



La Colazione della domenica

SERVIZIO STUDIOPEPE TESTI ELISABETTA VIGANÒ



LIFESTYLE

SOCIAL EATING

Dividere il pasto del mattino con sconosciuti, tra chiacchiere e arte del ricevere: si chiama social eating e impazza tra i 'food lovers'



Dopo aver vissuto a New York e aver sperimentato di persona la nuova tendenza delle *cene social eating* e *speakeasy*, Lidia Forlivesi lancia in Italia il progetto NonSoloFood, aprendo la sua casa di Milano a sconosciuti per colazioni e cene. La formula di Lidia si basa su due passioni culinarie: la colazione della domenica e il burger night del giovedì. Nella sala da pranzo di casa accoglie fino a otto persone alla volta: single, coppie e gruppi di amici che condividono la passione per il cibo e la voglia di fare nuove conoscenze. «Voglio che i miei ospiti si sentano a casa» racconta Lidia. «Ricevere per me è un'arte: mi piace coccolare le persone, viziarle e cucinare per loro».

INSIEME A TAVOLA

Aperto sull'ampio living troneggia il tavolo per i momenti social. Come sedute Lidia ha scelto sedie spaiate di colori e stili diversi, per ricordare l'unicità dei suoi ospiti. Sulla tovaglia candida le ceramiche di MV% Ceramics Design comunicano allegria.





Le Colazioni della Domenica sono aperte a chi vuole condividere un momento di calma e di stop dalla frenesia del lavoro, a chi vuole farsi coccolare da una bella tavola imbandita e a chi desidera sperimentare il *social eating*. Tutti possono partecipare, basta inviare una mail di prenotazione. Il nome Colazione della Domenica è stato scelto da Lidia perché è legato alla tradizione, perché rispecchia il sapore della convivialità e rimanda a tutti quei riti che fanno da sempre parte del giorno di riposo. Proprio come il pranzo di famiglia di una volta. Non un semplice *brunch*, ma una tarda prima colazione che inizia alle 11.30 e finisce all'ora che si vuole!



Convivialità, delizie per il palato e nuovi amici: sono questi gli ingredienti della Colazione della Domenica

PER TUTTI I GUSTI

Un po' dolce e un po' salata, (perché Lidia adora il salato a colazione), con qualche delizia italiana e americana, in ricordo degli anni trascorsi a New York. Il tutto rigorosamente homemade e bio. Così anche i palati più difficili sono accontentati.

HOME SWEET HOME

Un'atmosfera accogliente e rilassante per la scelta del total white che avvolge le pareti e i mobili dà il benvenuto agli ospiti. Per loro ci sono giornali a disposizione e fiori sempre freschi. «Gli ospiti sono sacri» dice Lidia. «Per sentirsi come a casa possono anche portarsi le ciabatte, se vogliono».



KIDS A TAVOLA

C'è spazio anche per i più piccoli nelle colazioni della domenica. Con le ceramiche super colorate di MV% Ceramics Design lo stare a tavola diventerà un gioco divertente. Il pezzo preferito da tutti? Il piatto con macchinina.





RICETTA

☀ facile ⌚ 15 min. € medio

INGREDIENTI

✓ 500 gr di preparato per pane nero ai sette cereali ✓ 240 gr di salmone affumicato ✓ burro ✓ confettura di frutti di bosco

PANE AI CERALI CON SALMONE COME SI FA:

1 In uno stampo da plumcake ben oliato prepara il pane, seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. 2 Metti in forno preriscaldato a 190°/200° gradi per 25 minuti. Fai attenzione che la crosta non annerisca. Spegni il forno e lascia riposare per 5 minuti. 3 Taglia il pane a fette, stendi il burro e disponi il salmone con qualche ricciolo di burro. Servi con confettura di frutti di bosco.



LIFESTYLE

SOCIAL EATING



MIX&MATCH

Pezzi di design e recupero creativo convivono nel living tra suggestioni high tech e pezzi raw. Accanto alle storiche lampade Parentesi (Flos), il tavolino per lo schermo tv realizzato con due pallet di recupero montati su rotelle.

TOCCHI VINTAGE

Recupero sì, ma che abbia una storia da raccontare e che sia funzionale. Il baule di legno, ricordo di famiglia, e la scatola rétro per le bottiglie diventano all'occasione tavolino e box porta fiori.