CORRIERE DELLA SERA

Living Kitchen

DESIGN ISSUE

TENDENZE 2017

LO STILE IN CUCINA

FERRUCCIO LAVIANI

foto Andrea Wyner

Funambolo del design (art director di Kartell, disegna prodotti, negozi e uffici per grandi marchi internazionali), Ferruccio Laviani è un asso anche in cucina, grande passione e momento di evasione dai mille impegni di architetto. Se non è in viaggio per lavoro si rifugia nel suo buen retiro in Toscana («è qui che preferisco cucinare e ricevere gli amici») o nella casa di famiglia a Cremona. Anche la cucina della casa di Milano è un porto sicuro, piccola ma ben attrezzata, dove si destreggia tra i fornelli con mano esperta, «ma con i miei tempi, per avere tutto sotto controllo». Ama le ricette ereditate dalla nonna e dalle zie, come i ravioli di carne, la pasta al forno, il risotto al basilico, il bollito. La sua tavola è composta e garbata, accurata quanto basta senza essere troppo precisa («i dettagli mi annoiano»), lascia spazio ai commensali e fa parlare i piatti, i veri protagonisti del pasto. «La *mise en place* non deve mai diventare un'ostentazione o distogliere l'attenzione dagli ospiti. L'unica sorpresa che voglio trovare a tavola è del buon cibo», scherza. Lui lo definisce uno stile informale, contemporaneo, ma legato alla tradizione: «Ben venga un'apparecchiatura eclettica, anche se preferisco sempre un piatto bianco». Mischia il classico con il contemporaneo, grossi calici di cristallo e bicchieri bordati oro, la posateria antica in argento con i sottopiatti di Ikea, unica concessione al colore. Quello che non deve mai mancare sono una buona bottiglia di vino e i tovaglioli di fiandra. «Su questo proprio non transigo». L.T.

FAGOTTINO DI PESCE CON ERBE AROMATICHE E VERDURE

Ingredienti

8 filetti di rana pescatrice o pesce spada, 400 g di pomodori Pachino, una manciata di pomodorini secchi, 3 patate, 150 g di olive taggiasche, una manciata di capperi, uno spicchio d'aglio, basilico, salvia, rosmarino, timo, alloro, sale, pepe, olio q.b.

Preparazione

Pulire, sfilettare e tagliare a cubetti il pesce. Lessare le patate, tagliarle a pezzetti e unire ai pomodori Pachino tagliati in quarti. Mondare le erbe aromatiche e ridurle a un trito grossolano da incorporare al pesce e alle verdure. Aggiungere le olive, i capperi, i pomodorini secchi e uno spicchio d'aglio in camicia e aggiustare di sale, pepe e olio. Comporre dei cartocci monoporzione usando la carta da forno e cuocere a 180/200 °C per 20 min. Aprire i fagottini e servire con l'aggiunta di foglie di basilico fresco.