



La cultura del modellismo

www.italeri.com

AUTUMN GREEN

Numero 31

WITH ENGLISH TEXT

moneypenny  
ITALIA



La cultura del modellismo

www.italeri.com

# Etiquette®

la rivista dell'arte del ricevere e del buon vivere

Settembre / Ottobre duemilaesei - Moneypenny srl - Anno V numero cinque - Poste Italiane s.p.a. - Sped.abb.post. 70% - DCB - Bologna

Edito

## Un brindisi alla Terra

DI SIMONA ARTANIDI  
DIRETTORE RESPONSABILE

Periodo adorabile l'autunno... A tutte quelle persone che si lamentano perché "le giornate si accorciano, perché fa più freddo, perché mi mette tristezza..." dico invece che l'autunno è la dimostrazione che la natura ci ama e ama vederci felici. La generosità della terra si materializza sulle nostre tavole offrendoci prodotti prelibatissimi. Primo fra tutti il vino, quintessenza e anima liquida della terra stessa, il sapore per eccellenza di inizio autunno.



Imparare ad amare e gustare il vino è una maniera efficace ed estremamente piacevole di affinare gusto ed odorato. Mettetevi alla prova anche se non siete per così dire intenditori, organizzando a casa vostra una degustazione. Per prima cosa pensate agli "attori protagonisti" ovvero i vostri ospiti: convocate esperti e neofiti in egual misura e precisate, nel momento dell'invito, di portare una bottiglia di vino per commensale. La degustazione deve avvenire in un ambiente luminoso e con un tovagliato bianco per poter osservare ed apprezzare il colore del vino. Preparate acqua fresca e un cestino di pane croccante per pulire il palato

Mister Etiquette

## Giancamillo Custoza

Il punto di riferimento per chi desidera organizzare un evento a livello internazionale nella città dei Dogi

DI ANDREA CIANFERONI



All'attività di interior design lei affianca quella di architetto e scenografo. Ce ne può parlare?

«Dopo aver progettato, nel 2002 e nel 2003, le scenografie di chill out in Venice, lo spazio allestito dal Consorzio Digicittà nei giardini dell'ex Casinò del lido di Venezia, in occasione della 61° Mostra del Cinema, nel 2004, il direttore Marco Muller, mi affidò l'incarico di progettare l'interior design di alcune sale nel palazzo dell'ex Casinò. Da questa esperienza, sponsorizzata da Rubelli s.p.a., è nata una collaborazione con la fondazione la Biennale di Venezia che, negli anni, mi ha portato a firmare, il progetto di arredo del foyer del Palazzo del Cinema, ispirato all'architettura di interni degli anni Trenta e Quaranta del Novecento, nonché quello di molti altri spazi di rappresentanza allestiti dalla Biennale in occasione della Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia e del "Festival international du film" di Cannes. Tra gli eventi più importanti che ho curato negli ultimi anni ricordo con piacere il Gran Gala della Croce Rossa al chiostro di San Nicolò al Lido di Venezia, dove realizzammo un allestimento con cuscini e drappi, sempre con la collaborazione di Rubelli e, ancor prima, al castello di Versailles di Parigi, gli allestimenti per un pranzo organizzato dal Governo francese per la raccolta di fondi da destinare al restauro del teatro "La Fenice" di Venezia».

Lei trascorre parte dell'anno a

Contributors



ELDA LANZA

Giornalista e scrittrice, esperta in buone maniere e arte della tavola, questa volta ci indica piccole regole di stile per essere eleganti in ogni momento e in qualunque contesto. A pag. 2



M. LOREDANA DEGLI UBERTI  
Direttore della Scuola di Genealogia, Araldica e Scienze Documentarie e Presidente dell'Istituto Araldico Genealogico Sammarinese, ci racconta di un evento araldico senza eguali dai tempi del Medioevo. A pag. 3

## Il Personaggio

# L'uomo che sussurra al grano

Il segreto della qualità della pasta artigianale Fabbri è la completa dedizione a questo prodotto, sin dalla scelta del seme

DI GIUSI BREGA



Giovanni Fabbri garantisce in prima persona la qualità del grano utilizzato per la produzione della sua pasta

Sono passati più di 100 anni da quando Giovanni Fabbri, nel piccolo borgo nel cuore del Chianti, iniziò a produrre pasta utilizzando solo semole di prima scelta e con sistemi di lavorazione che ne preservino profumi e sapori. Sono passati più di 100 anni ma, chi va al Pastificio Fabbri trova, oggi come allora, un Giovanni che, per prima cosa, lo porta a vedere distese di tagliatelle e spaghetti che asciugano lentamente, senza fretta.

Un prodotto "ben fatto", preparato con semola di ottima qualità ricavata da grani selezionati e perciò ricca di glutine. Una pasta lavorata artigianalmente con stampi in bronzo, ruvida e "disponibile" al condimento. Questo è uno dei segreti. Una pasta essiccata a meno di 38° e, dunque, non alterata nelle sue qualità organolettiche. Questo è un altro segreto.

Ma quello che rende la pasta Fabbri ineguagliabile, con quel suo sapore esclusivo e quel profumo antico è il grano, che Giovanni Fabbri sceglie personalmente tra i più pregiati per preparare il suo prodotto. La materia prima è ricavata da grani selezionati coltivati nella provincia di Siena, esattamente nella zona della Val d'Orcia, terra luminosa e pulita dove il grano è alto più di un metro e trenta fino ad



arrivare, addirittura, al metro e ottanta. La semola ottenuta contiene glutine di qualità, l'elemento che dà consistenza, tenacità e sapore intenso alla pasta. Per questo, il Pastificio Fabbri si impegna nella ricerca e coltivazione di vecchie varietà di frumento,

già coltivato in Toscana negli anni '50. Ecco così che una confezione di pasta artigianale Fabbri si trasforma in uno scrigno che racchiude il profumo delle campagne senesi, pronto a schiudersi sulla vostra tavola.

**PASTIFICIO ARTIGIANO FABBRI**  
**Piazza Emilio Landi, 17**  
**50027 Strada in Chianti (FI)**  
**Tel. +39 055 858013**  
**www.pastafabbri.it**



### Il consiglio di Etichette

#### Gli spaghetti con il sugo alla rustica

**INGREDIENTI PER IL SUGO**  
 2 spicchi d'aglio; prezzemolo e basilico q.b.; olio extravergine d'oliva; sette pomodori a pezzi, sale e pepe.

**ESECUZIONE**  
 Fare un battuto con due spicchi d'aglio, un pizzico di prezzemolo e di basilico; metterlo sul fuoco con olio e quando l'aglio inizia ad imbiandire aggiungere sei o sette pomodori a pezzi, condendoli con sale e pepe. Quando saranno ben cotti, passare il sugo e condire gli spaghetti, spolverandoli con il parmigiano.