

CANON TICINO CH 420-8 € 3,50 - CANON TICINO CH 420-8 € 3,50 - COSTA AZZURRA € 4,00 - UK € 2,80 - USA € 3,50 - NL € 3,80 - USA € 3,95 - CAN € 3,25

VANITY FAIR

€2,40

IN ESCLUSIVA

SUSPIRIA LE STREGHE SON TORNATE

Vi presentiamo in anteprima
l'atteso *remake* firmato
Luca Guadagnino del più celebre
horror di **Dario Argento**:
con il suo straordinario cast
di attrici è in concorso
al **Festival di Venezia**

FOTO JASON BELL

TILDA
SWINTON

DAKOTA
JOHNSON

MIA
GOTH

Suspiria è in concorso
il 1° settembre
alla 75esima Mostra
del Cinema di Venezia
(29 agosto-8 settembre).



ISSN 1123-6673
N. 35 SETTIMANALE | 5 SETTEMBRE 2018

LIVING

TU VUOI FARE L'ITALIANO...

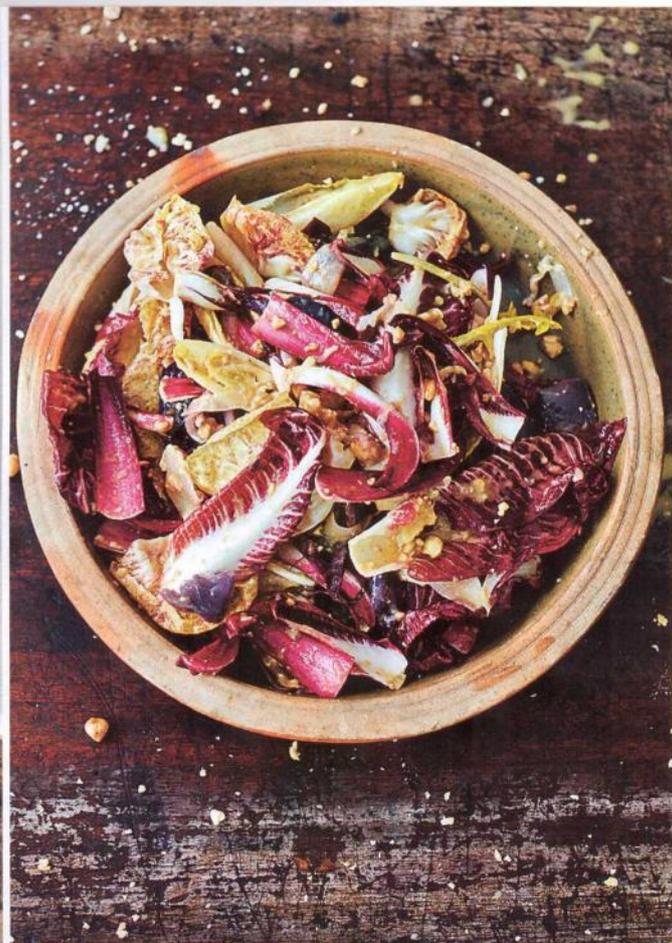
40 milioni di libri venduti, programmi tv trasmessi in 182 Paesi e la Jamie Oliver Food Foundation attiva in tutto il mondo. Jamie Oliver, 43 anni, lo conoscono quasi tutti, e la sua mission è dichiarata: migliorare la qualità della vita attraverso il cibo e promuovere la consapevolezza sull'alimentazione. Come? Per esempio mangiando italiano. Nelle pagine seguenti racconta la sua ricetta.

Il talento di *Mr Oliver*

Che si mangia di buono? È con questa domanda che **JAMIE OLIVER**, lo chef inglese laureato a Westminster in «Pasta fresca», ha girato il nostro Paese cercando i piatti in via d'estinzione. Di 150 ricette che ha «rubato» noi ne abbiamo assaggiate 17 (in un solo pranzo...). Il suo viaggio è ora in un libro che ci mette tutti a tavola

di SARA MAGRO





PAPPA BUONA

Sopra, l'insalata d'inverno con foglie amare, cipolle dolci al forno e condimento al barolo. Sotto, il minestrone «alla Jamie», che è un risotto alle verdure con pesto di parmigiano, limone e aglio. È un piatto sano e gustoso, che prepara spesso per i suoi cinque figli. A sinistra, la tenuta di Petrolo, a Mercatale Valdarno in Toscana, dove si producono vino e olio e si soggiorna in una villa del '700.





UNA E TRINA

Caponata di carote con pinoli, uva passa, cipolle dolci e aceto. Ricetta versatile, si serve come antipasto, contorno oppure in insalata, con foglie di rucola.

Suppli «al telefono» con mozzarella filante. Carpaccio di tonno alla barese con capperi, origano e peperoncino. Carciofi alla siciliana con limone, miele, timo e pistacchi. Insalata piemontese con cipolle arrostiti, nocciole e condimento al barolo. Calamari farciti all'eoliana come comanda nonna Franchina.

Poi fiorentina e coniglio in agrodolce, verdure, insalate. E i dolci: bonèt e cantucci con il vin santo. C'è tutta l'Italia su questa tavola imbandita a Villa Petrolo, tra le colline aretine: lo chef Jamie Oliver ha scelto la tenuta toscana dell'amico Luca Sanjust per presentare alla stampa internazionale il suo ultimo libro *Viva l'Italia!* con un banchetto da 17 portate, solo un assaggio delle circa 150 ricette pubblicate tra facili e laboriose, per tutti i giorni e per il weekend. Al di là di qualunque dote culinaria, senz'altro importante, Jamie è soprattutto un appassionato ricercatore e divulgatore della cucina italiana con quasi 7 milioni di follower su Facebook, Twitter, Instagram, e più di 3 su YouTube. È questo il suo talento. Negli ultimi due anni ha viaggiato dalle Alpi alla Sicilia per incontrare

anziane signore depositarie di ricette in via di estinzione (come i calamari di nonna Franchina), ha cucinato con loro, e ha documentato tecniche, stagioni, consigli per il suo nuovo manuale, destinato come gli altri a un pubblico internazionale. Solo il fatto che 40 milioni di lettori consultino i suoi ricettari per cimentarsi nei celebri primi italiani ci rende onore. Grazie mille Jamie, dicono in coro le signore.

Oliver è cresciuto nel pub dei genitori nell'Essex. Suo padre era un pioniere dei gastro-pub tanto di moda oggi, con cinque persone in cucina a preparare piatti caldi invece dei soliti sandwich. Non sopportava vedere qualcuno seduto, con le mani in mano. «Appena arrivavo mi dava qualcosa da fare: pulire i bagni, lucidare gli ottoni, spazzare il camino», racconta. Ecco dove ha preso quella furia che mandava tutti in confusione nella sua prima serie tv,

«Nonna Franchina mi disse:
"Se le mie seppie ti piacciono dai pure
la ricetta a chi vuoi, ne sarò felice"»

The Naked Chef, quando cucinava adrenalinico, provocando gli uomini: «Se invitate una fanciulla a casa e le preparate una bella pasta, la conquista è certa, con gli sperati effetti collaterali, più di una cena al ristorante». Allora aveva da poco finito la facoltà di gastronomia a Westminster, primo allievo diplomato in «Pasta fresca». «Ho imparato sui libri a fare tortellini, cappellacci e lasagne. E il risultato non era niente male visto che ho preso pure la lode, io che facevo schifo a scuola. Il punto è che mi piaceva. Volevo diventare il cuoco più bravo di Londra per la pasta. Non vorrei sembrare troppo romantico, ma la pasta è cruciale nella mia vita: con acqua, farina e tutt'al più uova, puoi creare un'infinità di forme, spessori, tagli, e piatti per ogni occasione. Rappresenta un simbolo di libertà e un mondo di opportunità».

Pochi giorni dopo la laurea, la fidanzata Jools, oggi sua moglie, gli porta un annuncio del giornale: *Cercasi pasticciere per ristorante italiano*. Mai fatto! Jamie si mette a studiare come un matto per giorni: cassata, cannoli, babà... Morale, va al colloquio, e dopo due giorni di prova ottiene il posto dal leggendario Carluccio's, dove il capo chef era Gennaro Contaldo, che diventerà suo mentore, socio,