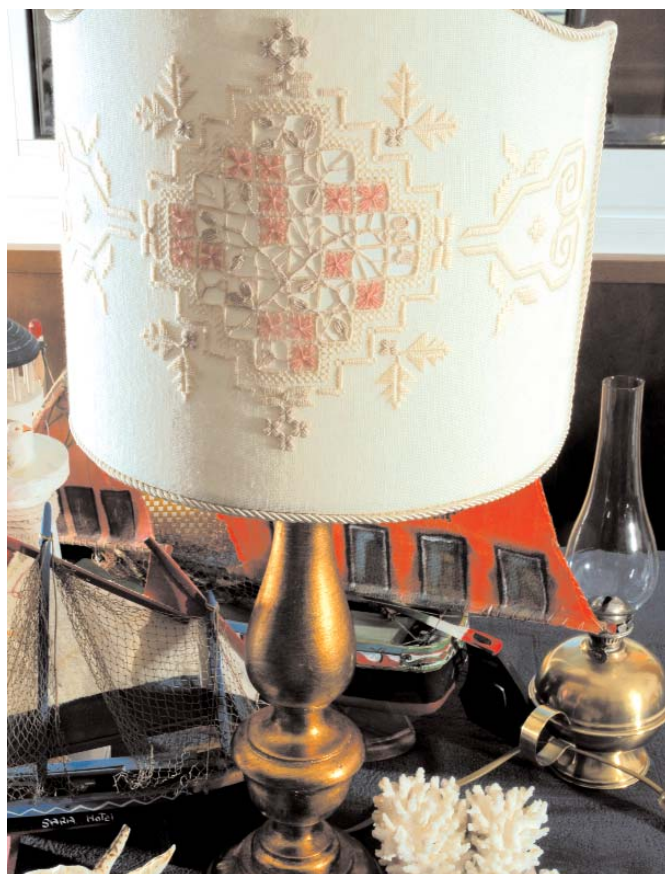


# Gioielli in laguna di pagina 36,37



★ STELLA 7 ★

Spiegazioni e schemi per realizzare i lavori pubblicati  
sul n°44 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](http://www.ricamoitalianonline.it)**

ESEMPLARI DI  
RICAMO A  
TRECCIA  
APPLICATO  
AGLI OGGETTI  
QUOTIDIANI,  
A TESTIMO-  
Nianza DI  
UNA TECNICA  
AFFASCINAN-  
TE CHE SA  
ESSERE  
ANCORA  
ATTUALE:  
LA TRECCIA  
DI  
SAVIGNANO  
RICAMATA  
CON FILO  
LINEN COATS  
CUCIRINI SU  
TELA SIENA  
F.LLI GRAZIA-  
NO



Ventola a reticello  
di pagina 74

**Difficile**

**Occorrente**

Tessuto di lino a trama regola-  
re color avorio dei F.lli  
Graziano, filato ritorto fioren-  
tino n. 8 e n. 12 colore n. 926  
Coats Cucirini, filato da rica-  
mo n. 25 Coats Cucirini color  
rosa.

**Punti impiegati**

Reticello, punto quadro, punto  
reale, punto vapore

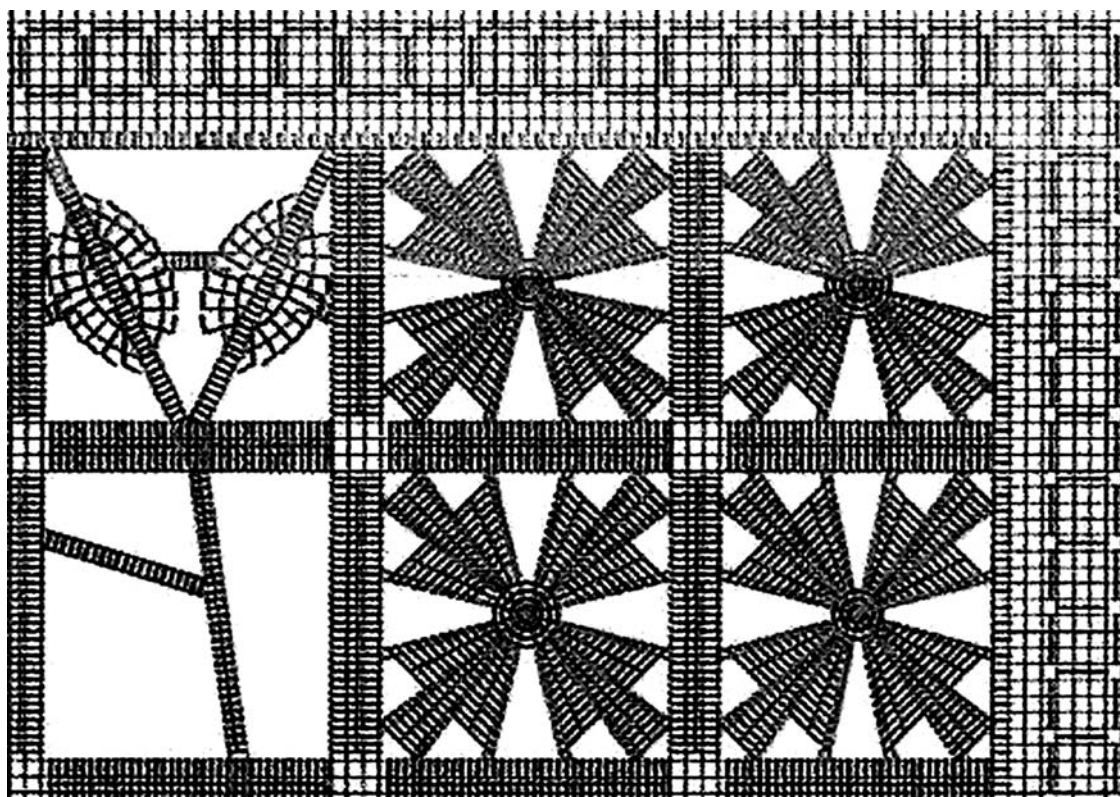
**Esecuzione**

Tracciare con una filza il centro  
del tessuto. Preparare, come  
da foto la cornice a punto qua-  
dro per poter eseguire il reti-  
cello. Calcolare che per ogni  
quadretto vuoto, in orizzontale  
e verticale vanno tagliati  
estratti n° 12 fili e vanno lascia-  
ti 4 fili tra un quadretto vuoto  
e l'altro. Lungo tutti i contorni  
all'interno del punto quadro,  
eseguire un fitto cordoncino.  
Tagliare ora i fili come spiegato  
in precedenza. Lavorare tutti i  
fili rimasti (gruppi di 4) a punto  
rammendo fitto e regolare con  
il filo n° 12. Con il filato n° 8,  
all'interno dei quadretti così  
ottenuti, lavorare alternando le  
fogliette a punto festone e i  
fiorellini a 4 petali a punto  
rammendo (filato n° 25), ripro-  
ducendo così un ramage fiori-

to. Incorniciare esternamente  
il tutto con motivi a punto  
reale e roselline a punto vapo-  
re. Tendere bene la stoffa sulla  
ventola e ritagliare la stoffa in  
eccedenza. Ornarla poi con un  
cordoncino di finizione avorio.  
Far montare la ventola da un  
artigiano.

**In basso**  
lo schema per rea-  
lizzare le ventoline  
e gli ovalini  
ricamati nella  
lavorazione della  
ventola a reticello,

2





Striscia in ricamo di Charamonte Gulfi

**Media difficoltà'**

**Occorrente**

Lino Flli Graziano, ritorto fiorentino n°8 colore 387

**Punti impiegati**

punto quadro, filza, cordoncino, sfilato siciliano

**Esecuzione**

Preparare l'orlo a punto quadro come segue: ad ogni punto verticale segue uno orizzontale, questi punti orizzontali si trovano su quello che sarà il bordo del modello. A questo punto, piegare verso il rovescio il tessuto eccedente in modo che i punti indietro costituiscano il bordo. Fissare il bordo con 1 punto verticale e 2 orizzontali ese-

guiti attraverso i due strati di stoffa.

Segnare il centro della striscia con due filze. Delimitare con una filza il riquadro centrale da sfilare tenendo conto che ogni quadretto corrisponde a 4 fili, ogni barretta a 4 fili e che il numero totale dei quadretti deve essere pari. Contornare il quadro a punto cordoncino, quindi tagliare e sfilare 4 fili e lasciare 4 fili in entrambe le direzioni.

Preparare la rete per lo sfilato siciliano, procedendo in diagonale dall'alto a destra verso il basso a sinistra, avvolgendo tre volte ogni barretta. Successivamente lavorare i motivi ovali del punto Charamonte Gulfi sulla rete, prima in orizzontale quindi in verticale, avvolgendo i fili come segue: passare sopra a due barrette verticali e sotto a una verticale, girando in tondo per 3/4 volte, quindi saltare un incrocio spostandosi con alcuni avvolgimenti di punto cordoncino. Contornare il riquadro sfilato con un giro di impuntura doppia scambiata.



Cuscino a Punto antico di pagina 75

**Media difficoltà**

**Occorrente**

Cm 56x102 tessuto di lino a trama regolare, filato ritorto fiorentino Coats Cucirini n. 8 colore n. 926

**Punti impiegati**

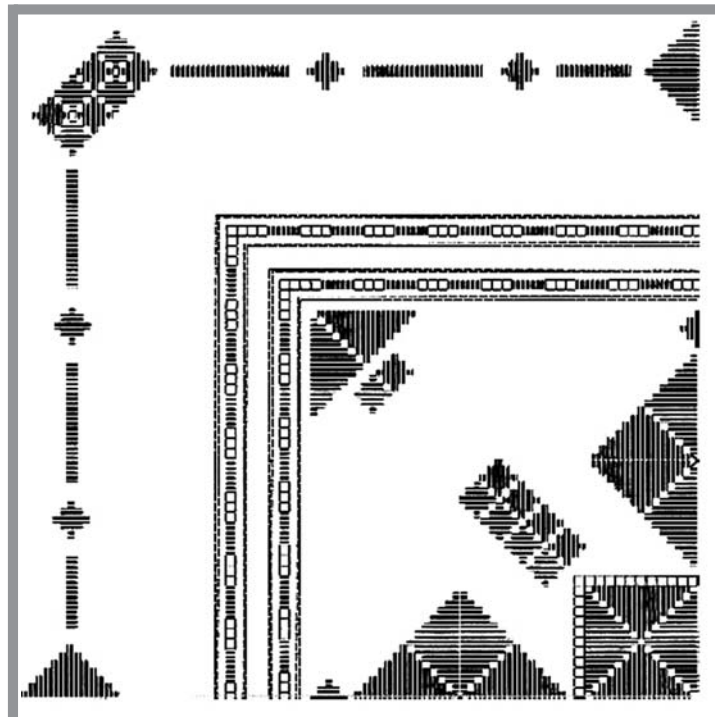
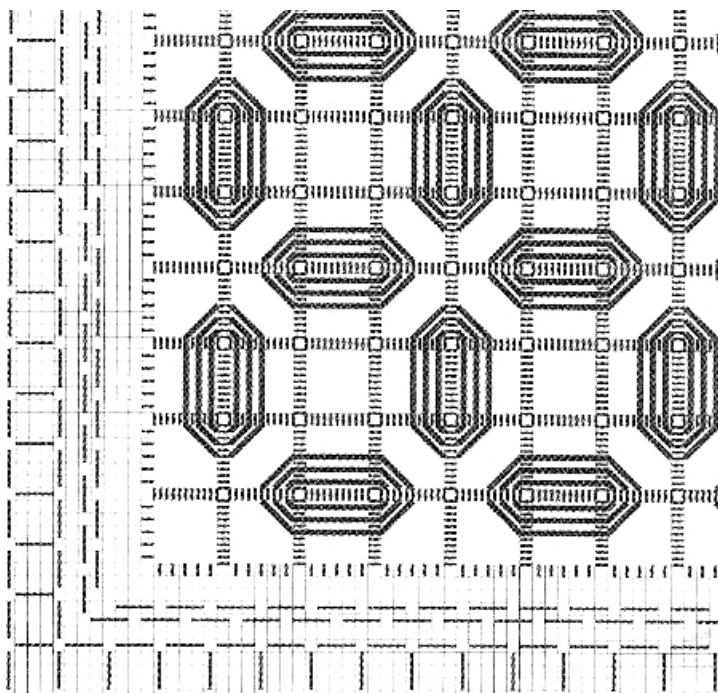
Punto reale, gigliuccio

**Esecuzione**

Tagliare nel tessuto di lino un quadrato di cm 56x56 e un quadrato di cm 46x46 (il cuscino finito misura cm 45x45 con un volante di cm 5). Sfilare 1 cm dai lati 2 fili e a 10 cm da quest'ultimo un altro filo, ripiegare

l'orlo e sbiecare gli angoli, eseguire l'orlo a giorno per fissare la piega. Segnare con delle filze il centro della stoffa e seguendo il grafico a fili contati, ricamare vari motivi a punto reale. Realizzare i piccoli rombi a scalletta nel seguente modo: iniziare con 4 punti d 4 fili ed aumentando sia sopra che sotto fare quattro punti su 12 fili, quattro su 20 e poi scalare di nuovo a 4. Per posizionare quattro rombi insieme, dal centro occorre spostarsi di 4 fili a destra e 2 sotto. Unire le due parti del cuscino con gigliuccio; dopo aver fatto la prima riga di punto quadro, togliere altri 6 fili nel lato interno del lavoro, lasciarne 4 e toglierne 2. Fare il punto quadro sui 4 fili lasciati annodando i punti a due.

**In basso a dx** lo schema di composizione per il cuscino a punto antico, a **sx** lo schema per la lavorazione del ricamo di Charamonte Gulfi



Cuscino a reticello  
di pagina 75

**Difficile**

**Occorrente**

Cm 56x102 tessuto di lino a trama regolare Puro lino con 16 fili sia di trama sia in ordito dei Flli Graziano, filato ritorto Coats Cucirini n. 926

**Punti impiegati**

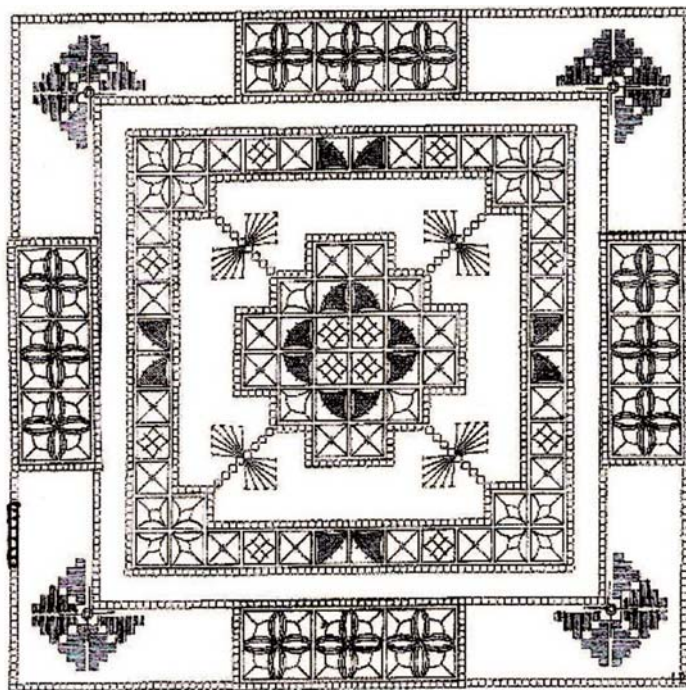
Punto festone o smerlo, punto cordoncino, punto vapore

**Esecuzione**

Tagliare nel tessuto di lino un quadrato di cm 56x56 e un quadrato di cm 46x46 ( il cuscino finito misura cm 45x45 con un volant di cm 5). Sfilare a

1 cm dai lati 2 fili ed a 10 cm da quest'ultimo un altro filo, ripiegare l'orlo a sbiecare gli angoli, eseguire l'orlo a giorno per fissare la piega. A 4 cm, su ogni lato lavorare, un giro di punto quadro e ancora un altro giro a 4 cm da quest'ultimo. A 1 cm lavorare la cornice con angoli squadrati sempre a punto quadro e terminare con il rombo, internamente, a 3 cm. Eseguire ora, come da schema, i moduli a reticello. Unire le due parti del cuscino con orlo a giorno. Rivoltare il cuscino.

A fianco lo schema di composizione.



Striscia gialla e marrone  
di pagina 77

**Facile**

**Occorrente**

Tessuto di lino a trama regolare, filato Perlé Anchor Coats Cucirini n. 8 colore 370, filato da ricamo n. 30 color giallo Coats Cucirini

**Punti impiegati**

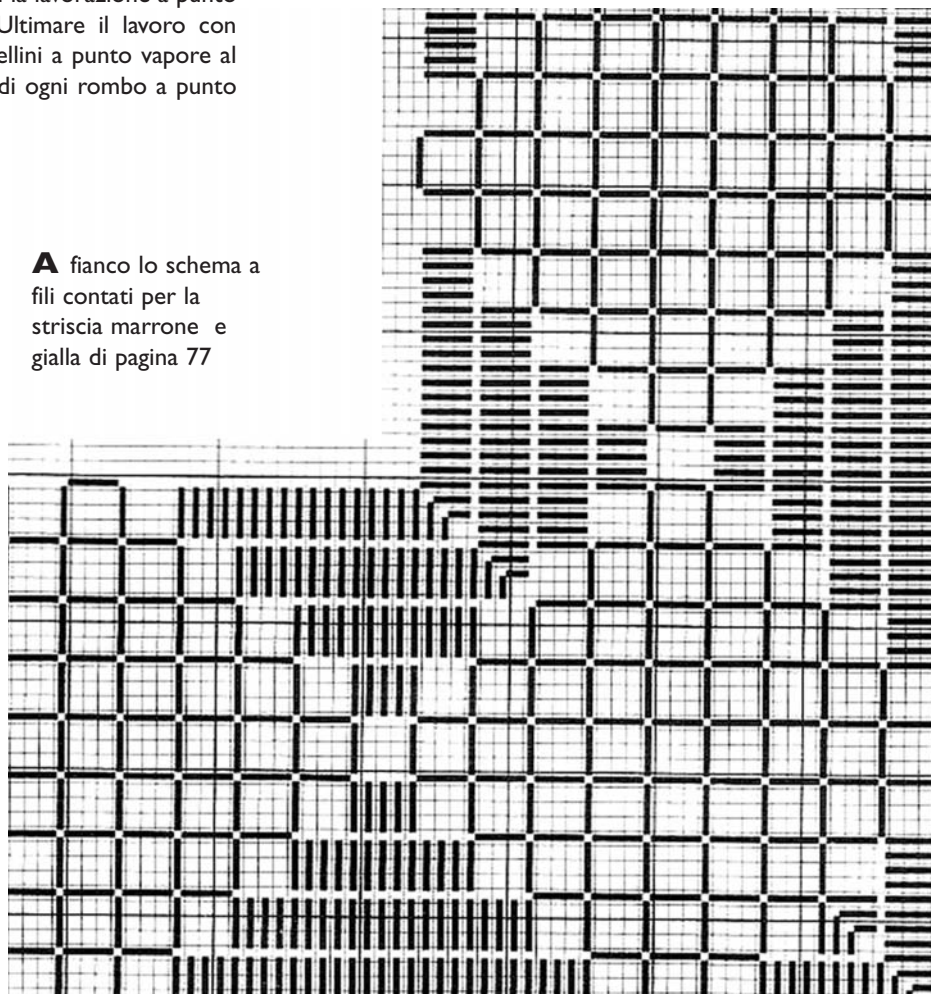
Punto quadro, punto vapore

**Esecuzione**

Preparare l'orlo a punto quadro. A 4 cm dalla fine del bordo a punto quadro, seguendo il grafico, eseguire dapprima i rombi a punto quadro e poi riempire gli spazi rimasti fra

essi con la lavorazione a punto piatto. Ultimare il lavoro con dei fiorellini a punto vapore al centro di ogni rombo a punto quadro.

**A** fianco lo schema a fili contati per la striscia marrone e gialla di pagina 77





Striscia con fiori a punto ombra di pagina 77

**Media difficoltà**

**Occorrente**

Tessuto di Bisso di lino dei F.lli Graziano, filato d Dmc Mouliné satin nella tonalità del grigio perla

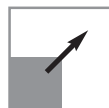
**Punti impiegati**

Punto ombra, punto catenella, punto inglese, punto erba

**Esecuzione**

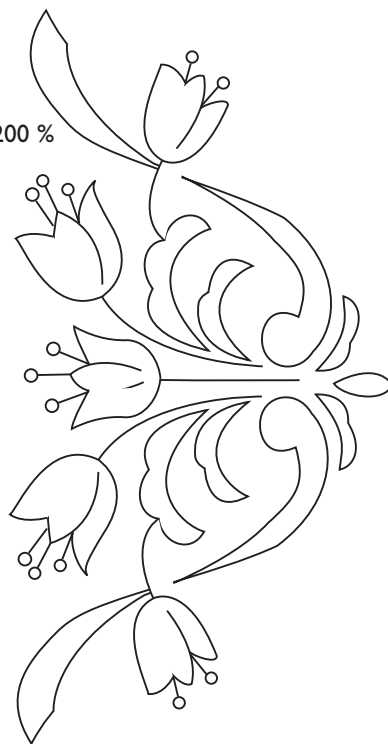
Riportare il disegno sul tessuto

e ricamare i fiori a punto erba, mentre i gambi e le foglie a punto ombra. I pistilli dei fiori sono realizzati a punto inglese. Come realizzare il punto ombra perfetto: eseguire un'impuntura a piccoli punti regolari, passando alternativamente da una parte all'altra del disegno in modo che il filo sul rovescio formi una serie di incroci. Nelle curve è necessario infittire i punti del cerchio più piccolo, allargando leggermente quelli del cerchio più grande. Il punto inglese dei pistilli si ottiene facendo dei punti filza attorno al buchino da realizzare, ruotare il punteruolo e forare il tessuto. Procedere con la lavorazione del cordoncino, da sinistra verso destra, con punti verticali molto ravvicinati. lavorare il cordoncino attorno al buchino così realizzato.



Ingrandire al 200 %

**A** fianco il motivo da ricamare a punto ombra sulla striscia di pagina 77. Da ingrandire



**CUCINA LOCALE**

Alici marinate

**Ingredienti per 4 persone**

½ kg di alici, aceto, vino bianco secco, olio di oliva, sale.

**Preparazione**

Lavare bene le alici, quindi togliere la testa e le interiora. Apritele delicatamente con le mani dalla parte della pancia e togliere la lisca. Disponetele a strati in una terrina salando ogni strato e bagnandolo con una soluzione di 2/3 di aceto bianco e 1/3 di vino bianco; lasciate marinare il tutto per 8/10 ore in luogo fresco. Toglietele poi dalla marinata e condite con olio di oliva extra vergine.

Fasolari al forno

**Ingredienti per 4 persone**

1kg di fasolari, sale, pepe e olio extra vergine di oliva.

**Preparazione**

Aprire i fasolari con un coltello dalla punta arrotondata. Togliere il bottone nero e l'eventuale sabbia che esso contiene facendo attenzione a recuperarne l'acqua. Essa è molto saporita e utilissima per la cottura dello stesso frutto. Battere il mollusco sul piede rosso con un martello da cucina fino a che questo non cede in consistenza. Adagiateli su una pirofila e conditeli con sale, pepe e olio extra vergine di oliva. Cucinate in forno a 200°C per 5/6 minuti. Prosecco fermo "La Ziliera" di Rebuli Valdobbiadene.

Spaghetti con scampi alla Busera

**Ingredienti per 4 persone**

Spaghetti, 1 kg scampi, ½ litro di passata di pomodoro, mezza cipolla, due spicchi d'aglio, una foglia di alloro, mezzo peperoncino piccolo, una manciata di prezzemolo tritato, mezzo bicchiere di vino bianco secco, un decilitro di olio.

**Preparazione**

Pulite gli scampi e fate un'incisione sulla schiena. In una padella larga scaldate l'olio con l'aglio, la cipolla e il peperoncino; adagiate gli scampi, bagnate il tutto con il vino bianco, quindi salate ed aggiungete la foglia di alloro. Lasciate insaporire per qualche minuto e, a questo punto, aggiungete la passata di pomodoro ed una manciata di prezzemolo. Cuocere la salsa a fuoco moderato per 20 minuti circa. Gli spaghetti, che avete precedentemente cucinato al dente, vanno versati nel tegame della salsa e mescolati a fuoco vivace. Vino Tocai di Luisa Di Mariano del Collio friulano.

Sarde en saòr

**Ingredienti per 4 persone**

½ kg di sarde (sardine), ½ kg di cipolla bianca, 1 foglia di alloro, 3 cucchiaini di olio di oliva extra vergine, 1 pugno di uva sultanina, 1 pugno di pinoli, 1 decilitro di aceto bianco, 1 decilitro di vino bianco, sale e farina

**Preparazione**

Pulire bene le sarde e privarle della testa e delle interiora. Infarinarle e friggerle in abbondante olio caldo. In un tegame alto disporre le cipolle tagliate sottili, la foglia di alloro, l'olio extra vergine di oliva sale e pepe. Fare appassire a fuoco lento coprendo con un coperchio. Quando le cipolle sono quasi cotte, bagnare con l'aceto e il vino bianco ed aggiungere l'uvetta, precedentemente messa a bagno in acqua tiepida, ed i pinoli. Far consumare a fuoco medio, mantenendo però una parte liquida. In una pirofila fare degli strati alternando le sarde e le cipolle. Lasciare riposare un giorno in frigo prima di consumarle. Vino prosecco spumante dry di Montesel di Colfosco

**CUCINA  
LOCALE**

Scampi gratinati

**Ingredienti per 4 persone**

½ kg di scampi, pane bianco, parmigiano reggiano, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.

**Preparazione**

Aprire gli scampi a metà, lasciando attaccata la parte della coda. Togliere la parte nera sulla testa. Preparare un composto con: pane bianco sbriciolato, parmigiano, prezzemolo poco olio extra vergine di oliva sale e pepe. Amalgamate il tutto con il mixer. In una pirofila adagiate gli scampi e cospargeteli con il composto ottenuto. Cuocere in forno a 200°C per 10 minuti.

Grigliata di pesce

**Ingredienti**

Scampi, sogliola, seppia, branzino e rana pescatrice (coda di rospo).

**Preparazione**

La cottura avviene con il calore delle braci. Prima di essere adagiato sulla griglia già calda, il pesce va svuotato delle interiora. Non va invece squamato perché la pelle con l'aiuto di alcune spennellate d'olio, evita che la carne si attacchi alla griglia. Continuando ad ungere leggermente, quando necessario, il pesce e giratelo aiutandovi con attrezzi adatti. Prima di servirlo in tavola, condire con olio extra vergine di oliva, sale e pepe. Vino Ribolla gialla del Collio di Marco Felluga di Gradisca d'Isonzo.

**Esecuzione**

A 12 cm dai lati eseguire una sfilatura a quadri come segue: Sfilare 4 fili; Lasciare 4 fili; Sfilare 4 fili; Lasciare 24 fili; Sfilare 4 fili; Lasciare 4 fili; Sfilare 4 fili

Continuare per tutto il perimetro della tovaglia. Nei 4 angoli della tovaglia, sfilare fino ad ottenere un quadrato 9x9 quadretti. Ripiegare un orlo doppio prima di 2 cm quindi di 5 cm e fermarlo con un punto giorno unendo fascetti di 4 fili. Quando si incontrano i fili tagliati, inserirli nell'orlo e fermarli con il cordoncino. Eseguire il punto quadro e il cordoncino così da formare una cornice attorno al quadratino lasciato di 24 fili per 24 fili. Con il punteruolo, puntare al

centro di quest'ultimo ed eseguire dei punti lanciati legando ad uno ad uno i 6 fascetti ottenuti dalla precedente lavorazione e, ritornando al centro, ricoprire tutto il quadratino. Terminare la sfilatura esterna con il punto giorno e il cordoncino dove troviamo i fili tagliati. Per il tovagliolo preparare una piega di 2 cm. In un angolo ricavare 3 quadratini sfilati come la tovaglia. Rifinire i lati con orlo a giorno.



Tovaglia rosa di pagina 79

**Difficile**

**Occorrente**

Per 8 persone  
Cm 250x170 per la tovaglia e cm 45x45 per ogni tovagliolo

di tessuto di lino rosa FG6 dei Flli Graziano, cotone da ricamo n. 25 colore n. 926 Coats Cucirini, Ritorto Fiorentino n. 8 e n. 12 colore 926

**Punti impiegati**

Punto a giorno, punto quadro, punto lanciato

**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](mailto:info@edizionidessein.it)



PER LE LETTRICI,  
CHE HANNO DIFFICOLTA'  
TELEFONARE  
030 97.19.319  
030 97.71.138  
[info@edizionidessein.it](mailto:info@edizionidessein.it)