanti naturali, nessun agente chimico conserva il cibo. Nessun prodotto è testato sugli animali







