

**idesigner**INTERVISTE DI  
FRANCESCA GUGLIOTTA**ON LINE**

Le interviste integrali  
e altre testimonianze  
su Casa&Design  
[casa.repubblica.it](http://casa.repubblica.it)

**Diego Grandi**

## Il cappone in galantina, dalla ricetta 366 di Artusi



Il mio Natale da un punto di vista gastronomico sarà legato alla tradizione: tra i piatti che preparerò non mancherà di certo il "cappone in galantina", quello originale, cucinato a regola d'arte, seguendo la ricetta

di Pellegrino Artusi (la ricetta numero 366). Per quanto riguarda decori e arredi delle feste, la mia sarà una tavola di grandi dimensioni, molto ospitale, partecipata e funzionale, pensata per accogliere la convivialità degli adulti e anche la creatività dei più piccoli, veri protagonisti del periodo natalizio.

**Giulio Cappellini**

## A ciascun commensale il suo bicchiere



La mia tavola di Natale sarà bianca, argento e trasparente. Prediligo una tavola di gusto contemporaneo con tocchi tradizionali, come gli antichi bicchieri veneziani tutti differenti tra loro, ciascuno scelto in base

alla personalità del commensale. Inoltre non possono mancare fiori freschi e candele bianche. Non sono un cuoco ma mi piace la buona cucina e non è Natale se a tavola non c'è foie gras con pan brioche e per finire gli inimitabili dolci di marzapane, datteri e cioccolato (prodotti dalla storica pasticceria Giovanni Galli di Milano).

## Karim Rashid

### Dalle tovaglie ai fiocchi: vedo (e festeggio) in rosa



**I**o e la mia famiglia festeggeremo il Natale nel loft di Miami. Sarà tutto bianco, nero, rosa e argento, ispirato al mio nuovo quadro del tedesco Gerold Miller. La tavola sarà apparecchiata per sei, con tovagliette, piatti e piatti da

portata rosa. Io cucinerò l'anatra arrosto, stufata avvolta nella quinoa biologica, insaporita con mirilli e chiodi di garofano, e mia moglie preparerà un plumcake alla banana, ricetta della sua famiglia d'origine serba. I regali, invece, li avvolgo in carta bianca, con lo schizzo del membro della famiglia a cui è destinato il dono, e un enorme fiocco rosa.

## Ludovica+Roberto Palomba

### Questione di trasparenza, fuori e dentro il piatto



**T**rasparenze e bianco saranno i colori e le tonalità del nostro Natale. Tovaglioli in piqué bianco, piatti in vetro trasparente lavorato

a mano da un artigiano toscano, dall'effetto molto materico, e tante candele: il centrotavola sarà composto da candelabri di epoche e stili diversi. In omaggio alla trasparenza di arredamento e decori, per il menù suggeriamo l'aspic: un piatto a base di gelatina, che può essere salato e dolce. Ne prepareremo tanti, tra cui uno grande alla frutta.

## Marc Sadler

### Dopo tortellini e bollito, tutti a dieta con un'orata



**S**ono ospite della famiglia di mia moglie, bolognese doc. Tavola, menù e tutti i "frizzi e lazzi" che girano intorno sono quanto di più tradizionale si possa immaginare. Quindi: tortellini rigorosamente fatti in casa, bollito

misto con salse varie, cotechino con puré. Tradizione anche nei colori: tovaglia "buona" e decori rossi. Quanto all'accessorio che non può mancare direi lo schiaccianoci per la frutta secca finale. Il primo gennaio, per staccare con il tripudio di libagioni, suggerisco una bella orata al sale accompagnata da un'insalata fresca.

## Matteo Ragni

### Cena e dopocena a misura di bambino



**P**er i colori si va sul classico: tovaglia rossa, qualche segnaposto in carta colorata fatto a mano dai bambini, tante candele... e a fine cena si gioca tutti con la cera! Inoltre, come da tradizione di famiglia,

non mancheranno le tartine fatte con pancarrè, caviale, maionese, burro, cetrioli, funghetti, carciofini e capperi. Il primo e il secondo "a sentimento", in base al cuoco di turno. Per chiudere noci e datteri con mascarpone (magari quest'anno ci inventiamo qualche cosa di più light?).