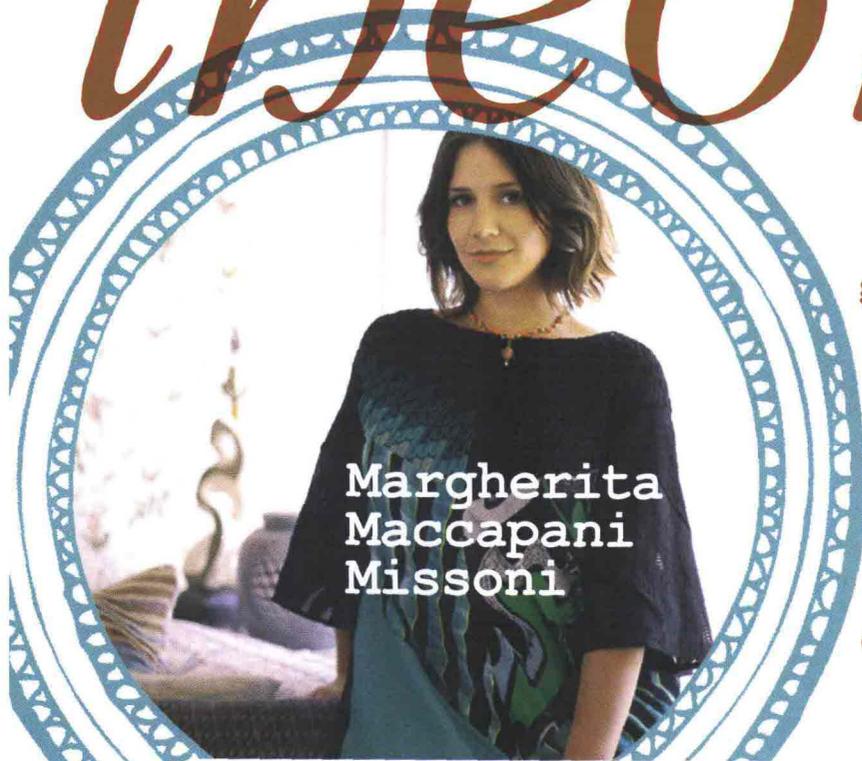


Food children's *theory*



**Margherita
Maccapani
Missoni**

Rispettando le linee guida del suo libro '10x10 An Italian Theory', Alessandro Enriquez ricrea un mondo allegro e colorato, per i bambini e per i loro gusti. Indagati attraverso 10 personaggi di spicco, dalla moda alla gastronomia, dal design alla viticoltura, per ricreare una nuova 'Little theory'

Palatschinken (ricetta della famiglia Missoni, tratta da 10x10 An Italian Theory)

Ingredienti per 4 persone • 2 uova • 1 bicchiere scarso di latte (100ml circa) • 75g di farina • 25g di zucchero • 80g di burro • ½ bicchiere di marmellata di albicocche, sale, zucchero a velo, mandorle macinate
Mescolare le uova con il latte e 50 ml di acqua. Aggiungere la farina, lo zucchero e una presa di sale e continuare a sbattere la pastella finché non risulterà liscia e spumosa. Sciogliere un po' di burro in una padella e versare 1/8 del composto; far dorare l'omelette da entrambi i lati per tre minuti. Adagiarla su di un piatto, spalmarla con la confettura di albicocche, piegarla e riporla in una pirofila in forno tiepido. Procedere allo stesso modo per le altre omelette. Cospargerle infine con lo zucchero a velo e con le mandorle macinate. Servire le Palatschinken tiepide.

Palatschinken

Serves 4 • 2 eggs • 100ml of milk • 75g flour • 25g sugar • 80g butter • 1/2 cup of apricot marmalade • salt • powdered sugar • ground almonds

Mix the eggs with the milk and 50 ml of water in a bowl. Add the flour, sugar, and a pinch of salt. Keep beating the batter until it becomes smooth and frothy. Melt some butter in a pan and pour 1/8 of the batter in the pan.

Brown the crepes on both sides for 3 minutes. Spread the crepes with the apricot jam, fold them and place them in a Pyrex glass baking dish in a tepid oven. Sprinkle with powdered sugar and ground almonds. Serve warm.

servizio di
Alessandro
Enriquez
illustrazioni
di Amedeo
Piccione

I colori sono sempre stati importanti in casa Missoni e non fa eccezione la tavola.

Margherita, in dolce attesa, racconta delle Palatschinken con marmellata di nonna Rosita.

Che tipo di cibo preparerai per tuo figlio? Siamo abituati a mangiare seguendo le stagioni: è più facile quando si vive in campagna e vorrei fare lo stesso con mio figlio.

Che significato hanno i colori dei cibi per te? La presentazione del cibo è molto importante, a casa nostra i piatti sono sempre tanto belli quanto buoni. Jurgen Teller li ha immortalati accanto agli abiti per la campagna dell'estate 2010.

• **Colors** have always been important in the Missoni house, and that also includes food. Margherita, who is expecting, recommends Palatschinken with grandmother Rosita's marmalade.

What sort of food will you make for your child? We're used to eating food according to season. It's easier to do when you live in the country, and I want to do the same for my child.

How important are colors for you? Food presentation is very important. In our house, our dishes are as beautiful as they are tasty. Jurgen Teller photographed them next to our clothes in the summer 2010 campaign.





Nella loro casa nel cuore di Milano, Valentina e Nina preparano la pizza aspettando papà Federico Floriani (e una sorellina in arrivo): è il loro gioco preferito!

Lei: L'aspetto più bello del rapporto tra madre e figlia? Crescere insieme attraverso una continua scoperta reciproca.

Lui: Quali sono i segreti per comunicare con un bambino? La sincerità e, per quanto possibile, descrivere la realtà senza bugie.

• **In their home in downtown Milan, Valentina and Nina prepare pizza waiting for daddy Federico Floriani (and a little sister on the way): it's their favorite game!**

What's the most beautiful thing about the relationship between mother and daughter?

VS: *Growing together through continuous reciprocal discovery.*

What are you secrets for communicating with a child?

FF: *Sincerity and, whenever possible, describing life without lies.*

Insalata di farfallette integrali

Ingredienti per 2 bambini • 130g di farfalle integrali • 20 pomodorini di stagione • 30g di pecorino a scaglie, qualche foglia di basilico, olio e sale q.b.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata. Scolarla e farla raffreddare. Lavare accuratamente i pomodorini e tagliarli in quattro parti. Condirli con l'olio, il sale e le foglie di basilico. Unire la pasta e le scaglie di pecorino. Disporre nel piatto e servire con amore.

Whole-wheat butterfly pasta salad

Serves 2 children • 130g whole-wheat butterfly pasta • 20 cherry tomatoes in season • 30g pecorino cheese shaved • a few basil leaves • oil and salt

Cook the pasta, drain it and let it cool. Wash the cherry tomatoes and quarter them. Season with oil, salt, and basil leaves.

Add the tomatoes to the pasta and add shaved pecorino cheese. Place the pasta on a plate and serve with love.



Valentina Scambia

Respecting the guidelines of his book '10x10 An Italian Theory', Alessandro Enriquez recreates a cheerful world designed for children and their tastes. He interviews 10 celebrities of fashion, food, design, and wine-making to recreate a 'Little Theory'

Un matrimonio tra Italia e Giappone, quello dell'artista della Gagosian Gallery Alberto Di Fabio con Yumi, un melting pot di radici che rivive nella loro quotidianità e nella loro cucina. E i piccoli di casa, Taro, Mari e Anna, preparano il loro piatto preferito: la macedonia di frutta con quinoa e sciroppo d'agave.

Come influisce l'aria artistica nella crescita dei tuoi bimbi? Noi genitori-artisti abbiamo delle antenne sensibili, diamo molta importanza all'infanzia come momento puro di ricerca spontanea. Un bambino che si esprime in modo creativo è un fiume in piena e noi adulti dobbiamo essere pronti a lasciarci condurre dal flusso.

• **An Italian-Japanese union** - between Gagosian Gallery artist Alberto Di Fabio and wife Yumi - has created a melting pot of roots that lives on in their daily lives and fusion cuisine. The youngest members of the family - Taro, Mari and Anna - prepared their favorite dish: fruit cocktail with quinoa and agave syrup.

How does the artistic ambiance influence your kids? We artist-parents have sensitive antennas: we place great importance on childhood as a pure moment of spontaneous experimentation. A child that expresses himself with creativity is a swollen river and we adults must be ready to let ourselves be carried by the flow.



Alberto Di Fabio





Gianfranco Vissani

Lasagnetta al pesto con fagiolini e patate

Ingredienti per 4 persone. Per la pasta all'uovo • 150g di farina per celiaci • 70g di tuorli • 25g di albume • Per il pesto • due ciuffi di basilico • 30cl d'olio e.v.o. • 1 spicchio d'aglio piccolo • 5g di pinoli tostati • 15g di Parmigiano reggiano • sale e pepe • Per il condimento • 100g di fagiolini finissimi • 100g di patate cornetto
Preparare la pasta all'uovo e farla riposare in frigo per un'ora avvolta nella pellicola. Per il pesto: pestare il basilico, i pinoli, l'aglio, il sale e il pepe; ottenuto un composto omogeneo unire olio e parmigiano. Pulire e sbollentare i fagiolini raffreddandoli subito in acqua e ghiaccio, tagliarli a pennette di 3 cm; tagliare le patate e cuocerle in una padella antiaderente con olio, aglio, sale e pepe; unire i fagiolini e aggiustare di sapore. Stendere sottilmente la pasta e tagliarla a quadrati da 7cm per lato, cuocere in acqua salata e trasferirli poi in una ciotola con acqua tiepida. Posare al centro di un piatto piano un po' di pesto, adagiarvi sopra una sfoglia di pasta e quindi le verdure, versare altro pesto e coprire con un'altra sfoglietta, spolverare un po' di parmigiano.

Pesto lasagna with green beans and potatoes

Serves 4 • For the egg pasta • 150g gluten-free flour • 70g egg yolks • 25g egg whites • For the pesto • basil leaves • 30cl extra-virgin olive oil • 1 small garlic clove • 5g pine nuts, toasted • 15g Parmesan cheese • salt and pepper • For the condiment • 100g green beans • 100g bamberger hörnla potato

Prepare the egg pasta dough for the lasagna and let it sit, wrapped in plastic kitchen film, for one hour. Prepare the pesto by grinding together the basil, pine nuts, garlic, salt and pepper. When the mixture is smooth, add the Parmesan cheese and oil. Clean and blanch the green beans. Cool them in water and ice. Cut the green beans at a length of 3 cm. Peel and thinly slice the potatoes. Cook them in a non-stick pan with oil, garlic, salt and pepper. Add the green beans and season to taste. Roll out the pasta dough and cut 7 cm squares. Cook the pasta in abundant salted water and when they are cooked, remove them from the boiling water and place them in a bowl with tepid water. Place some pesto at the center of a dinner plate. Top with a pasta square and the vegetables. Cover with another pasta square and sprinkle the top with Parmesan cheese.

La semplicità è il suo segreto per comunicare con i nipoti. Secondo lui una vita senza glutine non è poi così difficile per un bambino: basta solo spiegarli che esistono "tante alternative altrettanto buone". Come fa lui con il suo nipotino.

Quanto è difficile per un bimbo accettare la celiachia? Come spiegarliela? Non è difficile per il bambino, ma per chi gli sta accanto. I bambini sono molto intelligenti, bisogna solo far capire loro che alcune cose non possono mangiarle perché potrebbero causare qualche fastidio, ma che nello stesso tempo hanno alternative altrettanto buone. L'importante è non far vivere l'intolleranza come una privazione.

Il piatto preferito di suo nipote? Lasagne di patate, fagiolini e pesto.

• *Simplicity is his secret for communicating with his grandchildren. He believes a gluten-free life isn't that difficult for children: you just have to explain that there are lots of 'good alternatives', which is what he does with his grandson.*

How difficult is it for a child to accept celiac disease? How do you explain it to him? *It's not difficult for the child: it's difficult for the people around him. Children are very intelligent: you just have to make them understand that they can't eat certain things because it can cause problems, but at the same time there are just as delicious alternatives available. It is important not to consider the intolerance a privation.*

Your grandson's favorite recipe? *Potato and green bean lasagna with pesto.*



Nel cuore di Barcellona, il Tickets Bar dei fratelli Adrià accanto alla cucina molecolare propone alcuni dei piatti più amati della tradizione italiana.

Tra i piatti preferiti di suo figlio Alex (6 anni), i cannelloni alla bolognese.

Quanto sono importanti i colori del cibo durante la crescita di un bambino? Gli spinaci troppo cotti hanno un colore scuro, che mette in risalto il sapore amaro, che naturalmente al bambino non piace.

Gli stessi spinaci cotti in una pentola wok mantengono un colore verde clorofilla, la loro consistenza è croccante e il gusto rinfrescante:

così i bimbi li mangiano con più gusto.

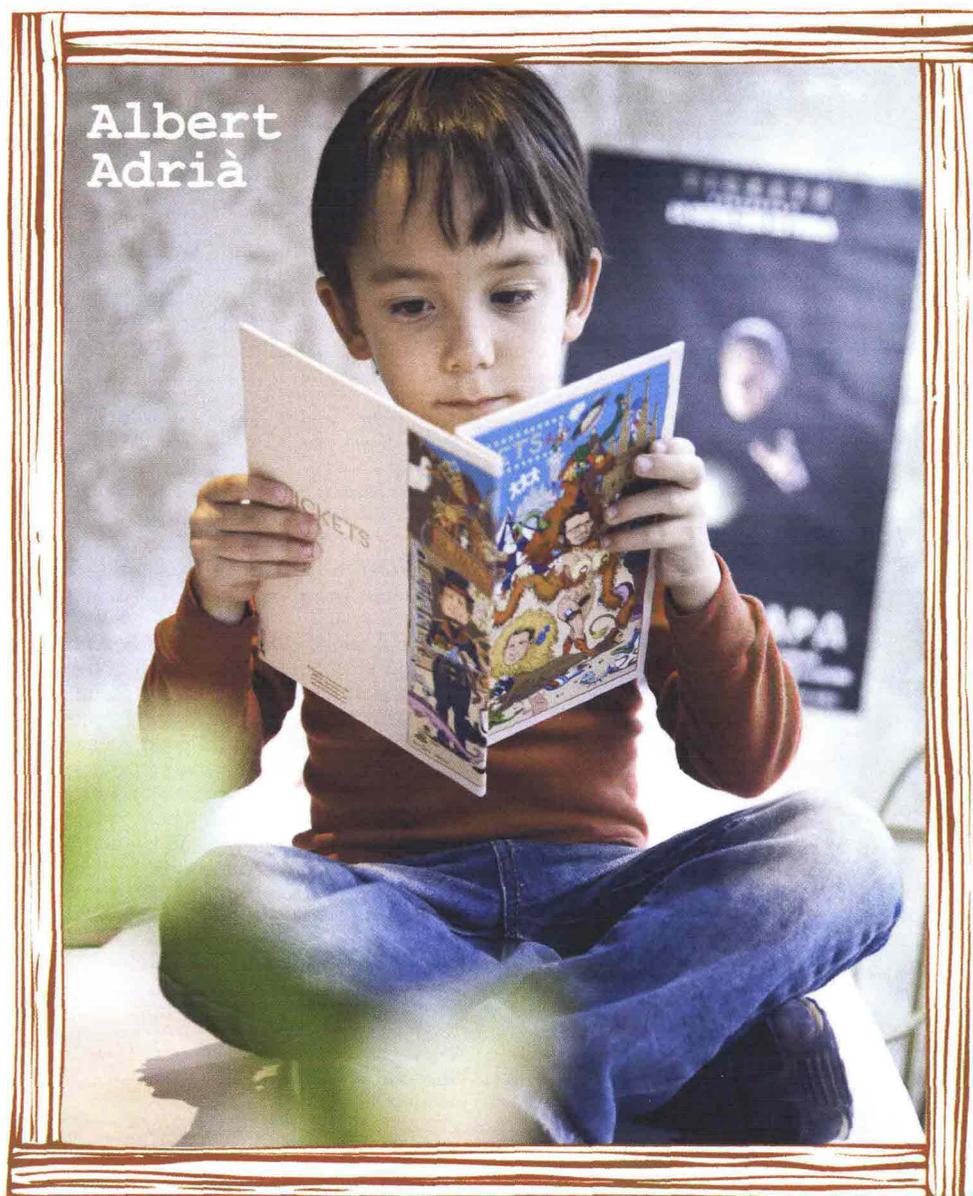
Cosa apprezzano i bambini del tuo Tickets Bar? Nel nostro ristorante si mangiano piatti nuovi e ci sono sempre molte cose da scoprire. Spesso i bimbi sono attratti e assaggiano anche delle pietanze a loro sconosciute.

• **In the heart of Barcelona, the Adrià brother's Tickets Bar presents molecular cuisine and several of the most popular traditional Italian dishes. Cannelloni with meat sauce is one of his son Alex's (age 6) favorite dishes.**

How important is the color of food during a child's development? Overcooked spinach is dark, which accentuates its bitterness that children obviously don't like.

The same spinach cooked in a wok maintains its bright green color. It's crisp and has a refreshing flavor, so children enjoy eating it more.

What do children appreciate about your Tickets Bar? Our restaurant serves new dishes and there's always something new to discover. Children are often attracted to and taste unknown foods and dishes.





José Rallo

Spaghetti al pesto pantesco

Ingredienti per 4 persone • 400g di spaghetti • 200g di pomodori rossi • 1 spicchio d'aglio • 25cl di olio extravergine di oliva • prezzemolo • basilico • sale, pepe • ricotta salata o pecorino

Per il pesto: arrostiti i pomodori, spellarli, togliere i semi e schiacciarli. In un mortaio pestare l'aglio, il prezzemolo e il basilico e ridurre a crema. Amalgamare con sale e pepe. Cucinare gli spaghetti al dente, condire con il pesto pantesco e, a piacere, aggiungere ricotta salata o pecorino.

Spaghetti with Pantesco pesto

Serves 4 • 400g spaghetti • 200g red tomatoes • 1 clove garlic • 25cl extra-virgin olive oil • parsley • basil • salt and pepper • salted ricotta or pecorino

For the pesto: roast the tomatoes, peel them, remove the seeds and crush them. In a mortar, crush the garlic, parsley, and basil until it forms a cream. Season with salt and pepper. Cook the spaghetti 'al dente', mix with the crushed tomatoes and cover with the Pantesco pesto sauce. Garnish with grated salted ricotta or pecorino cheese.



Dalle vigne alla tavola, José Rallo, volto dell'azienda vitivinicola siciliana **Donnafugata** e mamma di Gabriella e Ferdinando racconta la passione di famiglia per il vino.

I tuoi figli continueranno? Gabriella partecipa alle domeniche di degustazione organizzate da **Donnafugata** in cantina, mentre Ferdinando comincerà a breve. Collaborano all'accoglienza dei winelover e fanno da sommelier ai banchi di degustazione. Il futuro è nelle loro mani.

Il loro piatto preferito? Un piatto semplice, che parla di estate e di vacanze: gli spaghetti al pesto pantesco, con cui ogni anno inauguravamo le nostre vacanze sull'isola di Pantelleria.

• **From the vineyards to the table:** José Rallo, the public face of **Donnafugata** and the mother of Gabriella and Ferdinando, talks about her family's passion for wine.

Will your children follow in your footsteps? Gabriella has been participating in the Sunday tasting sessions organized by **Donnafugata** in the wine cellar, while Ferdinando will start shortly. They help welcome wine lovers and pour wine at the tasting tables. The future is in their hands.

What's your children's favorite dish? It's a simple dish that evokes summer and holidays: spaghetti with Pantesco pesto sauce, which we make every year when we inaugurate our holidays on the island of Pantelleria.



Guya Sospisio

Nonna di Tancredi e Leone, Guya Sospisio è un'ottima cuoca appassionata di piatti esotici, una festa per occhi e palato.

Qual è il segreto per abituare i bambini al cibo esotico? Noi adoriamo quel tipo di cibo e anche loro lo mangiano da sempre. È questione di abitudine.

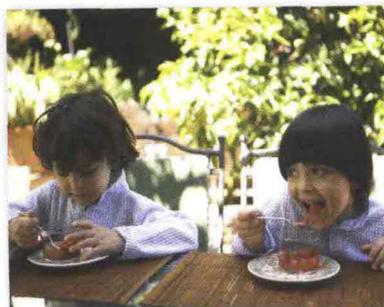
La ricetta preferita della nonna? Pollo all'ananas: si tagliano a cubetti dei petti di pollo, si infarinano e si rosolano in padella; così anche l'ananas. Si unisce un po' di vino bianco. Prima di servire si aggiunge il succo di ananas e si tiene sul fuoco finché il liquido acquoso sia diventato cremoso amalgamando il tutto. Va accompagnato con riso al vapore.

• **The grandmother** of Tancredi and Leone, Guya Sospisio is an excellent cook who loves exotic dishes that are a joy for the eyes and palate.

What is the secret to helping children become accustomed to the exotic food? We love this type of food, and they've always eaten it. It's all a question of habit.

What is their grandma's favorite

recipe? Chicken with pineapple. Cut the chicken breasts into cubes, roll them in flour and brown them in a pan. Do the same with the pineapple. Add some white wine. Before serving, add pineapple juice and cook until the liquid becomes a creamy sauce. Serve the dish with steamed rice.





I Casali del Pino

sono il paradiso di Ilaria Venturini Fendi: qui coltiva verdure e produce formaggi di diverse stagionature, che impiega nella preparazione di piatti deliziosi come i ravioli al limone.

Quali sono i prodotti dei Casali del Pino? Dall'orto ricevo tutte le verdure di stagione, ma anche erbe selvatiche, come gli asparagi e la borragine. Allevo pecore e animali da cortile allo stato brado, avendo così la possibilità di produrre ricotta, formaggi stagionati e uova.

La regola più importante di un genitore? Saper dire di no, riuscire a bilanciare l'autorevolezza con la complicità e l'affetto.

• **I Casali del Pino** is Ilaria Venturini Fendi's paradise: here they grow vegetables and produce different types of aged cheese that are used in delicious dishes like lemon ravioli.

What are the products of Casali del Pino? I have all the vegetables in season but also wild herbs such as wild asparagus and borage. I raise free-range chickens and sheep that allow me to have eggs and to make ricotta and aged cheeses.

What is the most important rule for a parent? Knowing when to say no and balancing authority with affection and sharing.

Ilaria
Venturini
Fendi

Ravioli al limone di Casa Fendi

Ingredienti per 4 persone: • **Per la pasta** • 300g di farina 00 • 3 uova • 300g di ricotta di pecora fresca • 1 limone • sale • 80g di grana • 50g di burro. **Per la salsa** 80gr di rucola • olio • sale • pepe • la scorza di 1 limone • 30gr di pecorino

Lavorare la farina con le uova, ottenendo una pasta liscia ed elastica. Coprire con pellicola e lasciare riposare 20 min. circa. Impastare la ricotta ben scolata con la buccia grattugiata del limone e un pizzico di sale. Tirare la sfoglia e sistemare il ripieno in mucchietti equidistanti, sollevate l'altro lato della sfoglia e copriteli avendo cura di far uscire l'aria. Create le forme con l'apposita rotella. Cuocere in acqua salata per due minuti. Frullare la rucola con l'olio, il sale, il pepe, la buccia del limone e il pecorino. Saltare i ravioli e servirli caldi.

Casa Fendi lemon ravioli

Serves 4 • **For the pasta** • 300g type 00 flour • 300g fresh sheep's ricotta • 1 lemon • salt • 80g Grana cheese • 50g butter • **For the sauce** • 80g arugula • oil as needed • salt • pepper • grated lemon peel • 30g pecorino cheese
Mix the flour and eggs. Knead the dough until it is smooth and elastic. Cover with plastic kitchen film and let the dough sit for 20 minutes. Mix together the drained ricotta with the grated lemon peel and a pinch of salt. Roll out the dough in a long strip and place a spoonful of filling at equal distances along one half of the dough. Fold over the dough and cover the little mounds of filling, making sure to eliminate the air underneath. Create the ravioli by using a ravioli cutter. Cook the ravioli in salted water for two minutes. Blend together the arugula and oil, salt, pepper, lemon peel and pecorino cheese. Sauté the ravioli in butter, top with the sauce and serve hot.



FABIO GAMBINA (1), CARLO BRANZ (1), PATRIZIA SAVARESE (2)

Una nobile famiglia dedita alla viticoltura, un forte legame con la terra e la cultura siciliana: Franca Tasca d'Almerita, oggi mamma di Alberto e Lucio, svela che sorriso e gioco sono la migliore arma per l'educazione alimentare.

La ricetta preferita dei tuoi figli? Le crêpe della domenica mattina, condite con fragoline, miele o nutella. Le prepariamo con le uova della campagna, le fragole del giardino e il miele proveniente dalla nostre api nere.

Quanto è importante unire la fantasia dei bambini con la realtà dei grandi? La fantasia è una delle più grandi proprietà dei bambini, fondamentale per il loro equilibrio. È uno dei momenti di incontro fra genitori e figli e deve trasformarsi in sogni, aspettative e costruzioni, non essere usata come fuga dalla realtà.

A noble family devoted to winemaking and a strong bond with Sicily and its culture: Franca Tasca d'Almerita, today the mother of Alberto and Lucio, reveals that smiles and games are the best 'weapons' for teaching children about food.

What's your children's favorite recipe? Sunday morning crepes with strawberries, honey or Nutella. We make them with eggs from the country, strawberries from the garden, and honey from our black bees.

How important is combining children's fantasy with grownups' reality? Fantasy is one of the great qualities of children and fundamental for their mental stability. It is a moment that parents and children can share, and it must be transformed into dreams, expectations, and construction, not used as an escape from reality.



Crêpe di kamut con crema al cacao e fragoline di Villa Tasca a Palermo

Ingredienti per 12 crêpe • 200g di crema di cacao • 2 uova • 1 albume • 200gr di farina di kamut • 1/2 litro di latte di riso • 1 cucchiaino di zucchero di canna • fragole

Lavorare le uova con la farina, il latte di riso e lo zucchero. Riscaldare sul fuoco una padella antiaderente sulla quale disporre l'impasto, piuttosto liquido, preparato. Cuocere le crêpe da entrambi i lati. Farcire con la crema di cacao e servire con le fragole tagliate a filetti.

Kamut crepes with chocolate cream and strawberries from Villa Tasca in Palermo

Ingredients for 12 crepes • 200g chocolate cream • 2 eggs • 1 egg white • 200g kamut flour • 1/2l rice milk • 1 tablespoon brown sugar • strawberries

Mix together the eggs with the flour, rice milk, and sugar. Heat a non-stick crepe pan over the flame. Pour the rather liquid batter in the pan and cook the crepe on both sides. Fill with chocolate cream and serve with sliced strawberries.





Torta zebra

Ingredienti per 4/6 persone • 8 uova
• 8 cucchiaini di farina • 8 cucchiaini di zucchero • 1 bustina di vanillina
• 6 cucchiaini di cacao • 100g di glassa al cacao

Dividere in due terrine gli albumi dai tuorli. Montare i tuorli con 4 cucchiaini di zucchero e gli albumi con i restanti 4 cucchiaini. Unire i due composti zuccherati e aggiungere la farina. Dividere l'impasto in due parti e aggiungere solo a una parte il cacao. Infarinare una teglia e disporre i due composti alternando i due colori. Infornare per 40 minuti a 150°C. Una volta fredda, servire con un abbondante strato di glassa al cacao.

Zebra cake

Serves 4/6 • 8 eggs • 8 tablespoons of flour
• 8 tablespoons of sugar • 1 packet vanilla extract in powder • 6 spoons cocoa • 100g cocoa icing

Separate the yolks from the egg whites and place them in two bowls. Beat the egg yolks with 4 tablespoons of sugar and whip the egg whites with the remaining 4 spoons of sugar. Fold in the whipped egg whites to the egg yolk mixture and add the sifted flour. Mix well. Divide the batter into two parts and add all the cocoa to one of the parts. Butter and flour a cake pan. Pour the two batters in the pan, alternating the colors. Bake at 150°C for 40 minutes. Once the cake is cooled, cover it with a layer of cocoa icing.

La creatività dell'architetto Fabio Novembre si rivide nelle sue piccole bimbe, nei colori dei loro nomi, Verde e Celeste. Che, amanti del gelato, consigliano una torta specialissima.

Quali sono i segreti per comunicare con un bambino?

Io nel comunicare con le mie bambine mi metto al loro livello, torno alla spontaneità dell'infanzia, fatta di fisicità e di suoni che spesso non sono neanche parole. Non esistono segreti, ma codici comunicativi.

Quale credi sia l'alimentazione più adatta per un bambino?

Mia moglie è vegetariana e io sono pugliese, siamo entrambi molto attenti al cibo e alla sua qualità e quindi l'alimentazione delle nostre bambine non differisce molto dalla nostra.

• **The creativity of architect Fabio Novembre can also be seen in his young daughters and in their colorful names, Verde and Celeste. The girls, who love ice cream, recommend a very special cake.**

What are the secrets to communicating with a child?

To communicate with my daughters, I put myself on their level. I return to the spontaneity of childhood based on physicality and sounds that are often not even words. There are no secrets, but communicative codes.

What type of food is best for a growing child?

My wife is vegetarian and I'm from Puglia. We're both very careful about food and its quality, so our daughters' food is not very different from ours.



FLORIANA DI CARLO (1), CARLO BRANZ (2)