

ELLE

T E S T
SAI COME
RESISTERE
AI PECCATI
DI GOLA?

TRAVEL
SIZE

elle.it

SETTEMBRE 2014
ELLE + VERY ELLE SHOPPING

€3,50

**Dalla
redazione
di Elle**

**i look
gli accessori
il mix'n'match
i tagli di capelli
i dettagli beauty
le idee decor
da provare subito**

ITALIA

**Incontri
speciali**

*Christy
Turlington*

Fedez

*Alessandra
Facchinetti*

*Elton
John*

*Doutzen
Kroes*

*Penelope
Cruz*

*Jeremy
Scott*

*Olimpia
Zagnoli*

BENTHE DE VRIES

LA NUOVA MODA È QUI!

T E N D E N Z E 2 0 1 4 / 2 0 1 5





DESSERT INCANTATO
A destra. Pere cotte al vino rosso con
bastoncini di vaniglia.

Adora il bianco, addosso e in casa. Di origine tedesca, Katrin Arens vive in Italia da più di vent'anni, tra Bergamo, dove ha per le figlie un appartamento "piccolo e funzionale", e Cassano d'Adda, in una vecchia cascina sul fiume: prima ci vivevano 50 contadini, ora è il suo luogo dell'anima. È qui che ci aspetta. Artista e artigiana, ha scelto di lavorare tra mobili e legname di recupero: crea credenze, scaffali, tavoli con legni e materiali di scarto. Perché la madre e la nonna tedesca le hanno insegnato che tutto si può fare da niente. «Il cuore della nostra famiglia è davvero in queste stanze un po' vuote e semplicissime». Una scelta coraggiosa: la vicinanza della natura, il silenzio e, attorno, solo ciò che è autentico. Nel laboratorio accanto, Katrin realizza i suoi mobili particolari, che vende in Italia e all'estero, tra Parigi, Zurigo e Düs-



do. «Il cuore della nostra famiglia è davvero in queste stanze un po' vuote e semplicissime». Una scelta coraggiosa: la vicinanza della natura, il silenzio e, attorno, solo ciò che è autentico. Nel laboratorio accanto, Katrin realizza i suoi mobili particolari, che vende in Italia e all'estero, tra Parigi, Zurigo e Düs-

DOLCE PAUSA

Sopra. Tea time in bicchieri marocchini e biscotti allo zenzero. A fianco. Moka rielaborata da Katrin. Sotto. Credenza e piatti handmade come l'altalena e il cuscino a strofinaccio.



BENVENUTI

Katrin Arens nel suo giardino mentre "imbandisce" la tavola. Tovaglia bianca di fiandra, di famiglia come i bicchieri di vetro e le posate d'argento. I piatti colorati sono disegnati da lei e prodotti in Puglia. Le brocche e le alzatine comprate nei vari mercatini. Le caraffe Zara Home.



UNA CASA sul fiume

A Cassano d'Adda ci accoglie Katrin Arens, artigiana e artista. E ci delizia con la sua cucina poetica, a base di erbe selvatiche e verdure dell'orto

di DONATA SARTORIO - styling LAURA SALSI

I sempre di Katrin

- «**Pane, burro e marmellata fatta in casa:** per la colazione della mattina».
- «**Un posto in più:** a tavola per l'amico dell'ultimo minuto».
- «**Verdura e frutta:** di stagione, coltivate nell'orto di casa».
- «**Lo sciroppo di sambuco:** lo preparo secondo la ricetta di nonna e mamma».



PICNIC

Sopra. Cestino, Maiuguali. Sotto. Gazpacho freddo, su piatti di ceramica colorata disegnati da Katrin.



IL PIACERE DEL PALATO

A sinistra. Piatto di ceramica dipinto a mano. A destra. Tra la verdura dell'orto, l'aceto Il Tinello del Balsamico, Eat's. A fianco. La preparazione del pesto di aglio orsino. Katrin ai fornelli.

seldorf. I più significativi: gli scaffali al grezzo, chiamati *Alisei*, e gli armadi *Ponentino*.

Cosa significa ricevere qui?

Sento questa casa molto mia. Ho tanti amici, soprattutto tedeschi, che vengono a trovarmi, e con loro si mangia qui, mai al ristorante. Preparo piatti semplici e veloci, piccoli antipasti, tapas e mesetas, tutti seduti fuori intorno al mio tavolo di 4 metri e mezzo (volendo diventano 9). O tutti in cucina.

Le occasioni per riunirsi?

Tutti i compleanni della famiglia e altre ricorrenze, l'importante è restare insieme più tempo che si può,

con gli amici, anche nuovi, e le persone care.

Lo stile della tua casa è...

Semplice e sobrio, molto "mescolato": ho recuperato molte materie prime dalle discariche, talvolta anche sui marciapiedi. In Germania c'era l'uso di mettere in strada la "Sperrmüll", la spazzatura ingombrante, e con la mamma trovavamo pezzi meravigliosi. La mia casa è "faticosa", ci ho lavorato tanto, ma tutta autentica. Non mi serve andare in palestra, faccio anche scorta di legna nel fienile: è la mia ginnastica.

Quante persone intorno al tavolo?

Fuori anche 20 o di più, in cucina una decina. Tutti seduti, perché il bello è rimanere a lungo a parlare...

Chi cucina di solito?

Io, senza stressarmi. Una pasta con il pesto fatto al momento, con le erbe del giardino, o la zuppa di patate della nonna con i crostini tostati. Il mio tempo lo do alle persone, il cibo viene dopo. Però è vero, deve essere anche elegante e buono. Come le torte cotte sulla stufa a legna.

Usi la tovaglia?

Sempre, ne ho diverse, spesso in tessuti di recupero che ho cucito insieme per avere le lunghezze che mi servono: si intonano ai piatti, "scompagnati".

Cosa c'è nella dispensa?

Frutta e verdura; sciropo e marmellata di sambuco. Li si prepara a fine agosto, come da tradizione, e li si tiene fino all'anno dopo.

GUARDA SU IPAD il filmato e scopri altre curiosità sull'arte di ricevere

La ricetta bella & veloce
Pasta con pesto di aglio orsino
Per 4 persone

Raccogliete due ciuffi di aglio orsino: si tratta di una varietà selvatica di

aglio, che cresce nei boschi e nei campi, ma che si può comprare anche online (su www.rungisexpress.com). In alternativa, si possono utilizzare due ciuffi di erba cipollina mescolati alle punte di ortica.

Lavate bene l'aglio, asciugatelo con un panno e lasciatelo da parte. Tostate in una pentola antiaderente, e poi tenete da parte, 50 g di pinoli e anche 50 g di semi di girasole, che farete riposare. Nel frattempo, frullate i pinoli con le foglie di aglio orsino, che avrete precedentemente tagliato. Aggiungete un filo di olio extravergine, un pizzico di sale e 50 g di formaggio grana grattugiato. Condite gli spaghetti con il pesto, due gocce di limone, un cucchiaino di crème fraîche (o panna acida) e i semi di girasole, anch'essi tostati. A piacere, per un tocco insolito, guarnite il piatto con un bouquet di fiori di aglio orsino.

PITTURA & SAPORI

Da sinistra. Pesto di barbabietole. Tra pennelli e colori, barattoli di tè orientali, che non mancano mai nella dispensa. Tazzina da caffè vintage.



LA DISPENSA
Sopra, a sinistra. Nella dispensa, pasta di grano duro e di semola, Eat's e Garofalo. A destra. Alzatine e ampolline di vetro, comprate nei mercatini. Sotto. Bianco con tocchi di verde per la tavola di Katrin.

