



Taste the Texture  
trame di gusto



Paganini





## Erica Maggiora



Il progetto della Paganini di creare con elementi “commestibili” una linea di prodotti tutti naturali, mi ha affascinato fin dall’inizio. Prima di tutto per la sua valenza simbolica, cioè la proposta di tessuti “da gustare”, un tema a me molto caro che rappresenta senza dubbio una sfida professionale stimolante in cui trame e gusto si fondono per dare origine a nuove suggestioni. Ma questo progetto mira anche alla creazione di tessuti particolari per una tavola imbandita, un ambiente raffinato, in cui si privilegiano la qualità e lo spirito naturale.

Nasce dunque, accanto ai piatti che ho voluto proporre, un’inedita collezione di complementi d’arredo per la tavola, tutti rigorosamente pensati con i tessuti naturali Paganini.



*Erica Maggiora, nominata a 19 anni la più giovane Cordon Bleu italiana, è stata allieva dei più illustri esperti internazionali di alta cucina. Oggi è soprattutto l’anima ispiratrice*

*de “La Maggiorana”, uno spazio multidisciplinare ospitato in una villa dei primi del Novecento circondata da un parco secolare alle porte di Torino, in cui unica e assoluta protagonista è*

*la cucina intesa ai massimi livelli: dalla scuola di arte culinaria, alla creazione di una griffe di prodotti per la tavola, all’organizzazione di catering raffinati, vernissage, eventi.*







Nell'ambito della ricerca e dello sviluppo dei tessuti in fibra naturale condotti dalla Paganini, nasce una nuova linea di elementi decorativi per l'allestimento della tavola studiati da Erica Maggiora, cordon bleu e designer di una griffe di complementi di arredo di grande successo,

## I tessuti naturali

nata dalla sua esperienza nell'organizzazione di ricevimenti e convention.

Le fibre naturali si prestano alla realizzazione di questi nuovi prodotti – raffinati ed eleganti – che affiancano così la collezione già distribuita in un circuito di vendita di alto livello.



*Erica Maggiora propone, nella sua nuova linea, un table runner tinto in nero con applicazioni di fili in fibra di soia su tovaglia in tessuto Paganini in soia misto a seta.*







## Cupola di tonno avvolta in foglie di bamboo su crema di zucca

Pensando all'elaborazione di una ricetta che avesse per protagonista il bamboo ho voluto privilegiare lo stacco cromatico intenso tra il suo verde deciso e l'arancione della zucca e dei gamberi. Un contrasto che stupisce piacevolmente i commensali, che si ritrovano ad assaporare gusti delicati che nascondono la sorpresa del tonno, mimetizzato nella cupola rivestita di foglie di bamboo. Terra e mare qui si fondono e si confondono, creando una sinfonia di sapori di cui il bamboo è la nota dominante.

*Trame e orditi in bamboo creano il tessuto utilizzato nella decorazione del piatto come alzata per la cupola su crema di zucca.*











## Cubetti di mais in gelatina con mezzaluna di patata viola



Nella scelta di una ricetta che avesse per protagonista il mais, l'impatto visivo è stato dominante. Un abbinamento molto forte, che si presenta all'apparenza come un piatto di elaborazione avveniristica ma che tra i suoi ingredienti nasconde quanto di più tradizionale e legato alla terra si possa pensare di utilizzare in cucina. Prima di tutto, ovviamente, i chicchi di mais, che qui ho "catturato" in piccoli cubi di gelatina. La patata è proposta nella specialità viola di Mondrone, piccolo paese della Valle di Susa che custodisce questa rara variante di uno degli alimenti più diffusi.

*Il tessuto di mais diventa elemento discreto nella presentazione in tavola, proponendosi come morbido sottopiatto.*











## Taste the Texture



### Spiedini di frutti esotici con gamberetti e triangoli di tessuto di soia

Per me la soia richiama immediatamente sensazioni che sanno di lontano oriente. Nasce così la proposta di comporre, su spaghetti al nero di seppia, inediti spiedini in cui a frutti esotici si alternano gamberetti e triangoli di tessuto di soia. Qui la stoffa diventa protagonista attiva del piatto e non più semplice elemento decorativo, proprio per sottolineare ancora una volta il legame così stretto che si crea tra questi tessuti naturali e i gusti che ne possono scaturire in forme esclusive.

*Il tessuto di soia partecipa alla decorazione del piatto, diventandone parte attiva alla stregua degli altri ingredienti principali.*











## I tessuti profumati

Un profumo inconfondibile si sprigiona nell'aria, intorno ai tessuti realizzati da Paganini in collaborazione con Helan, rendendo piacevole e inconfondibile l'ambiente che li circonda.

Le stoffe arricchite di un'essenza delicata evocano la percezione di momenti importanti e sensazioni

indimenticabili.

Per questo motivo, in un rincorrersi di richiami

sensoriali, le profumazioni scelte per la nuova collezione fanno la loro comparsa in tavola. Erica Maggiora si ispira, per una nuova linea di decorazioni della tavola, a questi tessuti da annusare, dando vita a commistioni affascinanti che stimolano la creatività e offrono spunti nuovi e brillanti.



*Nella nuova linea firmata da Erica Maggiora, il table runner è realizzato in un tessuto Paganini in bamboo misto a seta che rievoca, nel disegno, le nervature delle canne di bamboo e nella profumazione le essenze proposte dalla Helan.*





## Mele caramellate con miele di castagno

Il profumo inconfondibile della mela, che richiama alla memoria la sicurezza delle torte della nonna, ma anche il più simbolico dei frutti proibiti, risulta essere uno degli aromi più facilmente riconoscibili dagli organi percettivi umani. Tra le varie profumazioni che Helan mi ha proposto, ho scelto la mela perché è un elemento olfattivo così domestico, eppure evocativo di trasgressione: la mela diventa allora un dolce caramellato, accompagnato dal miele di castagno che ricolloca l'attenzione in un contesto più terreno e sicuramente meno fiabesco. La realtà e la trasgressione, il dolce e l'amaro, convivono nel profumo familiare ma ricercato di questo frutto, che trasmette una chiara sensazione di dolcezza accompagnata da una punta di innegabile asperità.











## Geometrie bavaresi ai frutti di bosco



Ho pensato di utilizzare in questo contesto una fragranza ai frutti di bosco, sviluppata dalla Paganini anche nella sua linea di produzione delle tende. Sagome geometriche compaiono sulla tavola nei morbidi colori del sottobosco: piramidi ai mirtilli, coni ai lamponi e parallelepipedi alle fragole creano un piccolo gioco in cui vanno ad incastrarsi forme, profumi e sapori, circondati da gocce di sciroppo rosso, una firma golosa che risalta luminosa sul piatto candido.











## Cialde di fresia, Mousse di rosa



Quando si pensa ai fiori, la prima sensazione che ne è richiamata alla mente è il profumo; solo in una seconda fase si riconosce loro una certa valenza gastronomica. Mi è sembrato quindi interessante sviluppare due dolci che avessero come protagonisti fiori presenti nel pot-pourri presentato da Helan in questo progetto. Nel primo caso una mousse alla rosa antica con profumatissimi petali adagiati sulla struttura sferica, per una presentazione scenica di sicuro effetto. Ma ancor più sbalorditive possono apparire le cialde di fresia, in una preparazione tanto insolita quanto dal sapore delicato.





