

TENDENZA
LA PIZZA
È SEMPRE PIÙ
CREATIVA

ELLE a tavola

www.elle.it/cucina

N° 3 - APRILE/MAGGIO 2014

€ 3,50

Asparagi

6 piatti facili
con l'estro
della chef

Ricevere

L'aperitivo
con Tomaso
Trussardi

Scuola di cucina

8 RICETTE
STEP BY STEP

12

Schede da conservare

L'agnello goloso
La Pasquetta veloce
Le crêpes gourmand

Pasqua

**Il menù della festa
Il decor della tavola**

in vacanza

A Lisbona per ordinare pesce&fado nei locali tipici



A PORTATA DI MANO

Erica Maggiora seleziona le erbe aromatiche per i suoi piatti. Sotto, un dettaglio della cucina: nella dispensa, spiccano prodotti naturali (www.labaitagazzo.com e www.pedon.it) e capperi di Pantelleria (www.lanicchia.it).



IN FAMIGLIA

Erica e la figlia Camilla, in giardino, con i loro bellissimi levrieri russi.



TUTTO A POSTO

Sopra, ordine esemplare nei cassetti della cucina: posate, tazze e piattini di ogni dimensione perfettamente allineati (piatti di Asa e Tognana). A lato, la collezione di vecchie scatole di latta che Erica ama scovare nei mercatini e nei negozi di antiquariato.



INFORMALE, MA CON STILE

Per una pausa pranzo veloce, Erica e Camilla optano per un'insalata (sopra, a destra) e apparecchiano sul bancone della cucina (sotto): runner a strappo (www.mydrap.com) e piatti di Fornasetti in edizione limitata con la Mole Antonelliana. Come centrotavola, un piatto con i limoni.



Quando Erica Maggiora è in cucina c'è sempre musica in sottofondo, ma non una qualsiasi: quella che il suo compagno, Rinaldo Bellucci, pianista e compositore, crea per lei. Del resto, arte e cucina sono strettamente legate per questa chef che è ai fornelli da quando aveva 16 anni, al fianco della mamma, Elena, la fondatrice della Scuola d'Arte Culinaria. Oggi quella scuola è diventata La Maggiorana (a Rivoli, alle porte di Torino) ed è il centro oltre che della vita di Erica anche di sua figlia Camilla. In qualità di più giovane diplomata del Cordon Bleu d'Italia (un altro primato!), Erica Maggiora ha fatto tesoro della sua impostazione francese classica, così come dei piatti tradizionali della sua terra, il Piemonte. Poi, ha cercato di sviluppare un suo stile, seguendo i corsi di Gualtiero Marchesi, studiando e andando a curiosare nelle cucine del mondo.

CHE BELLO SPERIMENTARE

Sì, perché per lei cucinare è una continua scoperta e invenzione. E se deve descrivere in poche parole com'è la sua cucina lo fa così: «Leggera, sana e allegra». Basta guardarla »

L'ERBA DI CASA MIA

Materie prime del territorio e aromatiche sono gli ingredienti preferiti di Erica Maggiora, insegnante di cucina. Con la passione per i piatti leggeri, sani e... dal ritmo allegro

Testi e styling di MARTA MARIANI - Foto di MONICA VINELLA



BUONI & NATURALI

Sopra, sulle mensole spezie d'ogni tipo. A destra, una panoramica del frigorifero: tanta frutta e verdura fresca a chilometro zero, così come le uova. Non manca mai l'aranciata di Lurisia, fatta con arance del Gargano.



AROMI MEDITERRANEI

Erica impegnata nella preparazione del branzino in crosta di patè d'olive nere nella sua cucina super attrezzata, firmata Arclinea (www.arclinea.it).



SEMPRE IN VISTA

Nei barattoli, vari sali e spezie che Erica acquista nei suoi viaggi o da Terre Exotique (www.terreexotique.fr).



preparare i suoi piatti per capire quanta gioia le dà questo mestiere. Non a caso, il suo entusiasmo ha contagiato la figlia Camilla che, come già aveva fatto lei a suo tempo, ha deciso di seguire le orme della mamma, portando avanti una passione per tre generazioni. «Condividere il piacere di lavorare con mia figlia e trasmetterle tutto quello che so è una grande emozione e soddisfazione», racconta Erica. Eccole quindi insieme nella loro cucina, attrezzata di tutto punto e firmata Arclinea (azienda autrice peraltro di una rete internazionale di scuole di cucina, la Design Cooking School), che occupa gran parte del living della villa di famiglia, immersa nel verde.

VERDURE E SPEZIE SUPERSTAR

Oggi che il suo stile è ben definito, è facile individuarne i punti fermi: «Parto dalle materie prime, tutte di qualità e del territorio, e poi ne traggio ispirazione e inizio a sperimentare», spiega. «Aggiungo erbe aromatiche, oltre ai sali e alle spezie, che arrivano invece da lontano. Per me è fondamentale anche la presentazione, l'estetica del cibo. Amo le verdure, con i loro colori, il finger food e i dolci: hanno varietà e dimensioni che mi permettono di sbizzarrirmi.»



NELLA CREDENZA

Liquori, libri di cucina (con i post-it per trovare subito le ricette), tovaglie (da www.avigdor.it) e passamanerie (da www.passamaneriamassia1843.it).

Branzino in crosta di patè d'olive

Per 4 persone Preparazione: 20 minuti Cottura: 15 minuti Media difficoltà

- 200 g di filetto di branzino spellato ● 500 g di pomodori
- 150 g di patè di olive nere taggiasche ● 150 g di pangrattato ● 1 spicchio d'aglio ● 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva ● sale

Mescolate il pangrattato con il patè d'olive e 2 cucchiaini di olio. Tagliate il filetto di branzino in 4 fette e ricopritele con il mix di pangrattato e olive. Disponete le fette in una teglia unta con 1 cucchiaino di olio e fate cuocere in forno a 180 °C per 7-8 minuti. Sbollentate i pomodori in acqua salata per 30 secondi, poi sbucciateli, eliminate i semi e tagliateli a pezzi. Mettete l'aglio, sbucciato e schiacciato, in una padella con 2 cucchiaini di olio e la polpa di pomodoro. Cuocete a fiamma alta per 5 minuti, poi eliminate l'aglio, salate, frullate e unite l'olio rimasto. Disponete questo coulis di pomodoro nei piatti, adagiatevi la fetta di branzino; potete guarnire con erba cipollina e pomodoro.



DA TERRE LONTANE

A destra, un'altra collezione che appassiona Erica da anni (e guarda caso ha sempre a che fare con la cucina): cucchiaini in legno intagliati a mano provenienti dall'Africa.



L'IDEA DA COPIARE

Sopra, scatoline di latta antiche in mostra sull'alzata per dolci a più piani. Sotto, libri di cucina diventano parte dell'arredo.



MEMORABILIA

Il diploma da Cordon Bleu, immagini del biscottificio del nonno e le ricette della mamma.



DI MADRE IN FIGLIA

Erica non perde occasione per trasmettere alla figlia Camilla i suoi segreti. Qui sono alle prese con i biscotti salati ai pistacchi.



Biscotti salati ai pistacchi

Per 36 biscotti Preparazione: 25 minuti più i tempi di refrigerazione Cottura: 20 minuti Facile

- 140 g di burro • 180 g di farina • 50 g di grana grattugiato • 65 g di Emmental grattugiato • 2 tuorli • 50 g di pistacchi interi • sale • fiocchi di sale

Lavorate la farina con il burro freddo a dadini, unite il grana, l'emmental, i pistacchi, aggiungete due prese di sale, i tuorli e impastate gli ingredienti. Fate una palla, avvolgetela in un panno e mettetela in frigorifero per un'ora. Stendete la pasta e, con uno stampino, ricavate i biscotti. Disponeteli su una piastra da forno ricoperta con l'apposita carta, infornate a 170° C e fate cuocere per 15-20 minuti. Guarnite con i fiocchi di sale (li trovate nei negozi specializzati).

IN PUNTA DI DITA

A lato, ciotole e piattini (di Asa e Tognana) in formato mignon: sono gli indispensabili alleati del finger food, una delle specialità di Erica. Ricette anche semplici, ma sempre di grande effetto.



Ma gli interessi (extracucina) di Erica non finiscono qui: oltre alla musica e all'arte, adora i cavalli e i cani, ma soprattutto le piace andare per mercatini. E che sia il Gran Balon di Torino o un *market aux pouces* provenzale, non torna mai a casa a mani vuote: non resiste davanti a piatti, tovaglie, bicchieri di cristallo, ma soprattutto alle scatole di latta: «Ho iniziato a collezionare quelle del biscottificio di mio nonno (Ermenegildo, storico fondatore del biscottificio Maggiora, ndr), poi la cosa mi è sfuggita di mano, diventando un'autentica mania!». E benché Erica si divida tra la scuola di cucina e l'organizzazione di eventi (di cui cura sia l'aspetto culinario che i dettagli di design) trova sempre spazio per gli affetti. «Amo ricevere e riunire tutta la mia grande famiglia, nipoti compresi. Cucinare per loro mi riempie di gioia: allestisco la tavola, aggiungo fiori, musica e tanta allegria». È questo forse l'ingrediente segreto che rende speciale la sua cucina.



SALE QB

A destra, il sale giusto per ogni piatto. A sinistra, vecchi stampi in alluminio.



IL TOCCO IN PIÙ

Per guarnire il piatto dell'orzo compatto (sotto, la ricetta in tavola) potete usare i fiori di zucca: togliete i gambi e tagliateli, come fa Camilla nella foto sopra.

Orzo compatto con crema di zucchine ed erbe

Per 4 persone Preparazione: 35 minuti Cottura: 50 minuti Media difficoltà

- 200 g d'orzo perlato • 600 g zucchine • 1 scalogno • fiori di zucca (facoltativi) • 2 cucchiaini di foglie di maggiorana • 1 cucchiaino di foglie di timo • la scorza di un limone • 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva • 20 g di burro • pepe • sale

Cuocete l'orzo per 35 minuti; scolatelo, sciacquatelo in acqua fredda e condite con 2 cucchiaini di olio. Pulite le zucchine e tagliatele a cubetti, eccetto mezza che taglierete a julienne. Fate appassire lo scalogno tritato nel burro, aggiungete le zucchine a dadini e cuocete per 10 minuti: salate e poi frullate con le erbe aromatiche, tenendo da parte alcune foglie di maggiorana. Grattugiate metà scorza di limone e tagliate a julienne la rimanente; aggiungete all'orzo la crema, l'olio rimasto e la scorza di limone grattugiata. Regolate di sale e pepe. Distribuite l'orzo nei piatti utilizzando uno stampo; guarnite con la buccia di limone a julienne, la zuccina rimasta e le restanti foglie di maggiorana. A piacere, decorate anche con i fiori di zucca.



Guarda il video del servizio su elle.it/cucina