

For Kristmas

Buon Natale buone Forketters



Dicembre 2023

*Natale è quel momento dell'anno in cui
sembra che tu non possa farcela, e invece
ce la fai. È quel periodo in cui i giorni si
rincorrono alla velocità della luce, ma poi uno
magicamente si libera e riesci a fare tutti
i regali in una volta sola.
È quel tempo in cui corri corri corri, e quando
pensi che il fiato manchi, arriva qualcuno
che sistema le cose per te.
È quel momento dell'anno in cui torni a casa,
e tutto sembra più bello. Saranno le lucine, i
tortellini o i panettoni, sarà la sensazione che
puoi finalmente staccare per un po', e tornare
a essere quel che sei sempre stato. Sarà il
bisogno di prenderti una pausa.
Natale è uno stato mentale, quest'anno più
che mai. E quindi?
E quindi auguri, anche ai Grinch.*

IDEAZIONE

Anna Prandoni
Gaia Menicchi

REDAZIONE

Chiara Buzzi

DIREZIONE EDITORIALE

Anna Prandoni

DIREZIONE CREATIVA

Gaia Menicchi

POST PRODUZIONE E GRAFICA

Frida de Beauvoir

FOTOGRAFIE

Gaia Menicchi

EDITORE

APPProject

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Flora Paparella

STAMPATO PRESSO

Art Copy - Via Walter Tobagi 13 - Milano

Dicembre 2023

Vivere il Natale
Un tè come la duchessa di Bedford
Calore di casa

1

Viaggiare
Lasciati andare, sei da Paradise
Il mondo in un mercato - A Berlino per
assaporare le diversità

2

Condividere
La creatività davanti a un caffè
Le buone Forketters mangiano insieme

3

COSA c'è dentro

Editoriale

Le Buone Forketters sono un gruppo eterogeneo di persone che decidono di incontrarsi intorno a una tavola imbandita, con un menu e dei vini d'eccezione e una serata da condividere. Ogni cena è proprio come stare a tavola il giorno di Natale, ma senza parenti e senza tortellini in brodo. È una festa vera, e riempie di gioia: proprio come il Natale, ma senza i regali. E allora abbiamo pensato che proprio a loro avremmo dovuto dedicare un pensiero speciale nei giorni immediatamente precedenti alla faticosa data, con un concentrato di lucine, pacchetti, regali e viaggi. Il nostro piccolo pensiero per chi ci ha accompagnate in questa magica avventura.



Vivere il Natale



Un tè come la duchessa di Bedford

Più di 150 anni dopo che la settima duchessa di Bedford iniziò a servire un pasto tra pranzo e cena, è ancora difficile definire il miglior tè pomeridiano di Londra. Naturalmente non mancano le opzioni tradizionali, che prendono spunto dal suo menu preferito: focaccine con abbondante marmellata e panna; tramezzini al cetriolo, vassoi di pasticceria e torte, e un piatto dopo l'altro un sorso di Darjeeling e Earl Grey. L'idea vi tenta? Ormai questa pratica è diventata parte del bel mondo anche a Parigi e a Milano. Ovunque vogliate godervelo, vestitevi per l'occasione e dirigetevi in uno dei tanti hotel che lo propongono. Per i più classici si va al Ritz nella lussuosa Palm Court o si possono assaporare prelibatezze nello spettacolare Thames Foyer del Savoy. Altrettanto attraenti, tuttavia, sono i luoghi più stravaganti che meritano anche un posto nella li-

Vuoi replicare a casa l'atmosfera del tè in hotel? Un'alzatina con dolcetti e piccoli panini salati, tazze e teiera ben calda, qualche candela, e il gioco è fatto!



sta dei migliori tè pomeridiani di Londra: da svenimento il Theatre Royal Drury Lane, dove fette di torta sono decorate con cherubini di cioccolato, da alternare a burrose torte di pollo al posto dei panini. Oppure, per una gita condita di cocktail, si va a Lyanesse al Sea Containers London, dove il leggendario barman Mr Lyan abbina i daiquiri Coconut Flower con crocchette di carne. E per chi vuole qualche consiglio in più, ecco la nostra selezione, equamente divisa tra le capitali del gusto europeo.

Hotel Shangri-La, Parigi

Shangri-La ... un nome leggendario per questo lussuoso hotel parigino situato nell'antica residenza del pronipote di Napoleone Bonaparte. Il ristorante La Bauhinia, le cui pareti sono ricoperte da una bellissima carta da parati cinese ispirata all'omonimo fiore esotico e coronata da una maestosa cupola risalente agli anni '30, propone due menu esclusivamente dolci per l'ora del tè, uno classicamente e l'altro 100% vegano. È tutto perfetto, super chic, bellissimo.



Hôtel Plaza Athénée, Parigi

Questo imponente edificio bianco brulicante di gerani ha accolto un numero imprecisato di celebrità: Jean Gabin, Alfred Hitchcock, Michael Jackson, Elton John e molti altri. Perché non dovrebbe accogliere noi? Il Plaza Athénée è uno dei migliori hotel di lusso parigini. All'ora del tè, La Galerie, un elegante salone con vista sul giardino, è il luogo in cui i buongustai si recano per gustare prelibatezze e deliziosi pasticcini. Un momento speciale nel cuore del triangolo d'oro, concentrato del lusso parigino.

Le Meurice, Parigi

C'è qualcosa di epico nel sedersi a Le Meurice, rannicciati in una poltrona gigante, gustando il tè servito in tazze di porcellana sottilissima. È facile immaginarsi come una celebrità in attesa di rilasciare un'intervista o un personaggio di un film di Truffaut, che presto scomparirà in una misteriosa stanza d'albergo con un amante. Il tè pomeridiano in questo magnifico posto è tanto un gioco di ruolo quanto un paradiso di deliziosi prodotti da forno. L'hotel a cinque stelle ha al timone il pasticciere Cedric Grolet e si vede. Il tè offre infusi Thé Mariage Freres o cioccolata calda Alain Ducasse, oltre a una selezione di prelibatezze a tre livelli. Mini-sandwich sul fondo, scones (ancora caldi) al centro e, in alto, tre creazioni di pasticceria di Grolet. Il piacere è proporzionale: i livelli migliorano man mano che si sale. Tra i nostri preferiti in assoluto c'è lo scone semplice: burroso, morbido e delizioso spalmato





di panna e marmellata, e la crostata al limone con una leggera meringa dorata al centro, con lemon curd, mousse al limone e pezzi di limone. È una vera opera d'arte. Il tempo rallenta, i musicisti cominciano a suonare, la luce cambia dal pomeriggio alla sera, e i primi clienti del bar cominciano a ordinare i cocktail. Uscire da qui è doloroso, ma questo è un trattamento di lusso a cui dovremmo abituarci.

Mandarin, Milano

Ispirato al suo fratellino londinese, The Rosebery, il bar del Mandarin Oriental Hyde Park, l'afternoon tea del Mandarin Oriental è scintillante e raffinato, e si sorseggia nel giardino incantato creato dalle mani d'oro del designer più à la page di Milano, Vincenzo Dascanio. Studiato dal bar manager Guglielmo Miriello insieme al party chef Marco Pinna e all'executive chef del ristorante due stelle Michelin dell'hotel - Seta - Antonio Guida

Stoviglie Sambonet e Rosenthal per la mise en place, per tavole meravigliose, dove sones perfetti accompagnati da marmellate, sour cream e la speciale Winter Wonder Fan, frolla alla nocciola con cremoso al mandarino e ganache montata allo yuzu fanno compagnia a squisiti toast, il pan brioche, i mignon e il panettone artigianale di Pinna con crema al mascarpone. Tè e bollicine da sorseggiare tra un goloso boccone e l'altro. Vestitevi di bianco e nero, con tocchi oro, per mimetizzarvi con l'ambiente.

Gallia, Milano

Come ogni anno e fino al 6 gennaio 2023, torna la Gran Merenda di Natale al Gallia Lounge & Bar al piano terra dell'hotel. Ogni pomeriggio gli chef Vincenzo e Antonio Lebano e il pastry chef Stefano Trovisi, con la consulenza dei tristellati fratelli Cerea, propongono un viaggio gastronomico alla scoperta delle eccellenze gastronomiche natalizie delle diverse regioni italiane. Si inizia dal Sud Italia, passando dalla Toscana e dal Trentino-Alto Adige, fino ad arrivare a Milano: in tavola cartellate, struffoli, cassatine, panforte, ricciarelli, torrone, strudel, pandoro e panettone, per celebrare le tradizioni regionali più autentiche che rendono il Natale davvero speciale. Oltre all'esperienza della Gran Merenda di Natale, Excelsior Hotel Gallia arriva direttamente anche nelle case degli amanti di questa festività grazie a tre dolci natalizi per antonomasia firmati dall'Executive Pastry Chef Stefano Trovisi – il Panettone Tradizionale, il Panettone 'Anima del Sud' e l'Albero di cioccolato - che possono essere acquistati presso il pop up shop dell'hotel oppure sul portale www.cosaporto.it.

St. Regis, Firenze

In attesa delle festività natalizie The St. Regis Florence propone pacchetti personalizzati ed eventi aperti alla città, che esaltino l'affascinante ed antica arte del tè. Nella versione contemporanea il "tea party" è speciale, sotto lo spettacolare soffitto a vetri colorati del XIX Secolo

del Winter Garden Bar, in collaborazione con l'unica trainer italiana di Etiquette certificata dalla International Protocol and Etiquette Academy di Londra, Elisa Motterle, definita dal Corriere della Sera "il volto del galateo nel terzo millennio".

Tra miscele di tè studiate e preparate ad-hoc dalla Tea Sommelier e proposte dolci e salate, classiche ed innovative, in accompagnamento, preparate dal Pastry Chef Ugo Rossi, gli ospiti verranno guidati da Elisa alla scoperta di tutti i segreti dietro all'antico rituale del tè, per svecchiare il galateo e conoscere le basi del bon ton come potente strumento per aggiungere valore alle relazioni sociali e professionali.

Per chi vuole invece un'esperienza personalizzata, con il pacchetto "house of celebration" gli ospiti avranno la possibilità di vivere un'esperienza sensoriale impeccabile nel comfort della loro suite, godendosi un rituale del tè, arricchito da miscele di tè su misura sapientemente curate dalla Tea Sommelier, abbinare a scones, sandwich e pasticcini fatti in casa e cioccolati dai servizi del St.Regis Butler:

Inoltre da Novembre il classico rituale del tè pomeridiano dell'albergo, che prende vita tutti i giorni dalle 15.30 alle 17, presso il Winter Garden Bar si arricchisce offrendo a chi lo desidera la possibilità di essere guidati dalla professionalità della Tea Sommelier Elena Matei, che trasporta gli ospiti in un percorso alla scoperta di miscele

particolari e personalizzate, create ad-hoc a seconda dei gusti e delle preferenze. La passione per il tè della Tea Sommelier Elena Matei, di origine italo-romena, nasce fin dall'infanzia, quando aiutava la nonna a raccogliere fiori e piante medicinali nei boschi della Transilvania, preparando insieme tisane per ogni occasione.

Da un prezioso momento di affetto familiare, questa sua passione è poi stata coltivata negli anni studiando le affascinanti caratteristiche di fiori e piante officinali, oltre alle varie tipologie di tè ed i metodi per la loro corretta preparazione.

St. Regis, Roma

L'Arte di Vivere è lo stile di questo hotel creato dal genio del signor Ritz. Qui l'arte di ricevere, ospitare e far sentire a casa gli ospiti si esprimono al meglio nella grande lobby, dove cucina, bere miscelato e musica convivono e sono fruibili tutti i giorni dell'anno. Per il periodo delle festività, e non solo, LUMEN Cocktails & Cuisine diventa la piazza italiana del buon vivere, dove prende vita un calendario di eventi ricco di appuntamenti, dalle Jazz Night al Piano show passando per le Acoustic Dinner; senza dimenticare i rituali dell'Afternoon Tea e del Sabrage tutti i pomeriggi.





Calore di casa

La tavola imbandita con il servizio bello, le posate d'argento e i bicchieri a stelo di cristallo, da soli, non bastano.

A Natale è la decorazione che conta e che renderà la vostra tavola davvero indimenticabile. In commercio esistono innumerevoli composizioni già pronte, in tutte le varianti di colore, dimensione e forma.

Ma è con le vostre mani che riuscirete a realizzare il centrotavola più bello, utilizzando il vostro tempo e qualche ingrediente che troverete facilmente in cucina.

La luce delle candele bianche rischiarerà la tavola, e basterà qualche rametto di abete e una stella per rendere tutto subito più bello.



Ghirlande Fatte a Mano. Procuratevi 500 grammi di nocciole o frutta secca con guscio mista, qualche fiore bianco e un ramo di nocciolo ritorto. Stendete sulla tavola una tovaglia color ecru, a trama grossa. Versate metà delle nocciole al centro della tavola e create una sorta di tappeto, utilizzando il dorso di un libro per creare un rettangolo definito di nocciole.

Mettete un quarto delle nocciole rimaste in un vaso di vetro trasparente, possibilmente di forma quadrata, riempiendolo fino a tre quarti circa. Spezzettate i rami di nocciolo nel vaso e inflateli nel vaso. Al momento di andare a tavola aggiungete poca acqua e ponete nel vaso 3 o 5 fiori freschi bianchi. Voilà, il gioco è fatto!

Volete essere ancora più minimal? Procuratevi un vaso di vetro a base rettangolare e riempitelo di piccole pigne allungate. Intervalate le pigne qua e là con delle palline di Natale rosse. Al momento di preparare la tavola il giorno di Natale ponete il vaso al centro, circondato da un mucchietto di pigne a fare da base. Candele a profusione e qualche tocco dorato, per un risultato assicurato.

Fiocchi di Neve di Carta. Trasforma il semplice foglio di carta bianca in delicati fiocchi di neve da appendere in giro per casa. Piega il foglio a triangolo, ritaglia piccole forme lungo i bordi e svela un bellissimo fiocco di neve una volta aperto. Appendili alle finestre, ai soffitti o uniscili per creare una festosa ghirlanda.

Decorazioni con Pigne. Fai una passeggiata nella natura e raccogli pigne da utilizzare nella tua decorazione natalizia. Puoi dipingerle con colori festivi, immergerle in colla e brillantini o aggiungere piccoli ornamenti e nastri. Queste pigne versatili possono essere collocate in ciotole, appese come ornamenti o disposte in un centrotavola decorativo



Qualche stellina fatta con il DAS e ritagliata con un tagliabiscotti, qualche ramo di pino per decorare una candela bianca, palline per arricchire una ghirlanda: basta un tocco perché il Natale sia solo tuo!

Mario Nobile, pavese di nascita e milanese d'elezione è un chimico mancato e un fioraio per scelta, che ha deciso di re-inventarsi ed è riuscito a trasformare il suo amore per fiori e piante nella sua professione. Nel suo piccolo atelier nel quartiere Isola crea composizioni che prendono forma quasi spontaneamente: spesso organizza eventi per condividere la sua arte e anche nelle sue ghirlande ogni fiore, ramo, essenza "chiama" il successivo.

Insieme ai suoi clienti produce creazioni artigianali, e ogni pezzo è diverso da quello che lo seguirà, per oggetti assolutamente unici.

«La mia ambizione è quella di portare un pizzico di romanticismo nella vita di chi ho il privilegio di conoscere». Proprio come ha fatto con queste ghirlande.

Offfi

Via Carmagnola 8

20159 Milano



Viaggiare



LONDRA



Lasciati andare, sei da Paradise

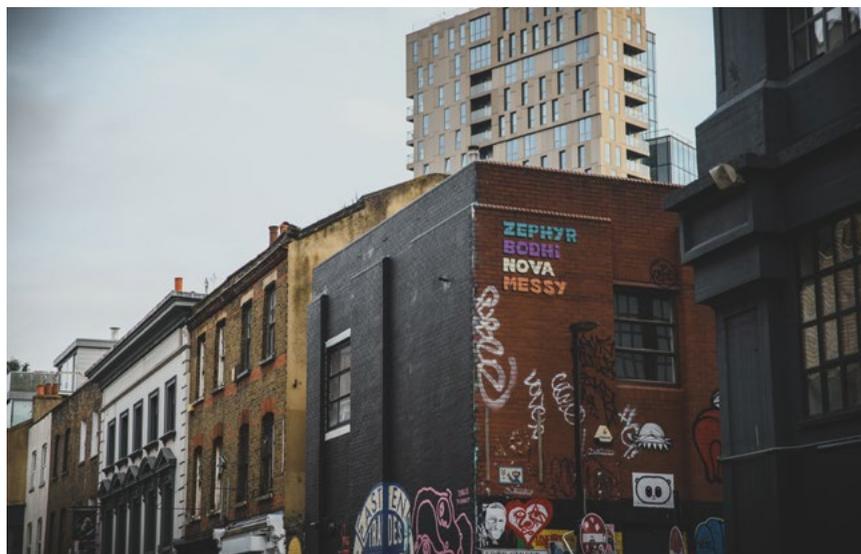
Quando ti senti solo, quando non sai di cosa hai voglia, quando vuoi sentirti vivo, quando credi di avere bisogno di osservare umanità diverse. Il quartiere di Soho, a Londra, racchiude più o meno tutte queste sensazioni nel quadrilatero delle sue vie centrali.

Non c'è più un centimetro libero da locali, chioschi di street food, mercatini ambulanti, finestre di un metro quadro che vendono giga involtini cinesi, pabelle che fumano ad ogni vetrina, gente in coda per entrare in qualche disco pub diurno, gente con pinta e chiacchiere alla mano alle 17, ristoranti, panettieri, spirits shops. Potrei andare avanti a fare un elenco vario ma comunque, la prossima volta probabilmente troverei qualcosa da aggiungere.

Per questa sua incredibile varietà, Londra resta assolutamente unica in Europa e il senso di libertà che ogni quartiere, dal più centrale a quelli più periferici, riesce a trasmettere è difficilmente paragonabile. Soho non è certo pulita, ordinata, precisa. Il volume

Londra è una delle mete più classiche per i giorni delle feste: girvagare per i quartieri meno consueti vi permetterà di scoprire luoghi magici, cogliendo l'autentico spirito di questa città.





è alto, la gente cammina a flussi, è viva di notte come di giorno ed è perfetta per accogliere il più radicale dei cocktail bar di ultima generazione così come il locale storico a gestione familiare con cucina autentica del Sichuan.

Non ci si stupisce quindi che un posto come PARADISE, che racconta la cultura gastronomica dallo Sri Lanka fino a toccare le regioni limitrofe, si confonda tra le tante realtà affacciate su strada. Un parallelepipedo brutalista e dai colori scuri, che propone con un linguaggio apparentemente minimalista nell'estetica, una cucina (e una proposta beverage) estremamente colorata, speziata, accesa. Il deus ex machina que-

sto piccolo locale è Dominic Fernando, che recuperando le passioni della sua famiglia, in particolare di sua nonna, e unendole alla sua vocazione per lo Sri Lanka continentale ha creato un concept estremamente contemporaneo e dirompente.

Dan Preston, interior designer con alle spalle alcuni dei locali più noti in città quali Smoking Goat e BRAT, ha creato uno spazio ispirato ai moderni bistrot di Colombo (la capitale) e Galle, mescolando elementi industriali quali cemento, metallo, ferro e una buona dose di artigianalità. I piatti di argilla e le ceramiche del ristorante provengono da Brixton, da una coppia di artisti – Sofia e Kosta – che illustrano ma-



olt

OLD BLUE LAST
A.D. 1700.
REBUILT 1876.
TRUMAN, HAMBURY
BUXTON & CO'S ENTIRE

The
OLD
BLUE
LAST

Modern skyscraper with cantilevered balconies

ZWINS
TRADE
TRADE
TRADE

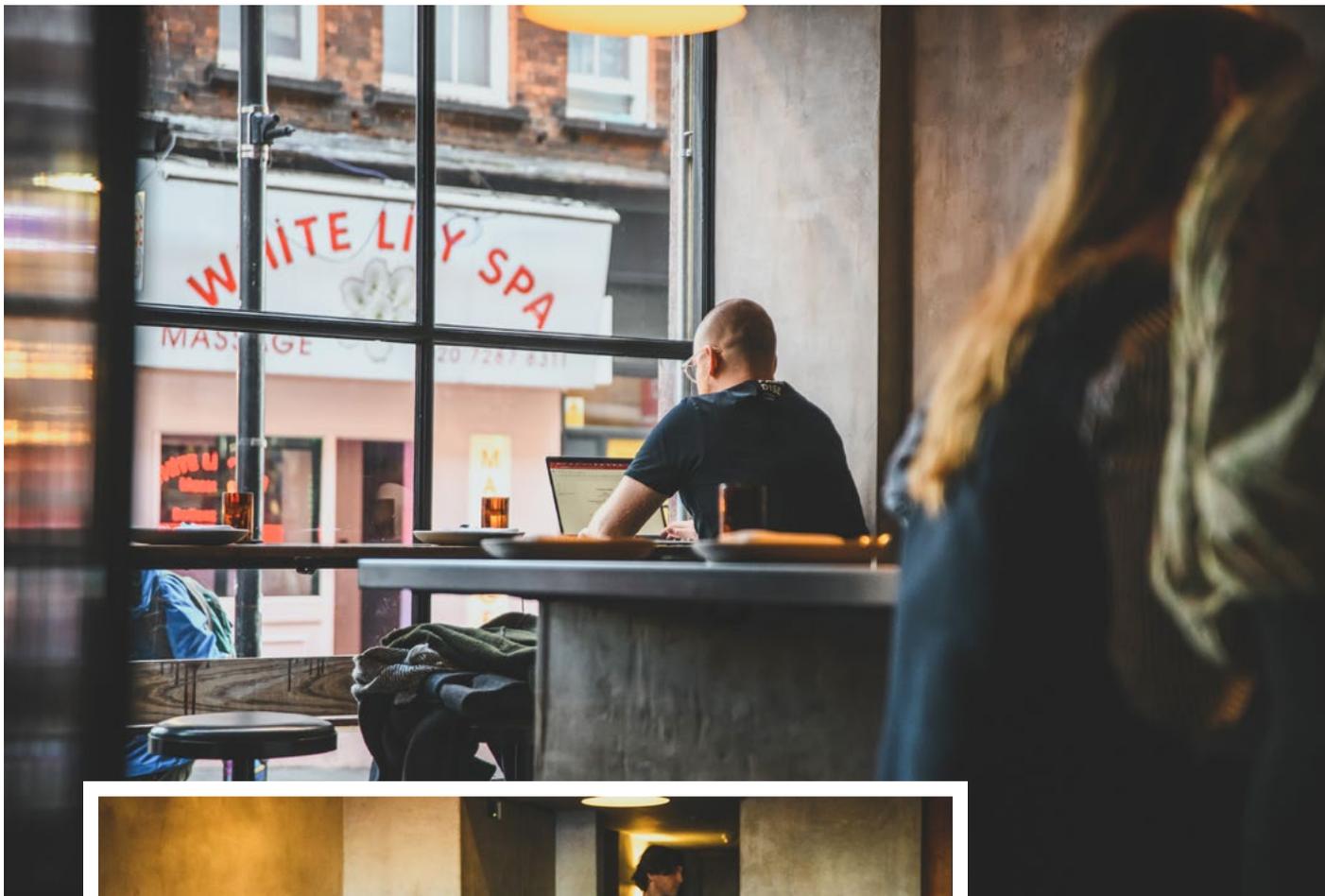
Modern skyscraper with glass facade

Brick building with multiple windows

TO
ET

SHOBYE

FROM SCOTCH - JAPAN



nualmente ogni pezzo. Le piastrelle in terracotta sono scolpite a mano dallo studio Reiko Kaneko, che evoca l'architettura coloniale e tropicale di Galle. I bicchieri per l'acqua invece sono bottiglie di birra Lion Lager riciclate e lucidate a mano.

Consultando il menu vi perderete nei meandri di una cucina particolarmente variegata, saporita, estrosa, dove tutto è condivisione, piacere, scoperta. Dalla cucina portoghese a quella malese, dell'India meridionale alla cucina olandese e thailandese. Il menu cambia spesso, con accenni stagionali, e utilizza verdure orientali, frutti di mare britannici, agnelli di razza Oxford Down, uova di galline ruspanti della Fluffets Farm di New Forest. A riprova che anche nelle big cities trovare quella qualità specifica data dal piccolo produttore e dal fornitore scelto, in realtà, è possibile. Tra un peperoncino e una meatballs, si bevono le creazioni del cocktail bar, concepite specificatamente in pairing al menu della cucina e quindi spesso con acidità e dolcezze regolate sulla base della natura dei piatti proposti. Quando il servizio serale finisce, Paradise After Dark inizia a prendere vita, cambiando leggermente la sua natura quasi a diventare uno speakeasy. Il menu si abbrevia, le luci si spengono, il volume si alza e l'atmosfera fumante di Soho sembra riflettersi dentro Paradise. Il bello di Londra, e di indirizzi come questo, è che seduti al banco potrete essere soli senza esserlo mai davvero. Restare ore a guardare l'umanità che vi scorre davanti godendo nella coccola di un cucchiaino di curry verde di agnello piuttosto che allo sfrigolio del vostro gamberone piastrato. La leggerezza dell'uscire a cena è ancora possibile, quindi. Lasciatevi andare.

Il bello di Londra è la varietà assoluta della sua proposta gastronomica: in ogni quartiere potrete trovare una cucina variegata, saporita, estrosa, dove tutto è condivisione, piacere, scoperta.



ph. Rebecca Dickinson



ph. Rebecca Dickinson



BERLINO



Il mondo in un mercato

A Berlino per assaporare il mondo, al mercato

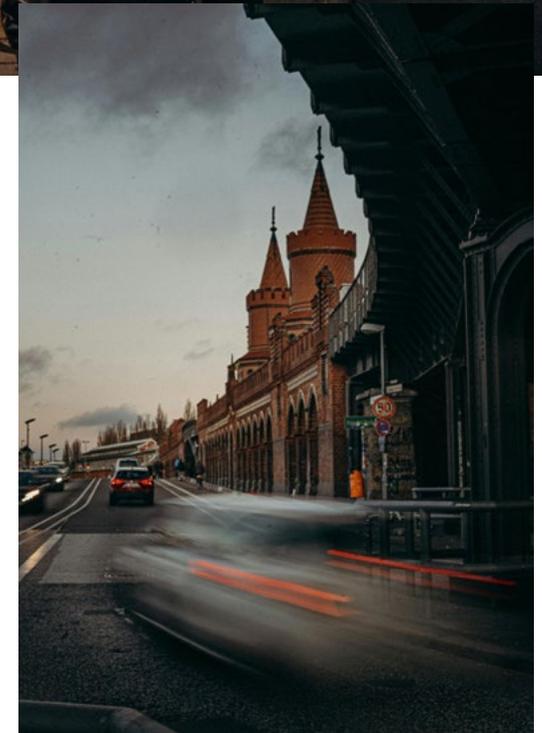
Il fascino di Berlino risiede nella sua multietnicità: è una città che racchiude in sé almeno 180 differenti popoli che la animano e la rendono un crocevia di culture, sapori, gusti e tradizioni differenti che qui si fondono e si confondono. Al Markthalle di Kreuzberg 36, ovvero la versione moderna del vecchio mercato rionale al chiuso, queste differenze sono visibili e integrate: e una vera e propria attrazione gastronomica berlinese diventa un luogo del gusto da non perdere, punto di riferimento del quartiere, e del mondo.

Il Markthalle Neun a Kreuzberg si è posto fin dalla sua rifondazione l'obiettivo di dimostrare come sia possibile "mangiare diversamente" e "fare acquisti diversamente" in città: trattando le persone, gli animali e l'ambiente con rispetto, facendo scelte regionali e stagionali, riesce a creare valore locale, con modelli trasparenti e affidabili. La graduale ripresa della piccola distribuzione e del commercio alimentare nell'area precedentemente dominata dai discount significa anche la riappropriazione della zona come luogo vivace del quartiere: negli anni '70 questi spazi erano infatti stati abbandonati, proprio a causa della nascita dei supermercati, ma a ottobre 2011 lo storico mercato coperto ha riaperto i battenti esattamente 120 anni dopo la sua inaugurazione: martedì, venerdì e sabato le "sacre sale" sono di nuovo animate e raccolgono voci e storie, sapori e bocconi. Oltre ai prodotti per la spesa quotidiana, infatti, qui si possono trovare anche specialità provenienti da tutto il mondo: molti dei venditori sono produttori, altri sono rivenditori che raccontano la storia dietro a ciò che propongono agli avventori. Una panetteria e macelleria, un piccolo birrificio interno, una pasticceria e una cucina sono luoghi anche didattici, dove

è possibile osservare gli chef al lavoro, riportando così la produzione in un ambiente urbano. Il mercato dello street food mostra Berlino come una metropoli creativa, una città di immigrati con una varietà infinita di culture alimentari autentiche. Oltre alla produzione e alla vendita di cibo, il mercato coperto offre spazio per iniziative dei cittadini ed è una piattaforma per progetti che affrontano in modo critico i temi della nutrizione, delle città, dell'agricoltura, della biodiversità e dell'ambiente. Markthalle Neun vuole fornire ispirazione sul "come" avviene l'approvvigionamento alimentare della città e sul dibattito su un sistema alimentare sostenibile e giusto a livello globale. L'esistenza della Markthalle Neun nella sua forma attuale è tutt'altro che scontata. Tra il 2009 e il 2011, con il sostegno dei residenti locali, e contrariamente alla pratica di allocazione immobiliare allora in voga in città, è stato possibile evitare la trasformazione di questo luogo in un centro commerciale a cielo aperto. Il mercato settimanale e i mercati tematici vengono ora utilizzati da tutti, e contribuiscono all'economia locale. Per chi ha fame, qui c'è solo l'imbarazzo della scelta: il Fish Klub con pesce fresco, ostriche e frutti di mare, il panificio italiano Sironi, la macelleria a vista Kumpel & Keule, il pastificio Mani in Pasta, la Craft Beer di Heidenpeters e il Café 9. Per



Natale, il Mercato si anima: se cercate un mercatino al riparo dalle intemperie, nella seconda e terza settimana dell'Avvento siete nel posto giusto. Si chiama Merry Markthalle e qui troverete abbigliamento, gioielli, ceramiche e porcellana, libri di fiabe, bastoncini di incenso, cioccolatini, oli essenziali, giocattoli, ma anche liquori analcolici e superalcolici, oltre a pasticcini, cioccolata, tè e mille altre idee regalo. Ma ci sono un sacco di altre cose belle da fare a Berlino nel periodo di Natale oltre a passeggiare tra mercatini decorati a festa. Ci sono i queer Winterday la manifestazione LGBTQIA, che creeranno un'atmosfera festosa intorno a Nollendorfplatz o lo scintillante giardino di Natale all'Orto Botanico e le bancarelle colorate, vin brulé e artigianato artistico a RAW. Pronti per partire?



C'è un motivo per cui si preferisce Berlino ad altre città: perché è in costante evoluzione. Ciò che oggi non funziona, può essere migliorato domani. Io e i miei amici auguriamo a questa grande e vivace città che la sua intelligenza, il suo coraggio e la sua cattiva memoria, in pratica che le sue caratteristiche più rivoluzionarie rimangano in vita.
(Bertolt Brecht)



Condividere



Tazzine & Panettoni

La creatività davanti a un caffè

Sono due anni che Emporio Mikica ha aperto le sue porte e sono due anni di restauro e creatività, di tessuti, mobili, oggetti e decorazioni. Un negozio indipendente a Milano, con una selezione di mobili wabi sabi e creazioni artigianali uniche e "raw", che una giovane donna ha creato per realizzare il suo sogno e per riportare a nuova vita quello che normalmente non useremmo più. Definire Paola Corsi è complicato: è un'artigiana, fa oggetti di cemento, ma è anche restauratrice e tappezziere, perché una cosa è complementare all'altra e spesso chi è bravo con le mani sa fare tante cose diverse tutte insieme. È proprio quel senso dell'italianità, quello stile che ci porta a credere che se le cose le facciamo noi, siano naturalmente più belle, e fatte meglio. E sapete cosa c'è? Solitamente è davvero così!

Questa sensazione di cose fatte bene, a mano e in Italia è quella che ci permette di essere i più bravi nella moda, nel design e nel cibo: è quella marcia in più che ci regala riconoscimento e fama in giro per il mondo. È quella splendida sensazione che ci prende quando siamo davanti al Colosseo, alla Salute a Venezia, o sul ponte vecchio, a Firenze: quell'orgo-



glio tutto nostrano di chi sa che niente è davvero bello come qui da noi. Non c'è storia!

E dove si raccontano le storie se non davanti a un buon caffè? Sicuramente questo è uno dei nostri riti: il momento di pausa tra un appuntamento e l'altro. Ma anche l'occasione di scambiare due chiacchiere, durante quel momento che è assolutamente e tipicamente italiano. Certo, in pieno stile italiano nessuno di noi lo sceglie uguale agli altri, e a un tavolino di un bar con sei persone sedute al momento dell'ordinazione può capitare che non ci sia un caffè uguale all'altro. Perché per ognuno il rito è collettivo e personale, condiviso ma unico. Una scelta essenziale, di qualità e di passione che svela in un gesto tutta la sua italianità, e che è la stessa scelta che ha guidato la nuova serie Gaggia Espresso, già entrata nel cuore degli appassionati dell'autentico espresso italiano.

Queste macchine sono affidabili alleate per vivere da protagonista la propria esperienza da "barista a casa": perfetta sintesi tra performance, design e qualità tutta italiana. Ma dove si nasconde la vera marcia in più all'italiana? Nel sistema P.I.D., che offre un controllo costante e preciso della temperatura della caldaia, durante l'erogazione del caffè e la produzione di vapore per l'emulsione del latte, per risultati in tazza come tradizione vuole; La pre-infusione automatica, che garan-





tisce un'estrazione ottimale degli aromi del caffè ed uno strato di crema naturale consistente e vellutata; Il nuovo portafiltro ergonomico, dotato di filtri a doppia camera per caffè macinato (una e due tazze) per l'utilizzo di cialde di carta monodose; La funzione "memo", che consente di memorizzare il tempo di erogazione dell'espresso preferito, e ritrovarlo giorno dopo giorno semplicemente premendo un tasto.

Il valore unico della macchina è dato da tutte queste soluzioni tecniche, frutto di 85 anni di un'esperienza e passione, oltre che una progettazione e produzione 100% italiana.

Inserire queste macchine all'interno di un'altra realtà di gusto e sapore italiano è la scelta perfetta per chi ha da sempre raccontato il nostro Paese e le sue specialità con determinazione e entusiasmo: così come ha fatto nel libro *Truly Italian*, un volume che racconta bellezza, personalità, rituali, qualità, dettagli che caratterizzano le persone che animano l'Italia contemporanea: autentiche eccellenze che ci fanno conoscere in tutto il mondo. E che fanno parte di quel meraviglioso "made in Italy" che speriamo ritorni a essere quel tocco che ci rende unici al mondo, e ci permette di fare la differenza, e non solo un vuoto sponsor populista.

Emporio Mikica da due anni si occupa di restauro e creatività, di tessuti, mobili, oggetti e decorazioni, in un negozio milanese indipendente con creazioni artigianali uniche e "raw".



Una serata esclusiva, uno chef a disposizione, un menu che esplori la sua cucina, vini di una cantina scelta con cura, due guide d'eccezione e un gruppo di appassionati. Il social eating Forketters guida curiosi e appassionati di enogastronomia alla scoperta di nuovi posti e nuovi piatti e li porta a conoscere gli chef e gli enologi, il loro mondo, la loro filosofia, attraverso la condivisione



Le buone Forketters mangiano insieme

Quando a inizio 2022 Anna Prandoni e Chiara Buzzi, con l'aiuto di Gaia Menchicci, hanno pensato Forketters non si sarebbero immaginate che da quella prima serata inventata per caso sarebbe nato un progetto strutturato e pieno di senso. Forketters è oggi un social eating con guida, rivolto alle persone curiose e appassionate di gastronomia che desiderano scoprire nuovi ristoranti e conoscere i protagonisti di questo settore così affascinante attraverso serate di



condivisione esclusive.

Ad accompagnare i partecipanti nella loro degustazione sono le due fondatrici, professioniste del settore, che negli anni hanno conosciuto e raccontato il mondo della ristorazione e fanno da tramite tra i clienti e gli chef, costruendo un ponte dialettico tra chi lavora in cucina, in sala e in cantina e chi ama avventurarsi nei ristoranti, con l'intento di scoprire meglio questo mondo, i suoi protagonisti e quante più sfumature possibili.

Ma come funziona una serata? Le serate, fissate in un calendario stabilito di circa una al mese, hanno un menu fisso e un prezzo concordato.

Le persone arrivano tutte insieme e ogni serata è riservata a un gruppo di massimo 25-35 Forketters, a seconda dell'ampiezza e della capacità del locale scelto. Si parte con un aperitivo durante il quale ci si conosce tra partecipanti e



dove inizia un dialogo con lo chef e lo staff di sala, con l'introduzione e il supporto delle guide di Forketters.

A seguire, si passerà a tavola e la conversazione proseguirà tra tutti i presenti, con un focus sui cibi e sui vini serviti e sulla filosofia che guida il ristorante. Nei

casi in cui il ristorante sia interamente riservato, questo faciliterà la possibilità, a fine esperienza, di fare ulteriori domande allo chef e alla brigata di cucina, per esaudire tutte le vostre curiosità.

Come vengono scelti i luoghi delle serate? Rispondono le fondatrici: «Sulla base della nostra personale esperienza, selezioniamo quelle realtà che secondo noi più di altre, nel panorama milanese, hanno una marcia in più grazie ad una cucina di spessore e di racconto. Forketters vuole raccontare il solco e l'attività di persone - cuochi, osti, camerieri, aiuti cucina, sommelier - che operano in questo settore con personalità, consapevolezza e unicità di proposta.

Cerchiamo nel tempo di dare varietà di cucine, così da proporre tipologie diverse di ristoranti e offrire a tutti la cena del cuore.

Partecipare è facilissimo: prima delle cene, sul profilo instagram di Forketters compariranno tutte le info utili.

Se vuoi essere tra i primi a conoscere tutti i dettagli puoi iscriverti da subito alla newsletter dal sito Forketters.it. Oggi, insieme alle fondatrici, forketters è animato anche da Emanuela Sartorio, che da un anno accompagna il gruppo con contenuti e parole, seguendo la comunicazione del progetto.

Tantissime le serate realizzate finora:

dal super classico Ratanà, al burbero Fronduti di Manna, dalla degustazione alla cieca con Carlo Maldotti alla Sala Bistrot all'evento esclusivo con lo chef Perbellini, dai giovani chef di Distreat alla cucina contemporanea di Marco Ambrosini al 28 posti, ogni evento è





Le buone Forketters mangiano insieme, in tavoli conviviali, per assaporare il piacere della condivisione.

stato unico. Il mare di Cesenatico a Milano con Marè, la Trattoria contemporanea del talentuoso Davide Marzullo, la pasta in bianco più famosa di Milano al 10_11 del Portrait. Ma anche quale tappa non milanese: al Sole a Ranco, per un tramonto da sogno, all'Aciugheta a Genova, per una cena tutta regionale, e l'ultima super degustazione con Andrea Moser sul monte di Mezzocorona hanno reso questi appuntamenti dei veri must per chi è appassionato e ha voglia di condividere i morsi e le chiacchiere, i brindisi e i sorrisi.

Pronti per il prossimo anno? Il calendario è quasi pronto!



Scegliere

La carta che abbiamo scelto per la copertina è infatti Alga Carta una carta nata dalle alghe.

Alga Carta è la capostipite di una gamma di carte sostenibili, realizzate con materiali di scarto di altre filiere produttive secondo un modello di simbiosi industriale. L'eco-innovazione mira ad allungare la vita delle risorse e diminuire l'utilizzo di materie prime vergini, senza compromessi in termini estetici e tecnici. E la sua storia è meravigliosa, perché rimette in circolo in maniera virtuosa le alghe che, proliferando in maniera abnorme, affliggevano il fragile ecosistema della Laguna di Venezia. Favini brevettò il processo produttivo in grado di utilizzare alghe per produrre una carta ecologica secondo i principi dell'economia circolare. Ancora oggi, lo stesso metodo viene impiegato per il riuso creativo (upcycling) di alghe sovrabbondanti provenienti da ambienti marini in altre parti del mondo.

Alga Carta è riciclabile, biodegradabile, certificata FSC™ e utilizza EKOenergia, l'energia rinnovabile autoprodotta da una centrale idroelettrica. Le emissioni residue non evitabili inoltre sono state azzerate.

Potevamo non sceglierla?



LA FARINA DEI GRANDI CHEF,
A CASA TUA.