

L'UOMO VOGUE EDIZIONI CONDÉ NAST APRILE/APRIL 2015 N. 460 MENSILE

APRILE
2015
N. 460
€ 5,00



L'UOMO

VOGUE



The BEST of ITALY.

Carlo Cracco

Niko Romito

Massimo Bottura

Gualtiero Marchesi

Davide Oldani

- 130** **TEATRO MASSIMO, PALERMO**
foto di Paolo Leone
testo di Fabio Cherstich
fashion editor Sarah Grittini
- 138** **WINE ON THE ETNA**
foto di Paolo Leone
testo di Federico De Cesare
Viola
fashion editor Mirella Musumeci
- 140** **AT HOME ON ISOLA DEL GARDÀ**
foto di Cyrill Matter
testo di Emanuela Griglié
fashion editor Gaia Fraschini
- 144** **A DREAM-LIKE LABYRINTH**
foto di Lorenzo Bringheli
testo di Fabia Di Drusco
fashion editor Sarah Grittini

Attualità

- 16** **ART/TORINO**
di Elena Bordinon
- 18** **ART/ITALIA**
di Elena Bordinon
- 20** **INTERVIEW/MAURIZIO ZANELLA**
di Alessandro Giudice
LAVAZZA
di Emanuela Griglié
- 22** **ABOUT/SCARPERIA**
di Gianluca Biscalchin
- 26** **ABOUT/I FRATELLI BULGARI**
di Angela Maria Piga
- 28** **ABOUT/MISTERI DELL'UNIVERSO**
di Donato Ramani
- 30** **ABOUT/ANNIVERSARIO**
di Roberta Rotta
TED IDEAS
di Roberta Rotta
SOLDINI
di Nicola Scevola
NEW DESIGN
di Nicola Scevola
- 35** **TRAVEL/LUOGHI IN CUI RITROVARSI**
di Gianluca Biscalchin
- 44** **BEAUTY/ALBERTO MORILLAS**
di Fabia Di Drusco
ATELIER
di Fabia Di Drusco
MALLE APRE A ROMA
di Fabia Di Drusco
- 46** **MOTORS/CORSI DI GUIDA MASTER MASERATI**
di Sergio Maggio
- 49** **ALESSANDRO ROJA A VILLA BORSANI**
50 **STYLE/COSTUMI ULTRACHIC**
di Gaia De Vecchi
- 52** **STYLE/GWENAELE NICOLAS**
di Michele Fossi
- 56** **VILLA BORSANI. ALESSANDRO ROJA**
foto di Lorenzo Bringheli
testo di Maria Grazia Meda
fashion editor Sarah Grittini
- 66** **WATCHES/MATERIALI**
di Daniela Fagnola
FUSION
di Daniela Fagnola

APRILE 2015

N. 460

L'UOMO

VOGUE

Direttore Responsabile
FRANCA SOZZANI

Direttore Creativo **LUCA STOPPINI**

Caporedattore moda **ALAN PRADA**
Caporedattore attualità **LAURA LAZZARONI**

Editor at Large **ROBERT RABENSTEINER**

Attualità **FABIA DI DRUSCO** Caposervizio, **ROBERTA ROTTA** Caposervizio
SERGIO MAGGIO (Coordinamento Sport, Motori, Hi-Tech), **EMANUELA GRIGLIÉ**
Photo Editor **ALESSIA GLAVIANO**, Moda **SARAH GRITTINI**, **GAIA FRASCHINI**
Reperto Artistico **MARIO BAZZONI**, **FRANCESCA BOGGERI**, **COSTANZO COLOMBO REISER**
Segreteria **ANTONELLA AIRAGHI**, **SABRINA FERRACIOLI**
NEW YORK: **GRAZIA D'ANNUNZIO** Special Project Editor, **CHRISTINA NICASTRI** Segreteria e Redazione
PARIGI: Segreteria e Redazione **FRANÇOISE GUITTARD** Responsabile Produzione, **VIOLA BISIACH**

Collaboratori:

GIANLUCA BISALCHIN, **MARCO BOLASCO**, **ELENA BORDIGNON**, **VANESSA BOZZACCHI**, **CHIARA BRAMBILLA**,
MARIA SOFIA BRINI, **VALERIA CAMPO**, **MARELLA CARACCIOLLO CHIA**, **MARGHERITA CARDELLI**, **MARIUCCIA CASADIO**,
SARA CASTELLI GATTINARA, **FRANCESCA CEFIS**, **FABIO CHERSTICH**, **FRANCESCA CISANI**, **MARILISA COSELLO**,
FEDERICO DE CESARE VIOLA, **GINEVRA DE DOMINICIS**, **GAIA DE VECCHI**, **DANIELA FAGNOLA**, **DANTE FERRETTI**,
MICHELE FOSSI, **PIERA ANNA FRANINI**, **MARIA PIA FUSCO**, **ALESSANDRO GIUDICE**, **STEPHANIE KHERLAKIAN**, **CHIARA LANZANI**,
MARIA GRAZIA MEDA, **MIRELLA MUSUMECI**, **ANGELA NOCIONI**, **ANGELA MARIA PIGA**, **DONATO RAMANI**, **ALESSIO RUFOLO**,
NICOLA SCEVOLO, **SALVATORE SETTIS**, **ANNA SICCARDI**, **CAMILLA UCCIOLI**

Editorial Director **FRANCA SOZZANI**

Publisher **STEFANIA VISMARA**
Advertising Managers **EMMELINE ELJANTONIO**, **NICOLÒ CAMILLO VANNUCCINI**
Marketing & Special Projects Manager **TIZIANA PERGOLA**

Senior Vice President Advertising & Branded Solution **ROMANO RUOSI**

Agenzie e Centri Media Off Line: **ROBERTO PASINI** Direttore, **FRANCESCA GUICCIARDI**, **ALESSANDRA MANENTI**, **RAFFAELLA SPREAFICO**, **MARCO ZERBINI**. Digital Advertising e Grandi Mercati: **ELIA BLEI** Direttore. Centri Media Digital Lombardia: **CARLO CARRETONI** Responsabile, **ALESSANDRA CELLINA**, **SIMONA DI LIDDO**, **LETIZIA MORELLI**, **GIOVANNI SCIBETTA**. Grandi Mercati: **GIOVANNI AZZIMONTI** Responsabile, **PAOLO CAPROTTI**, **ELENA FAVETTO**, **SILVIA VIETRI**, **JESSICA ZOLLA**. Digital. Moda e Oggetti Personali: **MATTIA MONDANI** Direttore. **MATTEO BARTOLUCCI**, **ANTONIO D'ANGELO**, **PIETRO GIMMELLI**, **GIORGIA GUAGLIUMI**, **PIERLUIGI PASTRES**. Beauty: **MARCO RAVASI** Responsabile, **MARGHERITA BOTTAZZI**, **GIORGIA PONTIGGIA**, **ARIANNA RUBINI**. Turismo: **LAURA CAPPELLETTI** Direttore. Condé Nast Studio: **ELIA BLEI** Direttore Commerciale, **FABIO LA MOTTA**, **FRANCESCA MAPELLI**. Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta: **MATTIA MONDANI** Area Manager, **SABRINA BADALAMENTI**, **ELIANA MONTICONE**. Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia: **TOMMASO GENTILE** Area Manager, **GABRIELE CURATO**, **GIULIA GHIDONI**, **LARA MORASSUTTI**, **SERGIO RUFFO**. Emilia Romagna, Marche: **ALESSANDRO VITALI** Area Manager, **DANIELA CALLEGARI**, **ENRICO CARFÌ**, **CATERINA CAVALLINI**, **RITA PADOVANO**, **DANILA ZOPPO**. Martellini Cell. 3391020923. Toscana, Umbria: **ANTONINO ACANFORA** Area Manager, **STELLA MUGHINI**, **VALERIA VICEDOMINI**. Lazio e Sud Italia: **ANTONELLA BASILE** Area Manager, **CARLOTTA IOZZA**, **CARLA LEVA**, **MARILENA LOFFREDO**, **ANTONIO MARINO**, **BARBARA VANNI**, **MARIA ROSARIA VECCHIONI (Na)** Cell. 3356450505, **ANNA CAVALLI (Ba)** Cell. 3341699896. Uffici Pubblicità Estero - Parigi/Londra: **ANGELA NEUMANN**. New York: **ALESSANDRO CREMONA**. Barcellona: **SILVIA FAURÒ**. Monaco: **FILIPPO LAMI**. Trade Marketing: **SIMONA VERCESI**. Digital Marketing: **MANUELA MUZZA**. Social Media: **ROBERTA CIANNETTI**.

BARBARA CORTI Digital Product Director, **CLAUDIO SCOTTO** di **CARLO** Direttore Video, **GABRIELE CARUSI** Direttore Factory27,
CRISTINA BACCELLI Direttore Creativo Factory27

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Sede: 20121 Milano, piazza Castello 27 - tel. 0285611 - teleg. NASTIT - fax 028055716. Padova, via degli Zabarella 113, tel. 0498455777 - fax 0498455700. Bologna, via Carlo Farini 13, Palazzo Zambecchi, tel. 0512750147 - fax 0512202099. Firenze, via Jacopo Nardi 6, tel. 0552638789 - fax 0552009540. Roma, via C. Monteverdi 20, tel. 0684046415 - fax 068079249. Parigi/Londra, 4 place du Palais Bourbon 75007 Paris - tel. 00331-44117885 - fax 00331-45569213. New York, One Penn Plaza, 36th Floor - New York NY 10119 - tel. 2123808236 - fax 2127867572. Barcellona, Passeig de Gràcia 8/10, 3ª 1ª - 08007 Barcelona - tel. 0034932160161 - fax 0034933427041. Monaco di Baviera, Eierwiese 5b - 82031 Grünwald - Deutschland - tel. 0049-89-21578970 - fax 0049-89-21578973. Istanbul, Visnezade mah. Kassambasi Sok. 15/6 - Istanbul 34357 - Turkey - tel. 00905322614343

Redazione: 20123 MILANO - piazzale Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 0285613142

SERVIZIO ABBONAMENTI

Il Servizio Clienti è a vostra disposizione al n. 199.133.199*, oppure inviando un fax al n. 199.144.199 o scrivendo a: abbonati@condenast.it *Costo chiamata: da telefono fisso (Italia) 11,88 centesimi di euro al min. + IVA senza scatto alla risposta, da cellulare il costo è legato all'operatore, utilizzato.

Direttore Responsabile: Franca Sozzani. Copyright © 2015 per le Edizioni Condé Nast. Registrazione del Tribunale di Milano n. 371/67 del 5-12-1967. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Spedizione in abbonamento postale - D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB - MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DLP. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Stampa: Nuovo L.A.G. Bergamo • Numeri arretrati € 10,00. Inviare importo a IeO Informatica e Organizzazione Srl Ufficio Arretrati, a mezzo c/c postale n. 5427453, tel. 039.5983886 - fax 039.9991551 - e-mail: arretrati@condenast.it. Per spedizioni all'estero maggiorare l'importo di € 2,50 per le spese postali.

In Cover/Contents

OUR ITALIAN JOURNEY: un percorso nel quale ritrovare luoghi e personaggi che fanno bello questo paese

In un periodo cruciale per l'Italia, con l'apertura di Expo 2015, L'Uomo Vogue ha deciso di partire per un Grand Tour attraverso alcuni dei luoghi più suggestivi e tra le storie più attuali. In copertina ci sono 16 tra gli chef più importanti d'Italia – e del mondo – riuniti in un'eccezionale serie di scatti firmati Ellen von Unwerth. Un vero e proprio happening. Il paesaggio è protagonista di molte delle altre storie, con alcune fantastiche dimore. Villa Necchi, ormai entrata nell'immaginario collettivo, e la meno conosciuta, ma non per questo meno interessante, Villa Borsani a Varedo. Ma anche Villa Sommi Picenardi e la fiabesca Isola del Garda, che fanno parte del circuito dei Grandi Giardini Italiani. La Scala non poteva mancare in questa rassegna; e, per restare in ambito teatrale, c'è un servizio sul Massimo di Palermo. Cinecittà, che grazie a nuove produzioni internazionali rimane un punto di riferimento per il mondo del cinema, vive in queste pagine

nei ricordi di Dante Ferretti. Un altro racconto in prima persona è quello di Marella Caracciolo Chia sul Giardino dei Tarocchi, immaginato da Niki de Saint Phalle, a Capalbio. Non molto lontano da lì c'è l'Hotel Il Pellicano, custode di una meravigliosa epopea di buon gusto e raffinatezza, insieme all'altro albergo di proprietà di Roberto Scìò e di sua figlia Marie-Louise, La Posta Vecchia, ex dimora Getty a Palo Laziale. Un po' ovunque, nelle immagini di questo mese troverete dei labirinti, emblemi del giardino all'italiana che fanno da scenografia ai ritratti delle persone che se ne prendono cura. Sul tema della coscienza territoriale abbiamo raccolto la testimonianza di due maître-à-penser: Carlo Petrini e Salvatore Settis. Un percorso artistico ci porta poi in spazi privati destinati ora, anche se con diverse modalità, a sedi espositive. Non mancano altri itinerari. Ce n'è uno attraverso quelli che abbiamo chiamato i luoghi dell'anima: isolati, nascosti, sorprendenti. **Alan Prada**

THE COVER STYLE

In copertina. Da sinistra. Carlo Cracco. Total look Dsquared2. Niko Romito. Total look Dsquared2. Scarpe Church's. Massimo Bottura. Total look e occhiali da vista, Gucci. Gualtiero Marchesi. Total look personale. Cappello Megachef di Luca e Marina, Milano. Davide Oldani. Total look Dsquared2. Nel battente. Da sinistra. Aimo Moroni. Total look Dsquared2. Cappello Megachef di Luca e Marina, Milano. Mauro Uliassi. Total look Dsquared2. Cappello Megachef di Luca e Marina, Milano. Fulvio Pierangelini. Total look Dsquared2. Occhiali da sole, Persol. Davide Scabin. Total look personale. Cappello Fraizzoli, Milano. Giovanni Santini. Total look Dsquared2. Cappello Megachef di Luca e Marina, Milano. Marco Stabile. Total look personale. Cappello Megachef di Luca e Marina, Milano; scarpe Dsquared2. Andrea Berton. Total look personale. Scarpe Dsquared2. Pino Cuttaia. Total look Dsquared2. Paolo Lopriore. Total look Dsquared2. Enrico Crippa. Total look Dsquared2. Antonino Cannavacciuolo. Total look personale. Scarpe Dsquared2. In tutto il servizio, calze Falke. Photo by Ellen von Unwerth. Fashion editor Robert Rabensteiner.



78 ITALIAN CHEFS ARE THE NEW KINGS

foto di Ellen Von Unwerth
testo di Marco Bolasco
fashion editor Robert Rabensteiner

82 MILANO, TEATRO ALLA SCALA

foto di Deborah Turbeville e Alberto Zanetti

84 THE ARRIVABENE VALENTI GONZAGA IN VENICE

foto di Paolo Leone
testo di Fabia Di Drusco
fashion editor Sarah Grittini

88 IL GIARDINO DEI TAROCCHI

foto di Alexandre Bailhache
testo di Marella Caracciolo Chia

92 CINECITTÀ

testo di Dante Ferretti (testo raccolto da Maria Pia Fusco)

94 ROMA AETERNA

foto di Roberto Baldassarre
testo di Donato Ramani
fashion editor Vanessa Bozzacchi

96 VILLA SOMMI PICENARDI

foto di Giampaolo Vimerati
testo di Anna Siccardi
fashion editor Francesca Cefis

102 ANDREA ILLY

foto di Cyril Matter
testo di Laura Lazzaroni
fashion editor Francesca Cefis

104 JET-SET HUBS. LA POSTA VECCHIA AND IL PELLICANO

foto di Raphaël Lugassy
testo di Federico De Cesare
Viola
fashion editor Robert Rabensteiner

112 LEGENDARY HOTELIERS OF POSITANO

foto di Roberto Baldassarre
testo di Gianluca Biscalchin

114 WATCH & STAY

testo di Mariuccia Casadio

120 CULTURE CLUB: VILLA NECCHI CAMPIGLIO

foto di Alberto Zanetti
testo di Elena Bordignon
fashion editor Stephanie Kherlakian

124 CARLO PETRINI

foto di Alberto Zanetti
testo di Laura Lazzaroni

126 AN UNCONVENTIONAL FARM IN UMBRIA

foto di Kim Öhring
testo di Angela Noci
fashion editor Francesca Cefis



MILANO, TEATRO ALLA SCALA

IL 2015 segna l'inizio di un nuovo corso con Pereira e Chailly al vertice.

Dal 1° maggio sarà Turandot a riassumere efficienze e qualità di questa azienda d'arte, simbolo e traino di un'Italia in ripresa

by **ALBERTO ZANETTI** text by **PIERA ANNA FRANINI**

www.vogue.it/uomo-vogue/people-stars

Non esiste teatro lirico così carico di storia, e non solo musicale. La Scala è uno scrigno di tesori che hanno nome Toscanini, Callas, Visconti, Fracci, Abbado, Muti, Barenboim, Chéreau, Bolle, Netrebko, Kaufmann... Allo stesso tempo, è ed è stata bottega e vetrina di eventi che vanno oltre le ragioni del canto, incubatrice di fermenti risorgimentali, simbolo di un paese rinato dalle ceneri di guerre civili, icona della capitale morale e della città da bere (quindi di amoralità e di ubriacature). La Storia è sempre passata da qui. Oggi è considerata uno dei traini dell'Italia che desidera riprendersi. "Vincerò", lo squillo-simbolo di Turandot, opera di Giacomo Puccini con cui la Scala inaugura Expo, potrebbe rivestire un significato speciale data la platea di quella sera: il primo maggio, nei palchi e in platea, ci

saranno capi di Stato, diplomatici, personalità di primo piano. Turandot esemplificherà in un colpo solo ciò che l'Italia può voler dire: finezza del dettaglio, alto artigianato, tecnologia 2.0, arte pura e piccola industria (la Scala, con i laboratori Ansaldo e l'Accademia, è un'azienda di 1000 dipendenti). Per l'attesa rinascita italiana si vorrebbe ripartire anche da questo marchio Made in Italy dalla visibilità internazionale con pochi pari. E ben lo sanno gli artisti: i trionfi e le bocciature scaligere fanno e disfano reputazioni professionali. Per quel mix di sostanza, immagine, verità e leggenda, s'è calcolato che il valore del brand Scala sfiori i 28 miliardi di euro. Numeri destinati a crescere: Expo, infatti, ha acceso nuove energie nel teatro. Per la prima volta nella storia scaligera, da maggio a ottobre i battenti sa-

ranno aperti ininterrottamente. Ci sarà il Festival delle Orchestre internazionali che porterà a Milano i Berliner, i Wiener, la Cleveland, la Boston e quattro orchestre giovanili venezuelane del progetto El Sistema. Titoli arcinoti si avvicenderanno con prime assolute eco-friendly, si veda il caso di "CO," del compositore Giorgio Battistelli. Si continua con l'opera a misura di bambini (Cenerentola di Rossini) e una Scala che irrompe nelle piazze e nei luoghi periferici. Del resto, il 2015 è l'anno della Scala del nuovo corso. Quello impresso dal nuovo sovrintendente, l'austriaco Alexander Pereira, e dal nuovo direttore musicale, il milanese Riccardo Chailly. Entrambi vogliono un teatro con spettacoli di prestigio ma aperto alla città. *(Per la foto di Roberto Bolle, Fashion Editor Robert Rabensteiner) (segue a pag. 149)*

ALESSANDRO ROJA di Maria Grazia Meda

(segue da pag. 62)

Oltre ad averci generosamente dato il suo video "An embroidered trilogy", mi ha sostenuto continuamente, esortandomi a continuare e a non scoraggiarmi. Anche perché è stato complicato in certi momenti...». Infatti: come ha messo insieme questa bella rosa di 13 attori? «All'inizio sono venuti per amicizia, ma poi si sono sentiti coinvolti. Son stati tutti fantastici, anche se non è stato un lavoro semplice, perché erano già impegnati altrove. Certi finivano sul set la sera tardi e poi venivano a girare "I'M ART": il loro aiuto è stato fondamentale per il successo del progetto». Roja parla con passione, si avverte quanto il progetto gli stia a cuore, quanto sia importante per lui l'idea di collaborazione tra artisti provenienti da diversi orizzonti. Ci piace pensare vi sia una certa corrispondenza con Villa Borsani, progettata a suo tempo con la partecipazione di grandi nomi dell'arte italiana: all'arredamento raffinato di pezzi di mobili originali e ormai storici fanno da contrappunto le opere d'arte integrate perfettamente negli spazi abitativi, con risultati affascinanti quali il camino del soggiorno rivestito di un bassorilievo di ceramica di Lucio Fontana, o la biblioteca scandita da pannelli dipinti da Adriano Spilimbergo, e le sculture di Agenore Fabbri distribuite armoniosamente negli ambienti. Ecco, una vetrina di alcuni tesori del nostro passato non troppo lontano che sembra echeggiare con le parole di Roja sulla storia della videoarte. Se osserviamo la sua filmografia, è impossibile non notare quanti suoi ruoli siano indissolubilmente legati alla storia del nostro paese, vedi "Romanzo criminale-La serie", "La farfalla granata", "Diaz" e oggi "1992", la serie dedicata alle vicende di Tangentopoli in onda proprio in questi giorni su Sky, dopo essere stata presentata con grande successo alla Biennale. È solo una coincidenza questo suo ritrovarsi a scavare nel nostro (non sempre glorioso) passato? «Penso sia una coincidenza che ha molto a che fare con il mio desiderio. Sono interessato al futuro e sono attento al presente; però ho una fascinazione totale per il passato, perché ogni generazione eredita quello che le ha lasciato la precedente. Poi è una questione di fortuna ma anche di meriti e di occasioni. Io ho avuto la fortuna di raccontare l'Italia in tanti modi diversi, persino deviando dal mio lavoro principale con "I'M ART". Ecco, una cosa che ho sempre desiderato e che per varie vie mi sta succedendo».

ITALIAN CHEFS ARE THE NEW KINGS di Marco Bolasco

(segue da pag. 81)

prescinde mai dal contesto, e siamo nel momento in cui più di tutto la riflessione sulla materia appare imprescindibile. Così come negli anni Ottanta ritenne necessaria l'eliminazione della pasta dal suo menu, per concentrarsi su una cucina che potesse nutrire le menti, più che riempire le pance. Oggi invece porta il grano come prodotto simbolo all'Expo, «perché è la base della nostra identità». Apparenti contraddizioni che segnano le tappe di un pensiero netto, lo stesso che ha portato il cuoco fuori dalle cucine, in un ruolo nuovo, capace di porre le basi per i tanti cambiamenti che hanno segnato la gastronomia italiana degli ultimi trent'anni. Trasformando un mestiere che prima non voleva fare nessuno nell'oggetto del desiderio di tanti giovani, persino laureati. Tinte forti quelle marchesiane, come il suo carattere, che di fatto stabiliscono i colori principali nel ritratto della cucina contemporanea. Sarà anche per questo che la sua scuola, i suoi allievi, sono il gruppo più folto che si sia visto in Italia. Marchesi non si cita solo per il raviolo aperto o il riso oro e zafferano, ma perché è il maestro di

Carlo Cracco, Andrea Berton, Davide Oldani, Enrico Crippa, Paolo Lopriore. Cracco, che oggi qualcuno confonde con il solo personaggio televisivo, è uno dei pionieri dell'avanguardia italiana in cucina. Con il suo ristorante dietro piazza Duomo ha sfidato il cambiamento investendo energia e pensiero. Berton, anche lui già a capo di una schiera di giovani, è impegnato oggi nella ricerca e nel suo ristorante della nuova Milano serve uno dei menu più avveniristici del momento: intorno al brodo. Poi c'è Oldani, che ha sfidato l'alta cucina disegnandone la versione prêt-à-porter, quando ancora senza foie gras non eri nessuno. E col design ha persino progettato forme per il mangiare. Apparentemente in punta di piedi il mistico Crippa è riuscito invece a portare la sua cucina assoluta e creativa nel cuore delle Langhe, dove oltre il fassone non era ancora riuscito nessuno. L'altra Piazza Duomo, quella di Alba, fatta di sensibilità e di orto. Infine Lopriore-D'Artagnan, semplicemente il più coraggioso, tanto da essersi fermato nell'anno di Expo, senza ristorante, perché la sua è una cucina senza mediazioni e deve trovare la sua forma. Condivide con Marchesi una passione per l'arte anche Massimo Bottura, tre stelle e grande comunicatore. Oggi è lui a fare da capogruppo, a unire la squadra nel paese dei mille campanili e diecimila tortelli. Interpreta con responsabilità il ruolo del cuoco contemporaneo, anche per l'instancabile capacità di trasferire il passato nel futuro, di produrre creatività partendo dalla memoria. Non a caso nel periodo di Expo sarà impegnato nel progetto "Food for Soul", in cui tanti colleghi, grandi cuochi del mondo, cucineranno gli scarti alimentari prodotti da Expo a beneficio di poveri e indigenti. Prima di Bottura a parlare di artigiani c'era Aimo Moroni, ambasciatore a Milano del meglio delle piccole produzioni italiane. La stessa ispirazione che oggi muove le mani dei suoi giovani allievi di via Montecuocoli, Fabio Pisani e Alessandro Negrini. Forse l'opposto di quella tecnica applicata da Davide Scabin, due stelle al Castello di Rivoli (Torino), per il quale la materia prima non è mai stata il fine ma un mezzo. Uno dei pochi che si sia preso la briga di scuotere gli animi e il pensiero. Un vero "credente" polimorfo, capace come pochi di interpretare le identità regionali, è Max Alajmo de "Le Calandre", padre oggi tra le altre cose di un caffè parigino, nel quale però officia solo grande cucina del nostro paese. Poi, come due colonne nel ritratto della gastronomia italiana contemporanea, ci sono Pierangelini e Santini, pionieri di una fase fondamentale nella storia dei ristoranti, quella in cui il cuoco si fa anche patron. Il primo rappresenta il punto più alto dell'espressione di uno stile, anche per questo difficile da imitare. L'archetipo della passatina di ceci con gamberi, piatto feticcio di Fulvio Pierangelini, resta infatti scolpito nella storia come il desiderio di rimangiare la sua, cioè l'unica vera. Il secondo, Giovanni Santini, è stato capace di far evolvere la cucina di sua madre Nadia – quella che sa anche nutrire – sulla tavola di un tre stelle mantovano. Tradizione salutare, senza eccessi. Il suo "Dal Pescatore", a Canneto, vanta clienti affezionati in tutti gli angoli del globo, colleghi inclusi. Ma se la storia scritta fin qui è geopoliticamente quasi tutta a Nord, nel ritratto sono oramai in prima fila i profili più mediterranei, quelli che hanno il futuro già in tasca. Che si chiamino Uliassi o Cannavacciuolo, Stabile o Cuttaia, Cedroni, Esposito o Romito. Tranne Cannavacciuolo (che comunque è campano) sono tutti nel Centro-Sud perché, come dice qualcuno, a tavola ha già vinto il meridione. Uliassi è l'incarnazione del cuoco appassionato e privo di retorica, di una genialità carnale, Cedroni è stato il primo a far sorridere i suoi commensali grazie al Susci con la "c", dando colore all'identità del cuoco di oggi. Lo stesso lavoro che oggi porta avanti il fiorentino Marco Stabile, capitano della squadra dei Jeunes Restaurateurs, fra i cuochi

più fantasiosi e disincantati. Cannavacciuolo ed Esposito hanno invece proseguito la strada aperta dal grande Don Alfonso, che aveva capito con coraggio non solo che la pastasciutta potesse entrare in un grande menu ma anche che un giorno una buona metà del globo sarebbe venuta in cerca del miglior spaghetti al pomodoro. Camminano sorridenti, nella parte centrale del quadro ma volutamente un po' di profilo, Pino Cuttaia e Niko Romito. Il primo con due stelle a Licata e il secondo con tre a Castel di Sangro. Stanno scrivendo pagine nuove, uno come narratore di storie siciliane e realizzatore di sogni possibili, l'altro come scultore della materia prima, dalla sensibilità rara. Un fabbro che lavora in silenzio, forgiando con garbo ciò che appariva conosciuto ma che non sempre lo è. Anche per questo un pezzo della loro missione è trasmettere a nuovi giovani l'infinita ricchezza del rapporto con l'ingrediente, e il continuo movimento di cui parlava Marchesi. Il bello della cucina italiana.

MILANO, TEATRO ALLA SCALA di Piera Anna Framini

(segue da pag. 83)

capace di conciliare l'esclusività dell'alta moda musicale milanese con il prêt-à-porter. La sfida è proprio questa. Divulgare il lusso di cantanti e direttori d'orchestra da tripla A, di produzioni nate nei laboratori scaligeri, unici al mondo, tutelando l'originalità del marchio Scala. In tal senso, la Filarmonica è l'anima scaligera più disinvolta. Forse perché questa orchestra è nata e cresciuta in casa Scala, ma da ente privato, senza un euro pubblico, sostenuto da botteghino e sponsor, quindi attento alle ragioni dell'arte e del mercato. Ha intuito che stare sul mercato vuole anche dire offrire un servizio pubblico alla città. Da due anni a questa parte, s'è così inventata il concerto di primavera in piazza Duomo, investe sul pubblico del futuro con iniziative per bambini come "Sound Music!", è poi attiva con il ciclo delle prove aperte al pubblico a favore di associazioni no profit. La novità di quest'anno è il pacchetto di concerti "Discovery" degli Arcimboldi, con introduzione al pubblico da parte del direttore e a prezzo "popolare": dai 45 euro in giù. Il prossimo Discovery, l'1 giugno, vedrà sul podio Chailly, protagonista anche del concerto più classic-pop-chic della storia di Milano degli ultimi tempi: quello in piazza Duomo, il 30 maggio, con il violinista controcorrente David Garrett – borchie, anfi, jeans stracciati, ma soprattutto dita agilissime sulla tastiera. La nuova Scala vuol dire anche questo.

THE ARRIVABENE VALENTI GONZAGA IN VENICE

di Fabia Di Drusco

(segue da pag. 86)

adeguarsi a eventuali aspettative sull'aristocratica padrona di casa da parte degli ospiti dell'Aman. «Ho sempre lo stesso, meraviglioso monocappotto di Prada. Dopo 10 anni era un po' andato, ma sono stati così gentili da rifarmelo uguale. Quando sono con mio marito, il contrasto non potrebbe essere maggiore: lui è sempre un gran signore elegantissimo, io sembro una stracciona». Attenzione al look a parte, Giberto e Bianca Arrivabene Valenti Gonzaga sono perfettamente in sintonia: anche lui («le mie adorabili sorelle comproprietarie») è soddisfatto del deal con l'Aman: «Sono felice che si siano creati 70 posti di lavoro per i ragazzi simpatici che lavorano qua. E poi il ristorante, adesso che è affidato a Riccardo De Prà, è eccezionale, e il nostro barman italoamericano è semplicemente fantastico». Occupatissimo con le sue collezioni di oggetti in vetro, un'attività iniziata "resuscitando" vecchi pezzi di casa per sé e gli amici, e trasformatasi negli anni nella creazione di un