



POSTE ITALIANE SPA - SPED. A.P. - D.L. 333/03 ART. 1, COM. 1, DCB MI - PREZZI EDICOLA ESTERO: A € 3,30 - F € 3,00 - CH/CHF 4,50 - CANTON TICINO CHF 4,20 - B € 3,50 - LUX € 3,50 - COSTA AZZURRA € 4,00 - UK £ 2,50 - G € 3,50 - F € 2,95 - D € 3,00 - F € 3,00 - USA \$ 3,95

VANITY FAIR

Valeria GOLINO L'EROS A 50 ANNI

*E poi: la seduzione,
il tradimento,
la vita di coppia,
la voglia di figli.
Tutto quello che avreste
voluto sapere sull'amore
dalla nostra più brava attrice,
ma non avete
mai osato chiedere*

*«Chi vede il mondo a 50 anni
come lo vedeva a 20
ha buttato via 30 anni
della sua vita»
Muhammad Ali*

Valeria Golino,
50 anni compiuti il 22 ottobre.
Il 3 dicembre a Milano
presenta il cortometraggio
Un'altra storia, tratto
da racconti pubblicati
su *Vanity Fair*.
FOTO MARC HOM

N. 48 SETTIMANALE | 9 DICEMBRE 2015

ISSN 1723-6673 50048
9 771723 667009

SPY

Roma in tavola

IL CLUB DELL'ITALIA CHE PIACE

Fondazione Altagamma premia i giovani più promettenti e sceglie otto nuovi «ambasciatori dell'eccellenza»

Una delle dimore storiche più eleganti di Roma, la splendida Villa Laetitia, ha ospitato la cena di apertura della Giornata Altagamma dove Andrea Illy, presidente della Fondazione Altagamma, costituita dalle aziende italiane di fama internazionale che operano nella fascia più alta del mercato, ha premiato le giovani imprese più promettenti, dalla categoria moda al digital, dal settore alimentare ai gioielli al design.

Per l'occasione, nel prestigioso «club» sono stati ammessi, in qualità di soci onorari, otto nuovi Ambasciatori dell'Eccellenza Italiana: Michele De Lucchi, Antonio Citterio, Piero Lissoni, Massimiliano Fuksas, Mario Pedol, Andrea Berton, Davide Scabin e Franca Sozzani.



CIN CIN AL TOP

Tra gli ospiti della serata:

1. Andrea Illy e Cristina Nonino;
2. Carla Fendi, Claudio Domenicali, Camilla e Matteo Lunelli, Sandra e Andrea Berton;
3. Silvia Orsi Bertolini e Raffaello Napoleone;
4. Il ministro Dario Franceschini.



È QUI LA RICETTA?

21 attori ai fornelli per condividere, in video, la ricetta del cuore: questa l'idea dietro *Ricette e ritratti d'attore*, che è un libro (vedi pag. 222) e, soprattutto, una web series online fino al 23 dicembre sul canale Rai Cinema della piattaforma Condé Nast *cnlive.it*. Per lanciarla, una cena al D.O.M Hotel di Roma, annaffiata da vini Damilano.

Tra gli ospiti, tutti arrivati in Maserati:

1. Fabiano Cutrano di Rai Cinema;
2. Riccardo Rossi, autore di un'ottima amatriciana (servita in pentolini monoporzione Agnelli, 3), con Olivia Mariotti del D.O.M;
4. Stefano Guindani, autore delle foto, con Beppe Fiorello;
5. Rolando Ravello;
6. Michela Andreozzi e lo chef-coach Max Mariola.



CARPE DIEM

FOOD

Volete mettere in tavola
i piatti preferiti
di Cristiana Capotondi,
Alessandra Mastronardi?
Un libro, RICETTE
E RITRATTI D'ATTORE,
e dei video curiosi
ci fanno scoprire i gusti
di 21 personaggi
del mondo del cinema



TRA SET E FORNELLI

Cristiana Capotondi,
35 e, a sinistra,
Alessandra
Mastroradi, 29,
anticipano qui le loro
ricette del cuore.

Sarete cotti DINOI

CARPE DIEM



PASTA E PATATE

di *Alessandra Mastronardi*

Ingredienti

Patate, 1 cipolla, 1 costa di sedano, olio extravergine d'oliva, sale, parmigiano grattugiato, pasta mista, salsa di pomodoro.

Preparazione

Tagliate la cipolla e il sedano finemente e metteteli a soffriggere in una pentola con un po' d'olio. Quando la cipolla sarà dorata, unite le patate sbucciate e tagliate a tocchetti, salate e fate rosolare ancora. Unite poi la salsa di pomodoro, cuocendo ancora per qualche minuto. A questo punto aggiungete l'acqua calda sufficiente per cuocere la pasta e, se necessario, aggiustate di sale. Quando l'acqua inizia a bollire, buttate la pasta; se durante la cottura dovesse ritirarsi troppo aggiungete un po' d'acqua. Quando la pasta è bella al dente, ma leggermente brodosa, taglietela dal fuoco in modo che, lasciata a riposare un paio di minuti, si addensi un po'. Servitela bella calda spolverando sopra una buona dose di parmigiano.



MEZZE MANICHE, GUANCIALE E ZUCCHINE

di *Cristiana Capotondi*

Ingredienti

Zucchine napoletane, guanciale affumicato, aglio, cipolla, peperoncino, 250 g di mezze maniche di Kamut Felicetti, 1 uovo, noce moscata, parmigiano (stagionato tre anni).

Preparazione

In una padella saltate il guanciale affumicato fino alla doratura. Prendete delle zucchine, se potete napoletane, che per me sono le più saporite di tutte, anche se è un po' più complicato trovarle; tagliatele a dadini e fatele appassire prima con la cipolla e poi soffriggetele con aglio e peperoncino; mettete le zucchine in una scodella insieme al guanciale dorato, un uovo sbattuto, un pochino di noce moscata e il parmigiano. Nel frattempo cuocete la pasta, suggerisco quella di Kamut che è più digeribile, e corta; per me la pasta lunga è sempre stata un impiccio sin da bambina, problema che purtroppo mi porto dietro ancora oggi... Mi raccomando, fate attenzione alla cottura della pasta perché quella di Kamut tende a scuocere facilmente: un secondo prima è dura e un secondo dopo è scotta. Adesso non vi rimane che scolare la pasta dentro al condimento e girare bene aggiungendo, se necessario, acqua di cottura e parmigiano.

SAPORI SPETTACOLARI

Ingredienti: cibo, cinema e celebrity. Preparazione: prendete la ricetta perfetta di un'attrice o di un attore italiani e no, e lasciate che la raccontino attraverso i ricordi e gli aneddoti legati alla propria terra d'origine.

Lo chef **Max Mariola** la interpreterà per i protagonisti e per il pubblico, che potrà «assaggiare» i deliziosi piatti e le testimonianze delle celebrity seguendo le 21 puntate

di **Ricette e ritratti d'attore**, on line sul canale **Rai Cinema** della piattaforma video Condé Nast www.cnlive.it fino



al 23 dicembre. Oltre a **Cristiana Capotondi** e **Alessandra Mastronardi**, tanti i viaggi gastronomici (e di vita) tra i quali quello



di **Claudia Gerini** (sotto), **Beppe Fiorello** e **Giorgio Pasotti**. Del format è stato anche realizzato **un libro** (Ed. Rai Cinema-Rai Eri) con le foto di **Stefano Guindani** che ha immortalato i protagonisti e i loro piatti preferiti al **D.O.M.**, un hotel romano nella bellissima via Giulia e la consulenza di **Laura Delli Colli**. **Ricette e ritratti d'attore** sarà distribuito anche all'estero da Rai Com sottotitolato in inglese.