

Invito dai designer

AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA

Esperti della forma, maestri delle linee, creatori di progetti d'arte: tre protagonisti del Salone del Mobile ci hanno raccontato, e mostrato, come apparecchiano e mangiano a casa loro

Testi LAURA FORTI e SARA TIENI, Foto ROBERT HOLDEN, Ricette JOËLLE NÉDERLANTS



Di Cristina Celestino la brocca Bouquet per [lehendorf](#) Milano, il centrotavola Parure per Paola C. e i bicchieri in vetro colorato Velasca per Attico Design; i piatti Calendario sono di Piero Fornasetti. Nell'altra pagina, tavolini espositori Florian e portacandele Perlage di Cristina Celestino per Attico Design, vaso in vetro di Piero Fornasetti per Venini.

CRISTINA CELESTINO

Femminilità. Tutto quello che pensa o anche solo rielabora questa designer friulana assume un che di delicato e soave e mai scontato. Laureata in architettura, è consulente di vari marchi e ne ha fondato uno tutto suo, Attico Design. «Il nome? Un po' suonava bene. Un po' è dovuto al fatto che nel 2010, quando l'ho ideato, vivevo in parte in un attico romano». Ci accoglie nel suo appartamento milanese in un condominio anni '50, con un salone diviso a metà da una porta scorrevole in vetro specchiato. Lì c'è tutto il suo mondo. A destra si scorge un tavolo apparecchiato a festa e imbandito con una golosità gluten free.

Una charlotte alle fragole: perché?

«Adoro i dolci. Se penso ai colori, mi vengono in mente quelli delle marmellate. La pasticceria francese poi, con le sue forme, mi ha ispirato anche inconsciamente: si chiama Charlotte e richiama l'aspetto di questa torta anche un pouff che ho disegnato per Sergio Rossi».

Ci racconti la sua tavola.

«Intanto senza tovaglia, per vedere il tavolo: un pezzo originale dell'epoca dell'appartamento. Poi apparecchiato con pezzi spaiati. Detesto i servizi di porcellana classici. Il mio l'ho composto comperando nei mercatini. Ci sono quelli di Fornasetti, da portata, ma anche dei piattini anni '40 in vetro, con il bordo dorato. Anche le posate sono vintage mentre i bicchieri e i portalumino, della serie Olfattorio, li ho ideati io. Anche il portafrutta fa parte di una collezione realizzata da me per Paola C. Per la base mi sono ispirata al morsetto degli orecchini».

Ha aggiunto alcune conchiglie.

«Sono una collezionista di varie cose. Le forme della natura mi ispirano. La mia passione però sono le lampade: ne ho così tante che alcune le conservo in soffitta dai miei, in Friuli. Le cerco nei mercatini o nelle aste on line».

Le piacciono anche gli strumenti da cucina?

«La pesciera di Sambonet: sublime. Adoro anche la cucina progettata da Patricia Urquiola per Boffi. Se dovessi idearne una io opterei per l'acciaio: il materiale ideale per questo angolo di casa».

Che cosa presenterà al Salone del Mobile 2018?

«Tra i vari progetti c'è una serie di tavoli realizzati per Gebrüder Thonet Vienna: un piccolo sogno diventato realtà».



Charlotte alle fragole

Impegno Medio
Tempo 40 minuti più 12 ore di riposo
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 500 g fragole pulite
- 2 confezioni di savoiardi senza glutine (150 g cad.)
- 250 g panna fresca
- 250 g zucchero
- 15 g gelatina in fogli senza glutine
- limone
- baccello di vaniglia

Mettete la gelatina a mollo in acqua.

Sciogliete in un pentolino 100 g di zucchero con 200 g di acqua e 30 g di succo di limone: portate a bollire, cuocete per 1 minuto e spegnete. Lasciate raffreddare lo sciroppo ottenuto.

Frullate la metà delle fragole. Versate 100 g di questo frullato in una casseruola e fatelo scaldare con 100 g di zucchero; unitevi la gelatina strizzata e fatela sciogliere, mescolando. Spegnete e aggiungete il resto del frullato. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Montate la panna con lo zucchero rimasto e i semi di mezzo baccello di vaniglia, quindi incorporatela delicatamente al frullato di fragole.

Foderate con la carta da forno il fondo di uno stampo a cerniera (ø 18 cm, h 10 cm). Tagliate il fondo dei savoiardi per livellarli alla stessa altezza dello stampo: in questo modo riuscirete ad appoggiarli sulla base.

Intingeteli velocemente nello sciroppo e disponeteli lungo il bordo dello stampo, con la parte più bombata verso l'esterno.

Coprite anche il fondo con pezzetti di biscotti, tagliati a misura, sempre intinti nello sciroppo.

Versate metà del composto di panna e fragole nello stampo, poi fate un altro strato di biscotti, tagliati e intinti nello sciroppo, quindi colmate con il composto rimasto.

Riponete in frigorifero per almeno 6 ore, meglio ancora per 12 ore.

Togliete infine la charlotte dallo stampo e guarnitela con le fragole rimaste, tagliate a piacere.