



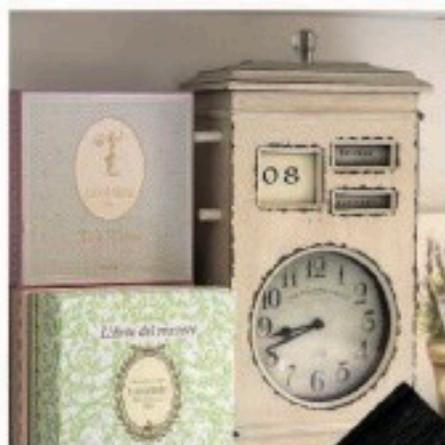
LA RICETTA

RISOTTO AI PETALI DI ROSA

(ingredienti per 4 persone)
Mettete un filo di olio extravergine di oliva in una pentola e soffriggete a fiamma moderata uno scalogno medio tritato. Aggiungete 320 g di riso carnaroli e fate tostare per qualche minuto. Sfumate con un bicchiere di vino rosé e aggiungete gradualmente del brodo vegetale delicato. A metà cottura aggiungete 4 cucchiari di essenza di rosa damascena alimentare bio e una manciata di petali di rosa commestibili biologici. Continuate ad aggiungere il brodo fino a quando il riso non sarà cotto. Impiattate e decorate con petali di rosa e pepe rosa in grani.



Da sinistra in senso orario. Tazza fiore, Zara Home, tè Rose Pouchong, Fortnum & Mason. Sul vassoio d'argento, vintage, piatto di ceramica bianca, Michielotto. Bicchieri della bisnonna Maria, come le posate d'argento. Al centro, Sara mentre prepara la ricetta, risotto ai petali di Rosa. Sotto. Il piatto finito e l'essenza di rosa damascena bio.



Sopra. Confezioni di tè, Ladurée. Orologio-datario, vintage. A destra. Profumo di Zucca e Cannella... (Book Sprint Edizioni). L'intero ricavato della vendita del libro è devoluto ad ActionAid per garantire acqua potabile ai bambini di Janamora in Etiopia.

Che cos'è per te il ricevere?

Una tradizione di famiglia. L'ho ereditata dalle mie nonne e da mia madre, che dell'art de la table è una maestra: da piccola mi incantavo quando allestiva mise en place meravigliose anche per 30 persone nella corte della nostra casa in campagna. La tavola per me è condivisione e amore. Mi piace coccolare i miei ospiti cucinando piatti semplici e genuini, utilizzando prodotti freschi e di stagione. E aggiungo un tocco personale anche alle ricette della tradizione per lasciare un ricordo indelebile nei loro cuori e palati.

Come "vesti" la tavola?

Uso tovaglie di cotone o di lino nei toni tenui dal bianco candido al verde chiaro, che è il mio colore preferito, mi mette di buonumore. Adoro le tavole spaiate, mixare pezzi differenti dei servizi che ho ereditato dalle nonne. Sempre con un tocco un po' shabby chic.

Ospiti seduti: mai più di...?

Quattro, massimo sei.

Il tuo tocco lifestyle?

Fiori freschi, color pastello. Anche nei piatti, con petali edibili per decorare. E le farfalle, una passione recente che ho scoperto mentre allestivo una vetrina in farmacia. E poi un oggetto di famiglia, una teiera o le posate d'argento, a segnare il mio legame emotivo con la tavola.

Le tue ricette del cuore?

La torta salata al formaggio e pasta brisée che cucinava la domenica nonna Tersilla. E la Torta delle rose che mi prepara la mamma inondando la casa di un profumo dolcissimo.

Dove fai la spesa?

A Mantova al mercato contadino sul Rio il sabato mattina, o nelle botteghe di una volta come la gastronomia storica Il Tagliere; per i dolci tipici mantovani alla Pasticceria Bigné d'oro. Nella Farmacia Sacri Vasi della mia famiglia, poi, abbiamo un intero reparto biologico con miele, tisane, superfood.

A Milano al Centro Botanico di via Monti per i freschi e da Peck per i prodotti più ricercati, come il tè Dammann Frères.

Che cosa non manca mai nella tua dispensa?

Le spezie: cannella, pepe rosa, peperoncino e curcuma. E le erbe aromatiche che raccolgo nel mio orto di Cesole, un paesino a pochi chilometri da Mantova.

E a fine cena?

Una coccola a base di erbe, i liquori fatti in casa che realizzo con le ricette della bisnonna Maria: quello di Erba Luigia, o alla salvia, al caffè, oppure alla liquirizia.