

AD

FATTO A MANO

ADAM & ARTHUR, ANTON
ALVAREZ, ANTONIO ARIGÒ,
MANUEL COLTRI, CO/RIZOM,
MARTINO GAMPER, CODY HOYT,
MAX LAMB, CAROLIN LERCH,
MAGLIFICIO GIORDANO'S,
SABINE MARCELIS, MINALE-
MAEDA, DANIELE MINGARDO,
GIACOMO MOOR, MÒSHÌ,
PRETZIADA, ROBERTO SIRONI,
TESSITURA BEVILACQUA,
MARJAN VAN AUBEL, JOOST
VAN BLEISWIJK, OSKAR
ZIETA E MOLTE ALTRE STORIE
DI ALTO ARTIGIANATO
CONTEMPORANEO



ISSN 1120-8995

PUBBLICITÀ ITALIANA

1120-8995(201011)486:1:1-0

Un gioco di proporzioni difficilissimo: i progetti di Matteo Thun assomigliano ai canederli che gli preparava la nonna

TRIANGOLO DIABOLICO

Testo di Elena Dallorso



SPINATKNÖDL

Matteo Thun

Ogni sabato a mezzogiorno e mezzo: la famiglia al completo si riuniva a casa della nonna e gustava prima un piatto di canederli con lo speck in brodo, poi asciutti insieme all'insalata fresca. «Con questa ricetta, la mia preferita, rendo omaggio a un ricordo d'infanzia e a una cuoca eccezionale», dice Matteo Thun. Ingredienti base semplicissimi (pane raffermo e speck), esecuzione apparentemente elementare (si tratta di produrre delle palline con le mani), ma risultati difficilissimi da ottenere. «Come nei miei

progetti architettonici, in cui quello che io chiamo il "triangolo diabolico" è costituito dall'insieme delle richieste del cliente, anima del luogo e istituzioni, che devono essere in equilibrio nella giusta proporzione per poter funzionare». Per i canederli succede più o meno lo stesso: nella ricetta il triangolo diabolico è formato da speck, pane e cottura. «Sbagli le proporzioni e il piatto non viene. Lo considero difficile come salire sull'Everest e non mi cimento in prima persona. Anche per rispetto alla nonna».



Matteo Thun

Nato in Alto Adige, si è laureato in Architettura a Firenze. Ama costruire con il legno per portare la natura all'interno degli edifici.

CANEDERLI AGLI SPINACI

Versione (rivisitata in famiglia) degli *Spinatknödl* alla tirolese.

150 g di pane bianco raffermo
mezzo bicchiere di latte tiepido
150 g di spinaci, già lessati e tritati
2 spicchi d'aglio in camicia
una noce di burro
1 uovo codice 0
50 g di formaggio affumicato grattugiato (per esempio, Fumichello della Val Pusteria)
1 cucchiaino di farina 00
sale, pepe, noce moscata

Mettere in una terrina il pane tagliato a dadini e bagnarlo con il latte. Mescolare e lasciare ammorbidire per circa un'ora. Fondere il burro in una padella, soffriggerci prima gli spicchi d'aglio a fuoco dolce (ed eliminarli), poi gli spinaci a insaporire qualche minuto. Al pane ammorbidito aggiungere l'uovo, il formaggio grattugiato, gli spinaci, la farina, sale, pepe di mulinello e una generosa grattata di noce moscata e mescolare bene con un cucchiaino di legno. Con le mani inumidite formare delle palline regolari. Portare a ebollizione abbondante acqua, salare e abbassare la fiamma. Cuocere i canederli per una decina di minuti e scolarli con il mestolo forato. Per condire: in un tegamino dal fondo spesso far sciogliere a fuoco dolcissimo 120 grammi di formaggio affumicato grattugiato e 50 ml di panna fresca. Condire i canederli con la salsa e guarnire con *schüttelbrot* sbriciolato e semi di papavero.