

CF focus show cooking

III tuo stile

Lo stesso spazio cottura allestito in 3 mood diversi.



im cucima è...

L'ispirazione? 3 top chef che ci hanno svelato gusti e trucchi



A tu per tu con la dea sexy dei fornelli, Nigella Lawson

È la diva del food per eccellenza: inglese, innamorata dell'Italia, ma soprattutto dello stile e del buon gusto a tavola. È appena uscito il suo ultimo libro "Nigellissima": ricette pratiche ispirate alla cucina di casa nostra. CasaFacile l'ha intervistata per te e ha scoperto il mix vincente che la contraddistingue: british fair play e solarità mediterranea.

Nigella, com'è il tuo stile a tavola?

Mi piace soprattutto la convivialità. La mia tavola è apparecchiata con semplicità e amo l'idea che gli ospiti possano servirsi da soli. Il

mio stile è informale, colorato e
disinvolto: posate lasciate libere
sul tavolo o raccolte in una
brocca colorata, grandi
piatti da portata. Insomma,
una tavola che sappia
mettere allegria e appetito.

E la tua cucina?

È il mio salotto, la prima stanza che accoglie gli ospiti. Colorata con un tocco moderno, pratica e funzionale. Non potrebbe essere in stile shabby-chic perché a volte io sono un po' pasticciona e potrebbe dare l'idea di una stanza sempre in disordine; ma non potrebbe neanche essere fredda e ipertecnologica. Mi piace mischiare gli stili: a elementi in acciaio e moderni ho voluto dare

un tocco di calore e colore con oggetti che colleziono e raccolgo durante i miei viaggi.

Quindi ti piace tenere tutto in bella vista? Si. Mi fa sentire 000000000

circondata dalle cose che amo e che mi raccontano: tazzine e brocche disseminate sulle mensole, un grappolo di pomodori che troneggiano su un'alzatina, l'orologio con cui insegnavo ai miei figli a leggere l'ora e poi la barra magnetica dove metto tutti i miei coltelli. Una cucina, secondo me, deve raccontare una storia, la propria storia, ed è più facile per me cucinare avendo a portata di mano tutto ciò che mi serve.

Qual è l'utensile per te davvero irrinunciabile?

La mezzaluna. Mi piace molto tagliuzzare finemente le verdure e tutto quello che mi capita a tiro. E poi colleziono piccoli taglieri di tutte le forme e materiali.

Infine, Nigella, qual è la ricetta del tuo ultimo libro che ti senti di consigliare?

Non ce n'è una in particolare, dipende dal momento e dall'urnore. Sono tutte semplici da elaborare e appetitose. Posso solo consigliare la mia preferita: il risotto con farro. Mi ricorda tanto le mie avventure in Toscana.



Nigella Lawson, Nigellissima. Le mie ricette ispirate all'Italia (Luxury Books, 288 p. €32).

BROCCA VERDE E MEZZALUNA DI SAGAFORM, POSATE A POIS DI EXCELSA



2 Urban a pag. 95



3 Naturale a pag. 99