



BELLA LA CAMPAGNA

a cura di GIUSEPPE MAZZA



SUPEREROI A MILANO

Fino al 6 gennaio, Milano celebra la storia dell'universo Marvel con una mostra dedicata ai suoi supereroi, uno più iconico dell'altro. Tanto che per ognuno ne basta un pezzetto, come in questo poster del 1972.

DOMUS AREA

MARCO ROMANI

STAVOLTA UN RIFIUTO FA BENE ALL'AMBIENTE

IN QUESTO spazio abbiamo sempre evitato di parlare di arredi realizzati in serie limitata perché sono in intima contraddizione con l'idea stessa del design, ovvero un prodotto industriale realizzato in larga scala per raggiungere il maggior numero di persone. Stavolta facciamo un'eccezione perché la serie di tavoli George progettati da Marco Campardo in esclusiva per la Seeds London Gallery (sul sito della

galleria possono però essere acquistati) individuano uno dei percorsi possibili di come riutilizzare materiali di scarto del processo produttivo. Dai "rifiuti" delle lavorazioni del legname dell'azienda Alpi, Campardo è partito per costruire in maniera artigianale dei coffee table a incastro di differente forma e differenti altezze e colori, caratterizzati dai bordi scalpellati e scabri che sono un omaggio dichiarato al maestro giapponese George Nakashima. Non sarà certo la buona volontà di un sigolo designer a risolvere il problema ecologico ma – come quando Enzo Mari nei primi anni Settanta teorizzò l'autoprogettazione per spezzare le leggi del mercato – questi tentativi potrebbero aprire la strada a nuove prospettive del riciclo e della salvaguardia ambientale.



© RIPRODUZIONE RISERVATA



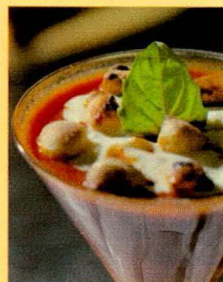
MITI D'OGGI

MARINO NIOLA

SAN GENNARO HA SCIOLTO ANCHE LA PIZZA

Nella città di San Gennaro si scioglie anche la pizza. E si trasforma in aperitivo. L'idea è venuta al pizzaiolo Davide Ruotolo della pizzeria Palazzo Petrucci e a Lino Scarallo, chef dell'omonimo ristorante stellato. Che hanno voluto rendere omaggio al santo patrono di Napoli in occasione della liquefazione miracolosa del suo sangue, avvenuta nei giorni scorsi. Così è nata la "Bloody pizza", una sintesi fra il cibo più amato del pianeta e il cocktail più celebre di sempre, il Bloody Mary. Inventato negli anni Trenta dall'attore George Jessel, che ebbe l'idea di mescolare vodka e succo di pomodoro e perfezionato dal francese Fernand Petiot, bartender dell'Hotel St. Regis di New York, che ne fece un successo mondiale. Il nome si ispirava alla cinquecentesca regina inglese Maria Tudor soprannominata Bloody Mary, ovvero Maria la sanguinaria, per la sua crudeltà.

Nella ricetta napoletana di sanguinario c'è ben poco. Oltretutto il profondo rosso del pomodoro è stemperato dal bianco della mozzarella emulsionata, arricchito da dadini di cornicione della pizza croccante e profumato da basilico in gocce. Risultato, un aperitivo da mangiare. E un nuovo capitolo delle metamorfosi della pizza. Che, anche destrutturata, conferma la sua straordinaria capacità di cambiare restando sé stessa. In realtà questo tradizionalissimo comfort food è un hardware gastronomico compatibile con ogni software. Per questo ha letteralmente colonizzato il palato globale al punto da dare il nome a un sapore autonomo il "gusto pizza", che non ha più nulla a che fare con l'originario disco di pasta e che ormai aromatizza di tutto, dalle patatine al pop corn, dai crackers al gelato. È per questo che una focaccia inventata nei vicoli di Napoli per sfamare i poveri è diventata un mito d'oggi.



LUCIANO FURIA/CREATIVITÀ WSTAFF

Il cocktail Bloody Pizza inventato da Davide Ruotolo e Lino Scarallo

© RIPRODUZIONE RISERVATA