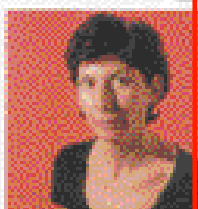


MARINA MAURI— Milanesa, doc e grande viaggiatrice. A Flair, è l'anima della rubrica *Serial Shopper* e dei servizi di cucina. Da questo mese completamente rinnovata: «Chef in arrivo da tutta Italia ci regaleranno le loro ricette, ma anche gli indirizzi giusti per andare a fare la spesa». A pag. 459.



CAST

questo mese sono stati con noi...



TESI— Dagli studi di matematica alla fotografia di moda (collabora con *Ripper's Bar*, *i-D*, *N Magazine*). A pag. 332, ha "ritratto" gli anni '60, giocando con il bianco e nero e le pose grafiche della modella: «Perché insieme allo stile, anche il modo di muoversi è cambiato».

CARLO BIZIO— La foto esprime tutto: una casa sulle colline di Los Angeles (vicino al mare), un'aria rilassata (è romano e neanche Hollywood gli ha fatto cambiare stile), un sorriso da cinema. Intervista per noi le grandi star, come il regista Tim Burton (a pag. 326): «Mentre parla, sembra svenire, ma poi si riprende».



ROCCO GUARNIERI— Sta davanti ai fornelli da quando aveva 10 anni e da poco ha aperto un ristorante a Milano, Teatro7. Cosa mi diverte di più? «Mettere le mani in pasta, nel vero senso della parola». Sue le ricette di *Cosa di fare estate* (pag. 459).

ALIX MALKA— Francese, prima di arrivare alla fotografia ha fatto anche l'art director. La sua grande passione? La moda, naturalmente. Questo mese firma la copertina di Flair e il servizio *Nuovo look* (pag. 276): 19 tendenze forti del prossimo autunno/inverno.



VALERIO VINCENZO— Si è laureato alla Bocconi, per cinque anni ha girato in Europa come consulente in strategia d'impresa. Poi è andato in Indonesia con una Ong francese. «E a 30 anni esatti, il grande salto nel mondo della fotografia». Ora vive a Parigi. Per Flair, ha immortalato una bizzarra urliata francese: *Quelli del picnic a sorpresa* (a pag. 90).



FRANCO LA CECLA— Il suo libro *Medi branditi*, dedicato alla fatica di essere maschi, è quasi un classico. Già per l'Europa, da Parigi a Barcellona, insegnando antropologia. Ma quando deve scrivere torna nella sua Palermo. Per Flair firma *Cuore di padre* (pag. 226), anche se non ha figli (valmeno, per quanto ne so).



RICETTE DA CHEF | **IN PRATICA**

*AVOCADO CON RIBES
Accostamenti inediti
per il dessert pronto in
pochissimi minuti.*

**CENA DI
FINE ESTATE**

*Light con fantasia. Tre idee veloci preparate per Flair dai
due chef-artisti di un nuovo ristorante milanese: Teatro7.*

DI MARINA MAURI FOTO ENZO TRUCCOLO

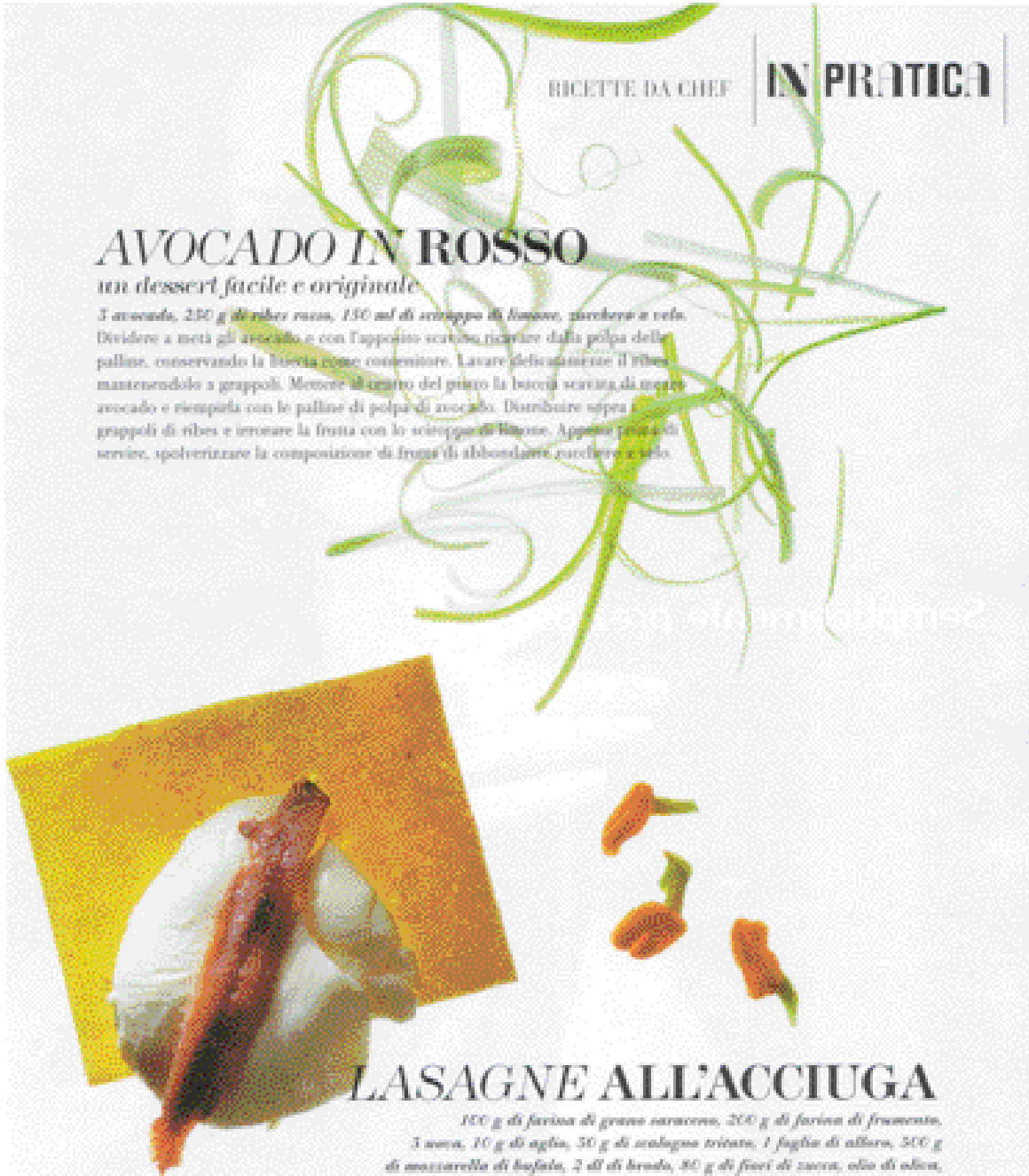
FLAIR/SETTEMBRE 2005 459

RICETTE DA CHEF | **IN PRATICA**

AVOCADO IN ROSSO

un dessert facile e originale

3 avocado, 250 g di ribes rosso, 150 ml di sciroppo di liquirizia, zucchero a velo. Dividere a metà gli avocado e con l'apposito scovolino ricavare dalla polpa delle palline, conservando la baccetta come contenitore. Lavare delicatamente il ribes, mantenendolo a grappoli. Mettere al centro del girolo la buccia scorta di mezzo avocado e riempirla con le palline di polpa di avocado. Distribuire sopra i grappoli di ribes e arrotare la frutta con lo sciroppo di liquirizia. Appena pronti al service, spolverizzare la composizione di frutta di abbondante zucchero a velo.



LASAGNE ALL'ACCIUGA

100 g di farina di grano saraceno, 200 g di farina di frumento, 3 uova, 10 g di aglio, 50 g di scalogno tritato, 1 foglio di alloro, 200 g di mozzarella di bufala, 2 dl di brodo, 80 g di fiori di zucca, olio di oliva, 3 filetti di acciuga, 60 g di grana grattugiato, 10 g di burro, sale, pepe. Impastare le farine con le uova. Rosolare l'aglio, lo scalogno e l'alloro. Unire poca mozzarella e il brodo. Fuori dal fuoco, eliminare aglio e alloro, filtrare, filtrare e salare. Disporre a strati la pasta stesa, tagliata a quadri e lessata, i fiori, la mozzarella, olio, pepe, un pezzetto di acciuga e grana. Coprire con la pasta, spolverizzare di grana, unire poco burro e grigliare. Servire con la salsa.

FLAIR/SETTEMBRE 2005 - 401

RICETTE DA CHEF

IN PRATICA



TRIGLIA PICCANTE

18 filetti di triglia puliti e privati delle lische, olio extravergine d'oliva, 2 finocchi, 2 scalogni, 3 foglie di alloro, un mazzetto di maggiorana, 1 pezzo di guanciale, peperoncino, 90 g di pomodurini, 100 g di cipollotto, sale, pepe.

Rosolare la triglia in padella con poco olio e sale, finché la pelle è croccante. Tagliare i finocchi a cubetti e farli saltare in padella con olio, uno scalogno tritato, due foglie di alloro, maggiorana, sale e pepe. Per la salsa rosolare a fuoco basso un cucchiaio di olio, uno scalogno, tre foglie di alloro, il guanciale e una presa di peperoncino. Unire i pomodori a pezzetti e cuocere cinque minuti. Eliminare alloro e guanciale, frullare e filtrare. Servire la triglia e i finocchi con la salsa. Decorare con il cipollotto tagliato.

IN PRATICA | INDIRIZZI SPECIALI



RICO GUARNIERI E CLAUDIO COLOMBO SEVERINI. SOPRA, IL TEATRO7

GLI CHEF

Aperto da poco a Milano, il ristorante Teatro7 (tel. 02 69900702, via Civerchio 9) non ha insegna, ma solo una grande vetrata sulla cucina. Nessun segreto, perché per gli chef Rico Guarnieri, ex scenografo e food designer, e Claudio Colombo Severini, il cibo è comunicazione: sul sito www.teatro7.com si può osservare in diretta, grazie alla webcam che filma la cucina, cosa succede ai fornelli. La loro filosofia? Piatti express, culture light e, davvero raro, la spesa fatta due volte al giorno.

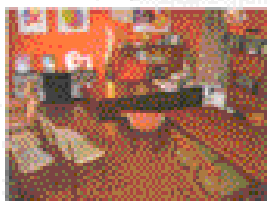
E IL LORO SHOPPING NEL QUARTIERE...

Dal macellaio al fiorista: il meglio dell'Isola, zona tra le più amate dai milanesi. Con tre deviazioni.

■ **NUMERO 9** Il negozio di fiori a settembre lascia il minimal per uno stile fatto di bouquet abbondanti e piante imponenti. Al locale si aggiungono grandi mensole in ebano lucide con i vasi "effetto ciondolo" in argilla nera. Il fiore dell'autunno? *Cartolina* (via Pastrengo 9, tel. 02 46801669).

■ **IL MERCANTE DI SPECIE** In poco spazio si viaggia attraverso i profumi e i colori di Egitto, Cina, Arabia, India, Grecia o Zanzibar. Non solo 25 varietà di spezie, ma anche degustazioni (assenzio, per cominciare), introduzione alla cromoterapia e accessori etnici (via Borsieri 32, tel. 02 34543532).

■ **CHIEDI ALLA POLVERE** Atmosfere vintage, con parquet e pareti arancio, e un'esposizione di oggetti di design degli anni '50, '60 e '70. Sono tutti pezzi unici che Paolo Basilio, il proprietario, ha raccolto in giro per il mondo con



pazienza e passione, non privando solo ai collezionisti ma anche a chi ama il modernismo (via Cola Montano 28, tel. 02 69047048).

■ **ISOLACASATEATRO** Un circolo culturale no profit, che ha la "sede" al primo piano di una bella corte. La grande terrazza, con tre opere di Paolo Ferrari inserite nel pavimento in pulvis e platea per gli artisti dell'Isola. Il 17 e 18, *I concetti dell'Isola*, concorso aperto



a tutti sul tema della differenza (via dal Verme 16, tel. 02 4659490).

■ **CANTINE ISOLA** Emoteca del 1896 con mille richieste. Dal '91 è gestita dai Sarais: Lara racconta il vino, la mamma Tina sceglie le poesie del marito e Socrates le legge in gergo. Dall'1 al 7 dicembre un evento speciale: la degustazione del Montrachet di Romanée Conti, 170€ euro alla bottiglia (via Paolo Sarpi 36, tel. 02 33112499).

■ **TODISCO FRUTTA E VERDURA** Storico verdurario, è il tempio della merce di prima qualità, dai fiori di zucca alle fragoline di bosco. Vende anche erbe aromatiche. Ottimo il rapporto qualità-prezzo (via E. Pogliano 1/B, tel. 02 48039027).

■ **MACELLATO IN MILANO** Un'insegna originale degli anni '50 per la boutique di carni e salumi che provengono anche da aziende biologiche. Sono, una cantina dell'800 con muri e mattoni a vista, per viaggiare culturali e salumi (via Paolo Sarpi 27, tel. 02 342482).

