

# La cucina dell'anima

Spezie, ingredienti di stagione e nessuna formalità. A casa di Alice Agnelli, food e travel blogger di professione, per scoprire una tavola piena d'amore

di ANITA SCIACCA  
styling LAURA SALSI

## UN LOFT

**CALDO** e pieno di luce è il rifugio milanese di Alice Agnelli, del suo compagno di vita e lavoro Alessandro, e della cagnolina Brie: è qui che sforzano le ricette che poi raccontano sul blog *agipsyinthekitchen.com*. Alice, un passato da *pr* della moda per prestigiosi brand, ha trovato la sua dimensione in cucina, passione tramandata da mamma e nonna. Ci ha invitato per un pranzo tra spezie e fiori primaverili, nell'atmosfera rilassata della sua casa, dove si cammina a piedi nudi: «Mi piace vivere a contatto con il suolo, sia nella natura che a casa!». Presto, Alice e Alessandro e Brie saranno in viaggio per l'Europa su un vecchio van Volkswagen del 1984, alle prese con la cucina da campo: chissà quali avventure hanno in serbo per noi...

### Dove nasce il piacere del ricevere?

«Mia madre e mia nonna hanno sempre avuto una cura maniacale nell'organizzare pranzi e cene, con un piccolo *cadeau* per ogni ospite. Sono ricordi indelebili...».

### La tua filosofia à table?

«Amo il pensiero danese *hygge*: ricreare un'atmosfera di pace e serenità. Per me un piatto ristora e cura l'anima anche se l'anima non sa neppure di dover essere curata. Per le *mise en place*: un'atmosfera zingara, con piatti di servizi diversi, dal *vintage* inglese al moderno».

### Cena placée: quanti ospiti?

«Dieci! Sono le sedute del nostro tavolo e poi è numero pari, tondo e

A destra. Testa di ceramica, Solimene. Piattini e cup con messaggi, Laboratorio Ramina. Sotto. Una parte della collezione di piatti di Alice.



A sinistra, Alice Agnelli. Sotto. Sulla tavola. Runner vintage, di Mes objets de charme, piatti Anthropologie, littala, Enjoy Coffee and More, Funky Table, Dalani e Consuelo Illustration, Zara Home. Posate Laguiole, Excelsa.



A sinistra. Maxi borsa di paglia con logo ricamato. Sotto. Bicchieri colorati Villa d'Este Home Tivoli e Zafferano Italia. Piatto con apina, Anthropologie.





## LA RICETTA

### VELLUTATA DI PISELLI MANTECATA AL MASCARPONE

Per 4 persone

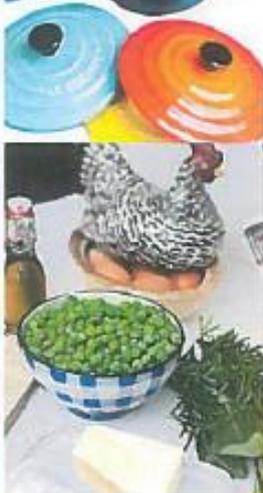
Appassite 1/2 cipolla con una noce di burro in una casseruola, aggiungete 250 g di piselli e 350 ml di brodo vegetale. Cuocete per 15 minuti e frullate con il mixer.

Mantecate con 3 cucchiaini di mascarpone e insaporite con 1 cucchiaino di cardamomo nero in polvere, e mescolate. Portate a ebollizione un pentolino di acqua e cuocetevi 4 uova per 5 minuti e 35 secondi. Sciacquateli in acqua fredda e sgusciateli. Versate la vellutata nei piatti, adagiate in ognuno l'uovo e 1 cucchiaino di pepe rosa. Terminate con fiori edibili, pistilli di zafferano e un filo d'olio extravergine al tartufo.

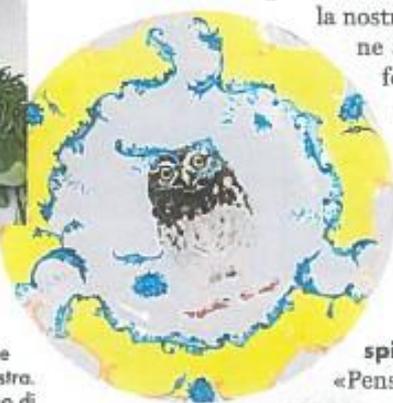
E una spolverata di prezzemolo tritato.



Sopra, Alice mentre prepara il suo piatto. A sinistra in alto. La ricetta "vellutata di piselli mantecata al mascarpone", servita sul piatto giallo di Villa d'Este Home Tivoli. A sinistra. Cocotte colorate, Le Creuset.



Sopra, gli ingredienti della ricetta. A destra, piattino decorato, Anthropologie. Sotto a sinistra. Tazza, Enjoy Coffee and More. Sotto a destra. Posate prese al mercatino di Portobello e di Nella Longari.



## I SEMPRE DI ALICE

**Le spezie**  
Alla base della mia cucina: provengono dai nostri viaggi.

**Frutta e verdura**  
Assolutamente di stagione.

**Il burro**  
Lo amo tantissimo, come le spezie.



accogliente. Mai dispari».

### Che cosa non manca mai?

«Fiori o qualcosa di verde, che sia un bouquet come quello di oggi creato da Rosalba Piccinni di Fiori, o rami di pino o eucalipto, che regalano un profumo avvolgente senza coprire gli odori del cibo. Immancabili, le mie spezie».

### Come arredi la tavola?

«Parto dai fiori e mi lascio guidare dalla fantasia, combinando piatti, bicchieri e posate senza formalità. Il runner per questo tavolo così lungo l'ha scovato da Sara Stefanini di Mes objets de charme, una ragazza bravissima che fa ricerca di pezzi vintage. D'estate amo le tovaglie di lino, magari a righe: mi danno serenità».

### Dove trovi gli ingredienti?

«Cascina Corbari a Cernusco sul Naviglio (prodotti km zero e da coltivazione biologica), Porta Natura (che consegna a domicilio), e L'alveare che dice sì! (gruppo di acquisto diretto). Le spezie vengono dai viaggi. L'ultima è il cardamomo, da Israele: l'ho usato per tutto l'inverno».

### Hai un carnet?

«Sul nostro sito, nella sezione dei supper club postiamo video, fotografie e menù della serata. Apriamo la nostra casa a dei workshop: ne abbiamo fatto uno sul foraging (raccogliere e cucinare erbe spontanee), ne faremo uno sulla cucina persiana. Il prossimo sarà dedicato alla Siria con l'associazione supportsyrianchildren.org».

### Dove prendi l'ispirazione?

«Penso alle persone che verranno a cena, cerco di immaginare il carattere che vorrei trovare. E poi, fondamentali sono gli ingredienti di stagione: ho sempre davanti la tabella dei mesi e quali sono i prodotti del momento».

### Musica sì o no?

«Ci pensa Alessandro, di solito. Anche la musica deve aiutare a rendere l'atmosfera calda e rilassata».

### Sempre in dispensa?

«Il burro, elemento "magico"». 

