

Incontri creativi di pagina 16, 19



★ STELLA 1 ★

Spiegazioni e schemi per realizzare i lavori pubblicati
sul n°48 di Ricamo Italiano

Un aiuto in più

Per le lettrici che avessero difficoltà possono chiamare
in redazione ai numeri:

030/9771138 oppure **030/9719319**

Vi daremo le soluzioni volta per volta personalizzata;
oppure inviando una mail dal nostro sito:

www.ricamoitalianonline.it

LA TOVAGLIA
IN LINO
GREGGIO
F.LLI
GRAZIANO È
ARRICCHITA
DA INSERTI A
SFILATO
SICILIANO
'400, CON
PUNTO
RAMMENDO E
PUNTO
ANTICO,
LAVORATA
UTILIZZANDO
IL RITORTO
FIORENTINO
ANCHOR
N° 12 E
CORDONETTO
N° 80 E 100

Tovaglia quadrata di
pagina 17

**Media difficoltà'
Occorrente**

Lino greggio Siena dei F.Lli
Graziano, ritorto fioren-
tino Anchor n° 12 col.
926, cordonetto n° 100 e
n° 80 ecrù

Punti utilizzati
sfilato siciliano '400 con
punto rammendo, cor-
doncino, reticello antico.

Esecuzione

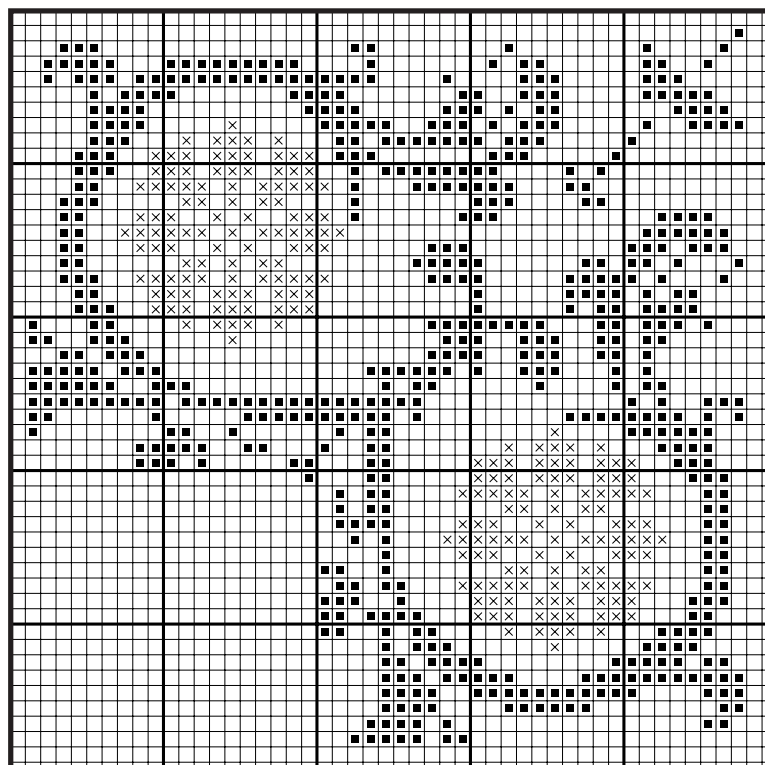
La tovaglia misura cm
140x140;
Per facilitare l'operazione
dello sfilato è bene lasciare la
stoffa leggermente lenteggiata.
Seguendo lo schema, lavorare
gli angoli delle cadute e del
piano tavolo i motivi in sfilato
siciliano'400, dopo aver pre-
cedentemente sfilato tutto il
fondo, utilizzando il ritorto
fiorentino n° 12 e il cordonet-
to n° 100 ecrù. Via via che il
lavoro procede, per non fare
salti troppo lunghi fra un qua-
dretto e l'altro, si lascia pen-
dere un tratto di filo che
verrà poi fermato sul dietro
del lavoro, ritessendo cioè la
tela con i fili rimasti della stes-
sa tela e con quelli nuovi
rimessi. Tutto il fondo va lavo-
rato a cordoncino in un
secondo tempo. Quindi
seguendo lo schema, ricamare
i motivi all'interno della rete, i
quadretti a p. rammendo.
Impreziosire con la lavorazio-
ne a reticello, costituito da un
modulo di base quadrata che
può essere ripetuto per infi-
nite volte, ripresa durante la
lavorazione a punto quadro e
a punto cordoncino fitto, for-
mando figure complesse sim-
metriche, ricamate con
archetti di filo fissati da lato a
lato del quadrato e ripassati a
punto festone e cordoncino,
mentre nei quadrati più ela-

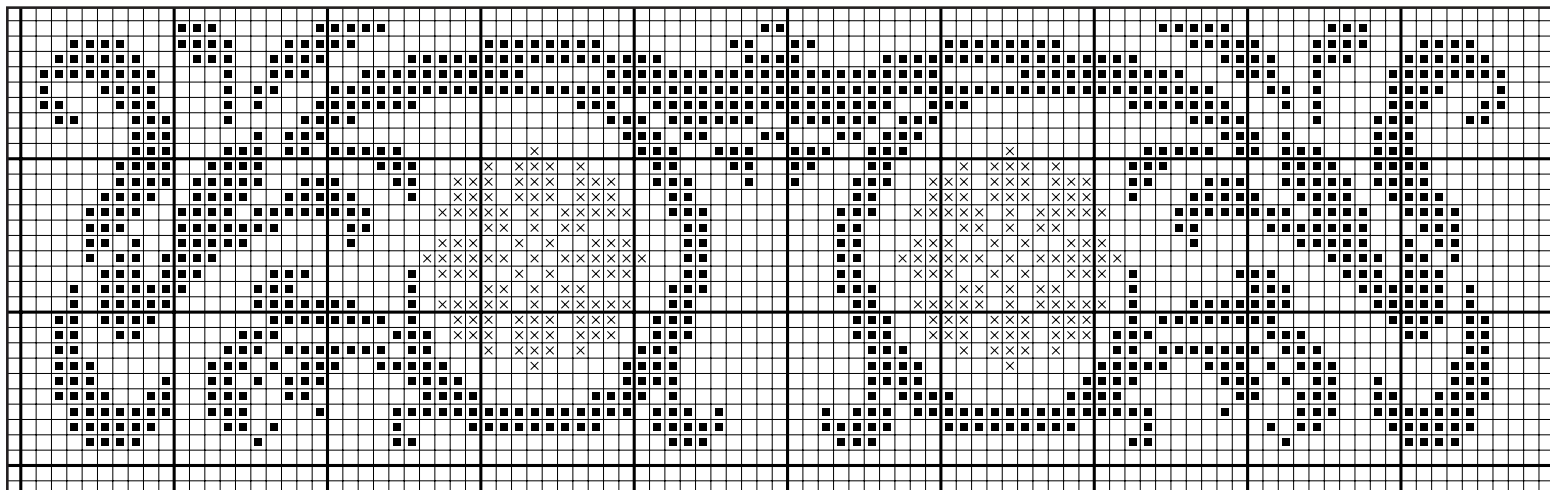
borati e preziosi è possibile
proporre degli archi ogivali
che sono rosoni formati da
minuscoli elementi disposti a
raggiera come in un caleido-
scopio. E' possibile combinare
in modo diverso e personale
le parti che compongono la
stella centrale e comporre
così l'intarsio esclusivo.

Rfinire con la sfilatura del
bordo, utilizzando il ritorto
fiorentino n° 12, con una anno-
datura a ragno nel seguente
modo: sfilare 1 filo, lasciare 4,
sfilare 18, lasciare 4, sfilare 1.
Fare il punto quadro corri-
spondente prendendo 4 fili.
Partire dal centro del margine
sx e annodare un fascetto di
tre colonne; attorno all'anno-
datura eseguire tre o quattro
giri a p. rammendo, quindi,
puntando l'ago sul rovescio al
centro del ragnetto eseguito,
continuare prima ad annodare
e poi a tessere i ragnetti in
tutti i fascetti successivi.
Sono stati usati i seguenti fili:
ritorto fiorentino Anchor n°
12 di due sfumature ecrù
per la piccola sfilatura del

bordo e per il ricamo dello
sfilato siciliano '400; ritorto
fiorentino Anchor n° 12 col.
926 e cordonetto DMC n°
100 ecrù per la preparazione
della rete; cordonetto DMC
n° 100 e 80 ecrù e ritorto fio-
rentino Anchor n° 12 col. 926
per il reticello antico dei
triangoli a completamento.

In basso lo schema a
simboli, per realizzare
la greca ad angolo
della tovaglia quadrata
di pagina 17.
Nella pagina seguente
il motivo angolare





CUCINA LOCALE

In alto lo schema a simboli, per realizzare la greca laterale della tovaglia quadrata di pagina 17



Striscia di pagina 19

Media difficoltà

Occorrente

lino 4 bianco dei Fratelli Graziano, cordonetto DMC n° 100 e filo da ricamo DMC n° 25

Punti impiegati

sfilatura

Esecuzione

Le sfilature di cm. 1 di larghezza si incrociano ritagliando dei quadrati di stoffa; all'interno delle sfilature si costruisce una "foglia" allungata a p. rammenando con il filo da ricamo. Negli incroci, dove si formano dei quadrati vuoti di cm. 1 di lato, vengono lavorati alternativamente con il cordonetto DMC dei motivi pieni a rotellina e traforati a fiore stilizzato

Ricetta del piatto carnico "Cjalzòns" di pagina 18

Ingredienti

Per la pasta: 200 gr. di farina, 1 bicchiere di acqua, 1 cucchiaino di burro, 1 uovo per spennellare.

Per il ripieno: 100 gr. di biscotti, 50 gr. di uva sultanina, 100 gr. di burro, 30 gr. di marmellata, 30 gr. di cioccolato fondente, 30 gr. di cacao amaro, 30 gr. di canditi, 1 bicchierino di rhum. la scorza di un limone grattugiata, la scorza di 1 arancia grattugiata, zucchero, 1 pizzico di sale, prezzemolo e cipolla. **Per il condimento:** 150 gr. di ricotta affumicata, 150 gr. di burro, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di cannella in polvere.

Preparazione

Per preparare il ripieno tritare l'uva sultanina ben lavata con i biscotti e i canditi, aggiungere lo zucchero, il cacao amaro, il cioccolato fondente grattugiato, il rhum, la marmellata e un

trito di prezzemolo e cipolla fatti precedentemente imbiondire nel burro. Incorporare le bucce del limone e dell'arancia e un pizzico di sale. Mescolare il tutto per ottenere un composto omogeneo. Per fare la pasta sciogliere il burro nell'acqua tiepida, versare la farina e lavorare l'impasto per qualche minuto; stenderlo con il mattarello su una spianatoia fino a ridurlo ad una sfoglia sottile, ricavare dei dischi da 8 cm di diametro. Disporre al centro di ogni disco un pò d'impasto, piegare chiudendo bene i bordi dopo averli spennellati con l'uovo sbattuto. <versare i cjalzòns in acqua bollente, venuti a galla lasciarli cuocere ancora 2 minuti. Raccoglierli con un mestolo forato, adagiarli in una pirofila, cospargerli di ricotta grattugiata, zucchero e cannella; infine versarvi sopra il burro fuso color nocciola e servire caldi.

Pronto ricamo

CASA EDITRICE EDIZIONI DESSEIN S.R.L.
PUBBLICAZIONE MENSILE
DIRETTORE RESPONSABILE
ELIO MICHELOTTI

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
25020 DELLO BRESCIA
VIA DON GUINDANI 47/D
TELEFONO E FAX : 030 97.19.319
E-mail: info@edizionidessein.it



PER LE LETTRICI,
CHE HANNO DIFFICOLTA'
TELEFONARE
030 97.19.319
030 97.71.138
info@edizionidessein.it