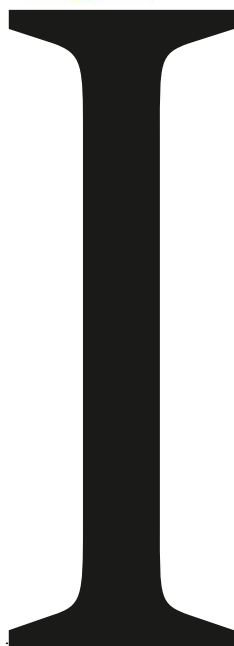




Questione di mira

Alessandro e Alessandra Mazzetti, genitori di Riccardo (a sinistra), olimpionico del tiro a segno.



In principio fu **Aldo Montano**. Quando lo spadaccino livornese conquistò l'oro individuale nella scherma ai Giochi di Atene del 2004, dal podio salutò suo padre Mario, tre Olimpiadi e tre bronzi nella stessa disciplina, con un vernacolissimo «Oh babbo, questa tu 'un ce l'hai!». Montano gareggerà anche a Rio 2016, superando lo score paterno e guidando una pattuglia di figli d'arte ampia e trasversale.

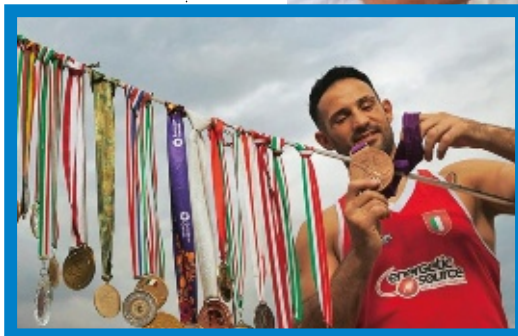
C'è il pesista **Mirco Scarantino**, che a 21 anni è già alla sua seconda Olimpiade (a Londra 2012 era il più giovane componente della spedizione azzurra) ma deve confrontarsi, anche lui, con un genitore piuttosto ingombrante: papà Giovanni, oggi 50enne, è stato nazionale di sollevamento pesi a Seul, Barcellona e Atlanta, e Mirco si è avvicinato a questo sport proprio grazie a lui. «Da ragazzino Mirco preferiva il calcio. Sarebbe diventato un ottimo centrocampista, Roma e Avellino lo avevano scelto per dei provini» ricorda Scarantino senior, che all'epoca cominciò a trascinare il figlio in palestra convincendolo che i pesi avrebbero migliorato le sue performance sul campo. «Invece è scoppiato l'amore: ma giuro che non l'ho mai forzato a prendere la mia strada, nonostante ne intravedessi le potenzialità da subito». Oggi Giovanni è tecnico federale e allena spesso suo figlio, tra Roma e la natia Caltanissetta. Anche in Brasile andranno insieme, lasciando a casa mamma Piera, casalinga («La vera medaglia toccherebbe a lei, per la pazienza»), e il piccolo Claudio di 10 anni.

Anche **Nino Bertasio**, che avrà l'onore di rappresentare (assieme al suo migliore amico Mattia Manassero) l'Italia nella prima edizione dei Giochi in cui il golf è riconosciuto come disciplina olimpica, è cresciuto a pane e sport. Suo padre Gianni è un ex maestro di tennis e snowboard, la mamma Ines preferiva sci e sport acquatici. Nessuno dei due lo seguirà in Brasile: un po' perché lui ha bisogno di concentrazione («Non vuole neanche che lo chiamiamo al telefono durante i giorni di gara» confida Ines), un po' perché loro non hanno mai sofferto di italica iperprotezione verso i figli: «Lo abbiamo accompagnato nelle gare da ragazzino.



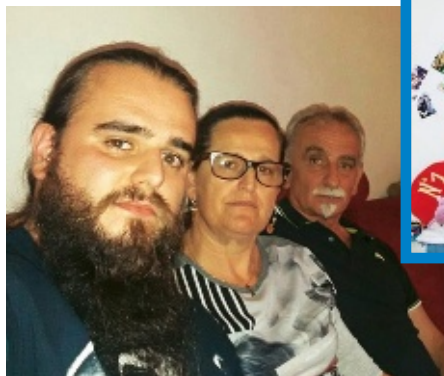
Guantoni per tutti

Il pugile Vincenzo Mangiacapre (a sinistra), Sopra, la fidanzata Erika, i genitori Antimo e Antonia e il fratello Piero.



In palestra con ritmo

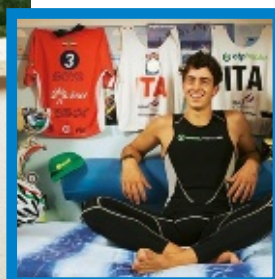
Veronica Bartolini (sotto), stella della ginnastica ritmica, con i genitori Dalila e Marino e, in primo piano, il fratello Mattia.





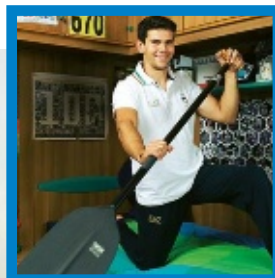
Unico italiano

I genitori di Mattia Camboni, atleta di 20 anni che andrà alle olimpiadi di Rio per gareggiare nel windsurf RSX maschile.



Record storico

Gianni e Gabriella Tacchini. Il figlio Carlo è il primo italiano nella storia a qualificarsi per le gare di canoa canadese 1.000 metri.





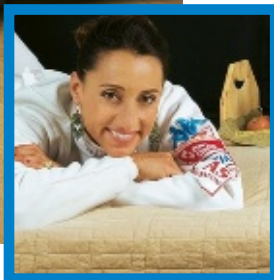
Seconda Olimpiade

Mirco Scarantino (a destra) ha già l'esperienza di Londra. Sopra, il padre Giovanni (ex pesista e suo allenatore), la madre Piera e il fratellino Claudio.



In punta di fioretto

Ombretta e Giacomo Di Francisca. La figlia Elisa è campionessa di fioretto, come i suoi fratelli Martina e Michele.



Poi sapevamo che era in buone mani» chiarisce Gianni. Fu lui a spingere Nino e il fratello maggiore Fabio verso hockey, tennis, calcio, surf e, appunto, golf. «A cinque anni Nino già giocava e a 12 ci diede l'emozione più grande qualificandosi per i campionati internazionali per adulti a Crans Montana. E li vinse anche». Un anno dopo, inspiegabilmente, nel pieno del successo Nino decise di smettere di giocare. «Rimanemmo a bocca aperta ma lo assecondammo». Lo assecondarono un po' meno quando Nino, che aveva ripreso a giocare e a vincere frequentando anche il liceo sportivo, a 16 anni decise di lasciare la scuola per dedicarsi anima e corpo al golf. «Per me è stato difficile, sul diploma non transigevo» racconta il padre. «Non riuscii a fargli cambiare idea, ma lo spinsi almeno a prendere l'abilitazione da maestro di golf nel caso le cose fossero finite male». Invece sono finite bene.

Ancora più particolare è la storia familiare di **Elisa Longo Borghini**, che a Rio 2016 guiderà le azzurre del ciclismo su strada. Sua madre Guidina è stata una delle protagoniste della Valanga rosa: nazionale nello sci di fondo con 15 mondiali e tre Olimpiadi disputate. Sulle piste ha conosciuto papà Ferdinando, che di quella squadra da sogno era responsabile tecnico. Elisa e suo fratello Paolo, nati lo stesso giorno (il 10 dicembre) ma a 11 anni di distanza, hanno invece scelto la bici. Con risultati da urlo: Elisa è stata due volte campionessa italiana a cronometro, Paolo ha corso da professionista quattro Giri, tre Tour e due Vuelta prima del ritiro nel 2014. Quando si ritrovano a Ornavasso, sulle alture di Verbania, i Longo Borghini condividono tutto, abbinando volentieri ciclismo e fondo. «Discipline di fatica» spiega papà Paolo «una complementare all'altra, serve qualità aerobica. Un corridore deve pure essere fondista, tant'è che d'inverno magari scia, e molti fondisti d'estate si allenano in bici. Ma a unirli non è lo sport: è l'armonia di cui fa parte».

È in un certo senso figlio d'arte anche **Mattia Camboni**, unico atleta italiano a gareggiare nel windsurf, dove è salito ancora prima di nascere. «Ero sulla tavola, mi sentivo stranamente stanca e dopo poco ho saputo che aspettavo Mattia» racconta mamma Carla, insegnante e grande sportiva come suo marito Luca, dipendente Telecom. Si sono conosciuti alla Lega navale di Civitavecchia e Mattia è cresciuto lì. Il padre Luca, che ha gareggiato anche nei campionati italiani e europei di vela, era direttore sportivo e accompagnava alle gare i bambini più piccoli. «È stato Mattia, vedendo gli altri ragazzini, a chiedere di provare il windsurf. Io non l'ho mai pressato e anche se nelle gare arrivava ultimo non mi importava, era importante che fosse felice». Ma Mattia ha smesso presto di arrivare ultimo, e anche di farsi accompagnare. Oggi i suoi genitori sono separati,

ma con un buon rapporto cementato anche dai successi del figlio. Il momento che ha ripagato mamma Carla di solitudine e sacrifici è stato quando, nel 2013, Mattia ha vinto i campionati



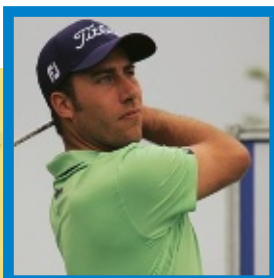
Tutti a Rio

Odette Giuffrida (a destra) con il suo stipendio di atleta dell'Esercito ha offerto il viaggio a Rio ai genitori Giuseppe e Fabiola (in alto).



Golf al debutto

Per la prima volta sport olimpico, il golf italiano vede il debutto di Nino Bertasio (sopra). A fianco, i genitori Gianni e Ines.



mondiali giovanili proprio nella sua Civitavecchia («Non riuscivo a smettere di piangere»), mentre per il papà l'emozione più grande è stata la convocazione a Rio.

Sono invece «genitori d'arte» quelli della fioretista **Elisa Di Francisca**, doppio oro a Londra quattro anni fa e tra le favorite a Rio 2016 nella scherma femminile. Mamma Ombretta, ex commessa e commerciante, e papà Giacomo, professore di biologia in pensione, hanno visto primeggiare nella scherma anche gli altri due figli Martina, ex campionessa italiana, e Michele, ex campione europeo che ora la scherma la insegna. Tante soddisfazioni familiari ma anche tanti sacrifici: «Una divisa costa 300 euro, il fioretto 100 e ne servivano anche tre al mese. Il tutto moltiplicato per tre figli». Sacrifici che a mamma (volata a Rio con Ivan, il fidanzato della campionessa) e papà (rimasto a casa perché ha paura dell'aereo) però non sono pesati troppo: «Per noi è un grande onore essere genitori di tre figli come i nostri. Le vacanze le abbiamo sempre fatte in campeggio e amen» racconta il padre. È stato proprio lui a dirigere Elisa verso la scherma: «Da ragazzina si era fissata con la danza, ma quando l'ho vista in un saggio l'ho trovata un po' sgraziata e l'ho convinta a provare la pedana, una tradizione qui a Jesi». Poi però quando Elisa tre anni fa ha vinto *Ballando con le stelle*, al padre è toccato andare in tv per farle da cavaliere in un valzer.

Il campeggio a Torvajonica è stata anche l'unica vacanza possibile per Giuseppe, elicotterista in pensione, sua moglie Fabiola, casalinga, e i loro tre figli Salvatore, cintura nera di judo, Christian calciatore nella serie B svizzera e la piccola grande **Odette Giuffrida**, in gara a Rio nel judo. «Magari in vacanza abbiamo anche rinunciato alla pizza, ma con allegria, perché nell'educazione dei figli abbiamo sempre messo lo sport al primo posto». Quando potevano, hanno accompagnato Odette in macchina per gare e ritiri, altre volte il distacco è stato inevitabile e più pesante. «A 13 anni la mettemmo sull'aereo affidandola alla hostess perché noi non potevamo permetterci il viaggio» racconta la mamma, che è la sua prima tifosa e durante le gare scaramanticamente siede da sola sugli spalti, tre gradoni più in alto degli altri. Ora è volata a Rio con tutta la famiglia. Odette li ha voluti tutti con sé fin dalla cerimonia inaugurale e ha voluto offrire anche il viaggio a tutti, con lo stipendio da atleta dell'Esercito.

Un gesto che trasuda affetto **Veronica Bertolini**, stella della ginnastica ritmica, di anni ne aveva appena 11 quando si è trasferita dalla Valtellina a Desio per inseguire il suo sogno: le carriere delle ginnaste sono precoci. «Non è stato facile per noi vederla partire poco più che bambina. Del resto, per chi lo sarebbe?» si domanda sua madre Dalila, che tiene la contabilità per suo marito Marino e l'altro figlio Mattia, idraulico. «Dopo poco tempo, però, abbiamo capito di aver fatto la scelta giusta». A Rio le distanze si accorceranno: insieme a genitori e fratello partiranno anche zii e cugini. «E al ritorno organizzeremo una

grande festa per lei in paese, comunque vada a finire».

Non per tutti le scelte sono state accettate pacificamente, però. Quando il suo primogenito **Vincenzo Mangiacapre**, olimpionico di boxe nella categoria superwelter, cominciò a tirare pugni, sua madre Antonietta la prese male: «Per farlo desistere non gli lavavo i panni» ricorda. «Lui li stendeva in terrazzo e li indossava l'indomani, sporchi di sudore, pur di andare ad allenarsi. Dopo sei mesi mi sono arresa». Da quel giorno lei, papà Antimo e il fratello Piero sono diventati i suoi primi tifosi. Una famiglia unita, religiosissima e determinata, nonostante le difficoltà economiche. Quando Vincenzo lasciò la scuola e prese a fare mille lavoretti per mantenersi, suo padre gli disse: «Con i soldi ti aiuto io, tu pensa solo ad allenarti». Vincenzo ha eseguito. E ora su quello stendino ci sono appese le sue tante medaglie.

Anche la casa di Gallarate dove è cresciuto **Riccardo Mazzetti**, che difenderà i colori azzurri nel tiro a segno, è colma di trofei. E anche il legame di Riccardo con la sua famiglia è speciale: «Ho iniziato a sparare a 14 anni perché mio nonno era cacciatore» ricorda. I genitori, Alessandro e Alessandra, pur facendo tutt'altro nella vita, hanno scelto di assecondare le passioni del loro unico figlio: «Eravamo un po' perplessi solo quando grazie alla chiamata dell'esercito ha avuto la possibilità di diventare atleta a tempo pieno» confidano. «Si era appena iscritto all'università e pensavamo che lo studio ne risentisse». Non è andata così e Riccardo ha potuto appendere in camera anche una laurea in economia bancaria, con tanto di specializzazione in management. E anche se da due anni vive e si allena a Stoccarda insieme alla fidanzata Julia, nazionale tedesca di tiro a segno, torna a casa ogni volta che può.

Zero pressioni pure per **Carlo Tacchini**, nonostante i 21 anni e la grande responsabilità di essere il primo italiano della storia a qualificarsi per le gare di canoa canadese 1000 metri. «Ha presente la tipica mamma italiana? Ecco, io sono il contrario» dice sorridendo sua madre Gabriella, casalinga, «tanto che l'ho visto gareggiare dal vivo solo due volte, e suo padre mai. Ma il sostegno non è mai mancato». Si respira un'aria di complicità, nella villetta di Verbania dove Tacchini è cresciuto, assieme alle sorelle Marta e Laura: «Le mie figlie maggiori» spiega papà Gianni, che fa il direttore di caseificio a Crodo «gareggiavano nel nuoto e nello sci: lui ha scelto la canoa e per noi andava bene». In campo sportivo, l'unica cosa che i Tacchini hanno sempre cercato di trasmettere ai figli è stato il concetto che ciò che conta è migliorarsi, non necessariamente vincere, anche perché «sia io che mio marito» prosegue Gabriella «siamo cresciuti nello scoutismo, e abbiamo trasmesso ai figli certi valori». E il tifo? Non fate nemmeno quello? «Beh, quando il mio ragazzo si è qualificato per le Olimpiadi» sorride Gianni «ho fatto quasi esplodere la casa per le urla di gioia. Poi tutto il vicinato è uscito a festeggiare con me. Ma mia moglie no, lei non era nemmeno davanti alla tv». «Stavo facendo la spesa» si giustifica lei. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I geni ereditari

Sopra: Ferdinando Longo Borghini, padre di Elisa (a destra, ciclista su strada) sorella di Paolo, ciclista professionista, e figlia di Guidina Dal Sasso, ex sciatrice di fondo.



IN PALESTRA A RIO CON TECHNOGYM

Fornitrice ufficiale dei Giochi, l'azienda donerà parte delle attrezzature a 22 strutture pubbliche in quartieri disagiati.

di Maddalena Bonaccorso

Dall'Expo di Milano alle Olimpiadi di Rio, tra sport e solidarietà. Technogym, il colosso delle attrezzature per fitness e wellness, è fornitore ufficiale ed esclusivo di tutti i centri per la preparazione atletica dei Giochi Olimpici di Rio 2016, ma il suo impegno travalica i confini dello sport - come già fatto appunto in occasione di Expo 2015 - per essere di supporto ai meno fortunati. Per l'Expo era riuscita a trasformare il movimento dei visitatori della kermesse in pasti per i Paesi poveri, mentre per le Olimpiadi di Rio 2016 donerà una parte dei prodotti installati nei centri di allenamento a disposizione degli atleti olimpici a 22 palestre pubbliche delle comunità maggiormente svantaggiate di Rio.

In forma

Nerio Alessandri, 55 anni, fondatore e presidente di Technogym, controlla l'azienda romagnola con circa il 60 per cento del capitale.



La campagna, che si chiama **Let's move for Rio**, funzionerà in modo che, sempre attraverso la piattaforma digitale di Technogym, chiamata Mywellness cloud, sarà possibile sia per gli atleti che per gli appassionati di fitness misurare il proprio esercizio fisico e convertirlo in attrezzature da donare ai poveri.

Per quanto riguarda la mole dell'impegno di Technogym a Rio, basti considerare che l'azienda allestirà 15 centri di preparazione atletica, il principale dei quali - all'interno del Villaggio Olimpico di Barra da Tijuca - sarà ampio più di 2 mila metri quadri e per venire incontro alle esigenze dei 10.500 atleti partecipanti, di qualunque disciplina. Gli altri 14 centri verranno allestiti presso gli impianti dedicati alle varie specialità e saranno dotati

di attrezzature specifiche.

«Siamo orgogliosi di essere stati scelti per la sesta volta come fornitori ufficiali dei Giochi olimpici» spiega Nerio Alessandri, fondatore e presidente dell'azienda. «Questo importante riconoscimento rappresenta anche una vittoria per tutto il nostro team, ed è un'importante referenza per il livello di qualità e di innovazione dei nostri prodotti. Rio 2016 rappresenta anche un'opportunità sociale unica per promuovere il wellness in Brasile e in tutto il Sud America».

Molto nutrito anche il team di ambassador che si sta allenando per Rio con Technogym: da Rafael Nadal a Carlotta Ferlito, da Elisa Di Francisca a Gregorio Paltrinieri, Marco Balinelli e molti altri. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

HERBALIFE24 E CONI: L'UNIONE FA LO SPORT.



Fabio Fognini
Tennis

Rachele Bruni
Nuoto di fondo

Giuseppe Vicino
Canottaggio

Simone Giannelli
Volley

Arianna Errigo
Scherma



Gli atleti della Squadra Olimpica Italiana a Rio 2016 possono contare su un alleato in più: la linea di integratori sportivi Herbalife24. Pensata per tutti, dall'amatore al professionista, è la scelta di chi vuole esprimere tutto il suo potenziale, e anche la scelta del Coni. **Per l'Italia Team e per tutti gli sportivi che si riconoscono nei valori olimpici.**

herbalife24.it

HERBALIFE
24



**FORNITORE UFFICIALE SQUADRA OLIMPICA
ITALIANA PER GLI INTEGRATORI SPORTIVI**

Link

**ANTEPRIMA**

Un teatro irriverente. Tony Kelly è tra i fotografi che sanno meglio raccontare manie e follie d'oggi. Il suo libro *Taken! Entertaining Nudes* (in uscita a settembre da teNeues, 49,90 euro; teneues.com) è ambientato in una Hollywood iperrealista e sulle spiagge di Rio, dove vanno in scena bellezze mozzafiato, tra simboli di ricchezza, ritocchi estetici, paparazzi e colorati superman.



Il gusto di uscire di

Soste golose in viaggio verso la meta delle vacanze: si ritrova la tradizione a km zero e non ci si deve svenare. Ecco 30 **ristoranti di qualità**, sparsi lungo lo Stivale, a meno di cinque minuti dai caselli autostradali.

di Fiammetta Fadda



strada





IVREA

BLUPUM

Marciando lungo la A 5, si può uscire a Ivrea e puntare sul centro città, al ristorante di Davide Scabin, dove la sorella Barbara (nella foto in primo piano con la brigata) esprime il meglio nelle tagliatelle al ragù e nei peperoni alle acciughe.

Si imbecca l'autostrada e si tira un respiro di sollievo: davanti a noi si snoda un percorso semplice come le aste di un bambino, che conduce, auspicabilmente senza intoppi e incertezze, da A all'agognata destinazione B. Ma c'è un ma: il film ipnotico che ci scorre davanti rischia di farci bypassare l'opportunità di eseguire un fermo immagine. E uscire. In Italia questa fortuna capita ogni poche decine di chilometri; ed ecco, a cinque minuti d'auto da caselli e uscite, oltre a deliziosi paesaggi e quiete cittadine di provincia, una varietà di trattorie, osterie, ristoranti e ristoranti che offrono una sosta desiderabile perché: 1) si è finalmente liberi dalla sindrome dei famosi: qui i cuochi (spesso cuoche) fanno il proprio mestiere egregiamente senza le luci



PADOVA EST

IL CALANDRINO

Sulla Milano-Venezia, vale la pena di arrivare a Rubano (Pd) per sperimentare la versione easy del tre stelle Massimiliano Alajmo. Suggestive le patate al carbone con acciughe e bottarga.

A5

A7

A4

A1

SERRAVALLE

LA GALLINA

Sulla Milano-Genova, scendendo verso la Liguria, a Gavi, un relais con pergolato, orto, viti e un meritevolissimo pollo arrosto cucinato in due tempi.



CASSINO

EDRA PALACE

Lungo la Milano-Napoli, a Cassino, dentro l'omonimo hotel, un ottimo ristorante. Piatti forti: fagioli e olio di nicchia, minestre ciociare, abbacchi e conigli.



della ribalta; 2) quei piatti della cucina italiana tradizionale, introvabili o traditi in città, lì sono eseguiti con tutti i crismi; 3) il celebrato km zero è un fatto naturale; 4) il rapporto soddisfazione-tempo dedicato-prezzo è eccellente. Il consiglio è allora di attrezzarsi tra uscite e tempistica per uno stop del gusto on the road. Eccone trenta che ci sono piaciuti. Per i curiosi del genere, esiste, con oltre 800 indirizzi, *Fuoricassello*, una guida composta dai fratelli Longo, cacciatori professionali di prodotti enogastronomici, che, naturalmente, si sottraggono al panino in autostrada.

PER CHI PARTE DA TORINO, verso Ivrea, un colpo di fortuna: in città c'è **Blupum**, dove Davide Scabin, attraverso la mano della sorella Barbara, esprime il gusto per l'ottima cucina di trattoria italiana tra tagliatelle al ragù e peperoni alle acciughe. Verso Milano, a Cavaglià, nella piazzetta della chiesa, l'**Osteria dell'Oca Bianca** esegue sia i tipici agnolotti del plin sia un più elegante foie gras fatto in casa; e, verso Savona al **Marsupino** di Briaglia, si susseguono gnocchi al Castelmagno e calici di Dolcetto.

PER CHI VIAGGIA DA MILANO, puntando verso Genova, c'è l'opportunità di un vero anticipo di vacanza. A Gavi, alla **Gallina**, un relais col pergolato, l'orto, le viti e, naturalmente il pollo, arrosto, cucinato in due tempi alla francese, prima il petto, poi le cosce. Verso Ponente, Noli ospita il **Vescovado La Fornace**, divertente perché ci si sale con ascensore e teleferica, per concedersi insieme al panorama del Capo un buon cappon magro. Ma se di mare si tratta, avanti, a Ospedaletti, ci sono gli assaggi di pesce del patio sul mare del **Byblos**. Se invece, superata Genova, si è diretti in Versilia, a Camaiore sarebbe peccato mortale non prevedere una sosta

al **Merlo**, una straordinaria gastronomia «allargata» a ristorante, meta dei buongustai locali e non.

IN DIREZIONE VENEZIA, per chi viaggia da Milano, la prima tappa è ad Adro alla **Dispensa Pane e Vini**, spazio contemporaneo e plurifunzionale dove sanno cucinare, cosa non facile, il filetto di coregone e la classica patata in sfoglia col caviale di Calvisius. Più avanti, per capire cosa può essere oggi una pizza, a San Martino Buon Albergo, poco fuori Verona, c'è **Saporè** con i virtuosismi friabili di Renato Bosco. Al **Calandrino**, a Rubano, si potrebbe deviare anche solo per il caffè e i croissant, ma è l'occasione per sperimentare la mano del tre stelle Massimiliano Alajmo in formato easy, magari con una portata di patate al carbone con acciughe, bottarga e crema alle erbe. Colpo di fortuna per chi continua verso Trieste, uscendo a Ruda, da **Altran**, capace di mediare l'alta cucina con i vigorosi sapori locali. Piegando a nord verso l'Austria, si incontra un'eccezione alla blanda cucina delle club house al **Country Club** di Tarvisio, dove un cuoco polimorfo, anche maestro di sci e golf, inventa nuove edizioni di minestre e carni tipiche. Muovendo verso



→ VIPITENO

● PRETZHOF

Lungo l'autostrada del Brennero, a 8 chilometri da Vipiteno, all'ingresso della Val di Vizze, tra prati e masi contadini, pietanze gustose che variano a seconda della stagione e che nascono da ingredienti coltivati nei campi di proprietà.

A14

A22

GLI INDIRIZZI PER CHI GUIDA CON L'ACQUOLINA IN BOCCA

- **Blupum**, uscita Ivrea, corso Botta, 38 Ivrea (TO).
- **Osteria dell'Oca Bianca**, uscita Santhià, Via Umberto I, 2, Cavaglià (BI).
- **Marsupino**, uscita Mondovì, via Roma 20, Briaglia (CN).
- **La Gallina**, uscita Serravalle, frazione Monterotondo 56, Gavi (AL).
- **Byblos**, uscita Bordighera, lungomare Cristoforo Colombo 6, Ospedaletti (IM).
- **Il Merlo**, uscita Viareggio, via Provinciale 45, Camaiore (LU).
- **Vescovado-La Fornace**, uscita Spotorno, Piazzale Rosselli, Noli (SV).
- **Dispensa Pane e Vini**, uscita Rovato, via Principe Umberto 23, Adro (BS).
- **Saporè**, uscita Verona Est, via Ponte 55/a, San Martino, Buon Albergo (VR).
- **Il Calandrino**, uscita Padova Est, via Liguria 1, Rubano (PD).
- **Altran**, uscita Villesse, Località Cortona

19, Ruda (UD).

- **Golf Country Club**, uscita Tarvisio Nord, via Priesnig 5, Tarvisio (UD).
- **Pretzhof**, uscita Vipiteno, Telve 259, Val di Vizze (BZ).
- **Ai Due Platani**, uscita Parma, via Budellungo 104/A, loc. Coloreto (PR).
- **Bibo**, uscita Roncobolaccio, loc. Traversa 472, Firenzuola (FI).
- **Taverna del Patriarca**, uscita Chiusi, loc. Querce al Pino, Chiusi (SI).
- **Il Roscio**, uscita Attigliano, loc. Pantanuccio 10, Attigliano (TR).
- **Edra Palace**, uscita Cassino, via Ausonia angolo Cerro, Cassino (FR).
- **Il Contadino**, uscita Caianello, via Starze, Caianello (CE).
- **Casa del Nonno 13**, uscita Mercato San Severino, viale Caracciolo 13, loc. Sant'Eustachio (SA).
- **Nud e Crud**, uscita Rimini Sud, Viale

Tiberio 27, Rimini.

- **Andreina**, uscita Loreto Porto Recanati, via Buffolareccia 14, Loreto (AN).
- **Al Metrò**, uscita Vasto Sud, via Magellano 35, San Salvo (CH).
- **Le Antiche Sere**, uscita Poggio Imperiale, via Pietro Micca 22, Lesina (FG).
- **Osteria Corteinfioro**, uscita Trani, via Ognissanti 18, Trani (BT).
- **Angelo Sabatelli**, uscita Monopoli Nord, via Aldo Moro 27, Monopoli (BA).
- **Da Nino**, uscita Taormina, via Luigi Rizzo 29, Letojanni (ME).
- **Antica Filanda**, uscita Rocca di Capri Leone, contrada Raviola (ME).
- **Don Ciccio**, uscita Bagheria, via del Cavaliere 87/c, Bagheria (PA).
- **Ron&Salvo**, usc. Buonfornello, Termini Imerese (PA).



RIMINI SUD

● NUD E CRUD

Sulla Bologna-Taranto, l'uscita a Rimini vale anche soltanto per il piacere di una sosta qui. Dalla mattina alla sera, senza chiusura, piadine di altissima qualità, secondo la tradizione.

il Brennero, una chicca è **Pretzhof**: un gioiello di pace e semplicità all'ingresso della Val di Vizze, dove non si trova il menù, ma solo i piatti del giorno, secondo la disponibilità dell'orto.

PER CHI PUNTA A SUD, sull'Autostrada del Sole, è ideale una pausa in una bella trattoria di campagna come i **Due Platani**, un po' fuori Parma, con i classici tortelli di zucca e il piccione; oppure, a Firenzuola, nella frescura appenninica, da **Bibo**, insegna storica, per prosciutti, bistecca, tagliatelle tirate al mattarello. Sempre in Toscana, appena oltre il casello di Chiusi-Chianciano, un'autentica osteria nelle cantine della **Taverna del Patriarca**: crostini e maialino di Cinta. Di confine tra cucina umbra e laziale, ad Attigliano, c'è **Il Roscio**, dove approdare dopo una visita al parco dei Mostri di Bomarzo, per salumi, formaggi, bruschette con il lardo e il tartufo estivo. A Cassino, tra memorie di incunaboli frateschi, ci si imbatte nel

raro evento di un'ottima cucina locale in un hotel: all'**Edra Palace** sono cultori di fagioli e olio di nicchia, di minestre ciociare, di abbacchi e conigli. Ma è a Caianello, nell'agriturismo giustamente chiamato **Il Contadino**, che tutto arriva dai campi intorno: peperoni (imbottiti), zucchine, broccoli, raccontati a voce dal proprietario. Dal fascino solare della campagna al buio di quella che era un'enorme cantina: così si ritrova chi scende i gradini di **Casa del Nonno13**, per un assaggio di tradizione campana verace appena addomesticata: minestra maritata, polpo e cavolfiore, trippa coi fagioli.

SULL'ADRIATICA, invece, non importa l'ora, **Nud e Crud** a Rimini è aperto dalla mattina alla sera e non chiude mai: piadine, naturalmente, con tutti gli ammenicoli possibili, occhio attento alla genuinità e un tono giovane e scanzonato. Tono tutto diverso nell'incontro con la cucina sapiente di **Andreina a Loreto** che ha la

QUANTI SERVIZI PER CHI VIAGGIA IN AUTO

Svolgere un ruolo «sociale», diventando vetrina di eccellenze artistiche, culturali, gastronomiche e ambientali. È questo lo scopo di *Sei in un paese meraviglioso*, iniziativa di Autostrade per l'Italia, in partnership con Touring Club Italia e Slow Food, che quest'anno si estende a 100 aree di servizio lungo tutta la penisola. Per rendere ogni tappa un itinerario del buon vivere, incoraggiando i viaggiatori a uscire (momentaneamente) dall'autostrada e a scoprire le bellezze del territorio, in queste aree di ristoro, all'interno del reticolo autostradale, sono state installate speciali cornici interattive con video che forniscono tutte le informazioni per originali esperienze turistiche e culturali. Della campagna esiste anche una versione televisiva su Sky Arte HD: giunto alla seconda edizione, il programma *Sei in un paese meraviglioso*, con Dario Vergassola come cicerone, è uno tra i più visti del canale. Tra i servizi per migliorare la sosta, offerti da Autostrade per l'Italia, da fine luglio (per sempre) anche il wi-fi gratuito 24 ore su 24 e senza limiti di tempo, all'interno di tutte le aree di servizio. Inoltre, grazie all'app My Way, gratuita e geolocalizzata, Autostrade per l'Italia fornisce aggiornamenti sui cantieri, i tutor e il traffico. (M.B.)



MERCATO SAN SEVERINO

● CASA DEL NONNO 13

In questo ristorante, lungo la Caserta-Salerno, un assaggio di tradizione campana verace appena addomesticata: minestra maritata, polpo e cavolfiore, e trippa coi fagioli.

tradizione in mano nelle paste e nelle carni allo spiedo, e perciò può osare anche la carta creativa con ostriche, quaglie, foie gras. Per avere la prova provata che esistono cuochi eccellenti che si tengono alla larga dai presenzialismi televisivi, è utile uno stop a **San Salvo al Metrò** per i pesci dell'Adriatico in brodetto, in scapece, in teglia, resi squillanti da Nicola Fossaceca, una testa che sa sperimentare sulla tradizione. Più rari e segreti, nel magico paesaggio della Laguna di Lesina, sul Gargano, gli ingredienti prediletti da **Le Antiche Sere**, regina l'anguilla, in ragù sulle tagliatelle, ai ferri, in carpaccio e, specialità, la bottarga di muggine di diverse annate prodotta in proprio. Tutt'altro mare a Trani dove l'**Osteria Corteinfioro**, in un palazzo storico, cerca l'eccellenza del crudo: ostriche locali e di Bretagna, incursioni in tartare e tataki di pesce azzurro. Ma, sempre in tema di pesce, come non organizzarsi per una sosta a Monopoli da **Angelo Sabatelli**, il

miglior ristorante di Puglia, per provare che cosa può uscir fuori da un calamaro (con liquirizia), dalle orecchiette (su fonduta di pecorino), dai lampascioni (con cioccolato fondente).

E INFINE IN SICILIA, chi decide di concedersi un pranzo sul mare, evitando l'affollamento di Taormina, a Letojanni prenoti da **Nino**: anche se sulla terrazza i posti sono 200, il tutto esaurito è la regola. Il perché sta nella freschezza del pesce in bella mostra, da scegliere e farsi cucinare come più piace, dalla parmigiana di spada agli involtini di tonno. E invece solo di terra il menu dell'**Antica Filanda** a Capri Leone, la quale merita qualche chilometro in più fuori casello per la vista

verso le Eolie e per le mani femminili che lavorano i maialini neri dei Nebrodi in ogni tipo di cottura e hanno la scienza dei dolci di pistacchio e mandorle. Ma per sperimentare la Tradizione dell'Isola, certificata dal 1942, niente è meglio delle tovaglie a quadretti di **Don Ciccio** a Bagheria, con i bucatini, gli involtini di pesce spada e di vitello ripieni di formaggio, sostenuti da bicchieri di zibibbo e cordialità. L'itinerario lungo lo Stivale si chiude con lo splendore del sito archeologico di Himera, a Buonfornello, e un salto **Ron & Salvo**, cucina tuttologa, che spazia dalla pizza alle lumache ai friarielli, e accoglie in modo ecumenico celiaci, vegetariani, bambini. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DUE SUPER POLIZIOTTI PER UNA MISSIONE IMPOSSIBILE!

**OMAGGIO A
BUD SPENCER**



PER SAPERNE DI PIÙ: www.mondadoriperle.it

Le più belle avventure della coppia **Bud Spencer** e **Terence Hill**:
nella 3ª uscita **"I 2 superpiedi quasi piatti"** da aspiranti malviventi a poliziotti che dovranno
combattere la malavita di Miami con furbizia e immancabili sberloni.
Indimenticabile Bud alle prese con donne dal fascino ambiguo e gigantesche moto
della polizia americana.



3ª USCITA

9 agosto

**I 2 SUPERPIEDI
QUASI PIATTI**

solo €9,99*



In collaborazione con
La Gazzetta dello Sport
Tutto il rosa della vita



*Opera composta da 38 uscite. Ogni uscita I mitici Bud Spencer & Terence Hill + DVD €9,99. Prezzo della rivista o del quotidiano escluso. L'editore si riserva la facoltà di variare il numero delle uscite complessive, nonché di modificare l'ordine e/o la sequenza delle singole uscite, comunicando con adeguato anticipo i cambiamenti che saranno apportati al piano dell'opera.

I tesori nascosti da scoprire in poche ore sull'isola

Da San Sperate a Sant'Antioco, tenendo come base Cagliari, si parte per un percorso di storia e bellezza. Tra le testimonianze della civiltà megalitica sarda e i villaggi degli artisti di oggi.

di Giuseppe Frangi



Cagliari è una città a strati. Il primo strato è quello di Karalis, il suo nome originario, quando fu città dei fenici, all'inizio della sua storia. Poi in sequenza è stata di romani e bizantini; venne solo sfiorata dagli arabi. Nel 1200 diventò pisana; a seguire aragonese e poi piemontese. Tutte queste stratificazioni sono presenti nella pancia di uno dei più affascinanti monumenti della città, il Bastione di Saint Remy, scenografica struttura sorta sulle antiche mura. Grazie a questo Bastione, che collegava la roccaforte del Castello agli altri quartieri, Cagliari si liberò dalla fisionomia di piazzaforte militare per assumere sempre più quella di città moderna e aperta.

Il Bastione deve il suo nome al primo viceré piemontese, Filippo-Guglielmo,

barone di Saint Remy; fu inaugurato nel 1901, ha un grande arcone, un'affascinante passeggiata coperta e una scala a tenaglia che porta alla grande terrazza Umberto I. Il giro della cinta di Castello scandisce le varie stagioni di Cagliari. Per esempio la Torre di San Pancrazio, che sorge appena passata la porta dell'Arsenale, è di epoca pisana, venne costruita nel 1305 e ha la rudezza propria di una fortificazione militare. Di lì alla Cittadella dei Musei il cammino è breve. Il complesso sorge dove un tempo c'era la Cittadella spagnola nel cuore del quartiere Castello. Il museo archeologico nazionale merita una visita, in particolare per le sale dedicate ai bronzetti nuragici. Risalgono in alcuni casi a oltre tremila anni fa, sono grandi in media una quarantina di centimetri e danno testi-

In queste pagine la guida alla Sardegna del sud. A destra, il calendario delle prossime tre tappe che troverete sui numeri di *Panorama* nel mese di agosto.

Una veduta
da Chia,
sulla punta
merdionale
della Sardegna.



Olimpio Fantuz/SIME

monianza della condizione di vita della Sardegna nell'età del bronzo. Il popolo dei nuraghi era popolo di navigatori come documentano le navicelle, vere e proprie riproduzioni in bronzo delle imbarcazioni di quei tempi lontani. Interessantissima anche la Maschera ghignante di origine fenicia esposta al terzo piano. È un prototipo replicato in molte versioni. L'espressione «riso sardonico», ripresa anche da Omero nell'*Odissea*, deriverebbe proprio da qui: definisce un sorriso di sapore beffardo e sarcastico, tipico di queste maschere sarde.

La Maschera ghignante venne ritrovata a San Sperate, località ricca di storia a 20 chilometri a nord di Cagliari. È un paese museo, dove le case negli anni sono state coperte da murales sotto la regia di Pinuccio Sciolla, artista nato qui e noto a livello

internazionale. A Sciolla si deve anche il Giardino delle pietre che suonano: massi di basalto lavorati con griglie e scanalature, che emettono suoni con il semplice passare delle dita o con il soffio del vento. Bisogna fare altri 40 chilometri verso nord per arrivare a Barùmini dove si può visitare uno dei più interessanti siti nuragici della Sardegna.

Riprendendo la strada verso Cagliari, merita senz'altro una sosta la chiesa di Santa Maria di Uta, tra le più belle architetture romaniche della Sardegna, elegantissima con la sua strana facciata che culmina in un campanile a vela. Da Uta l'itinerario può proseguire verso ovest, sfiorando il Castello di Acquafredda, costruito dalla famiglia pisana dei della Gherardesca e legato alla celebre vicenda del conte Ugolino. Ha origini pisane anche Iglesias, diventato poi

un importante centro minerario. A pochi chilometri a sud, nella zona delle miniere di San Giovanni, si può visitare la grotta di Santa Barbara: un unicum per i cristalli tabulari che ne tappezzano le pareti. Continuando verso sud si passa da Carbonia, con la centrale ed estesissima Piazza Roma che sembra una delle piazze metafisiche di De Chirico. Il percorso poi riprende la direzione verso Cagliari, passando per il tratto di costa su cui si affacciano le isole Sulcitane, Sant'Antioco e San Pietro. Sant'Antioco in particolare riveste un'importanza storica perché qui sbarcarono i fenici. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nelle pagine seguenti trovate
i consigli su sei località imperdibili.

11 agosto

In Puglia
sull'asse del Barocco
Lecce-Gallipoli.

18 agosto

La Calabria ionica
e i nuovi centri per l'arte
contemporanea.

25 agosto

La Sicilia di sud-ovest,
da Trapani a Mazara
del Vallo.



UTA

Chiesa di Santa Maria

Stupendo gioiello romanico, costruito dal concorso di maestranze francesi e pisane. Da notare l'eclettica facciata, suddivisa in quattro fasce. Un motivo elegante di archetti, larghi 35 centimetri, percorre tutto l'esterno della chiesa. Altro motivo è costituito dalle oltre 200 mensole, che presentano varie decorazioni: foglie, teste umane, nodi, cervi, rosette, vitelli.



IGLESIAS

Grotta di Santa Barbara

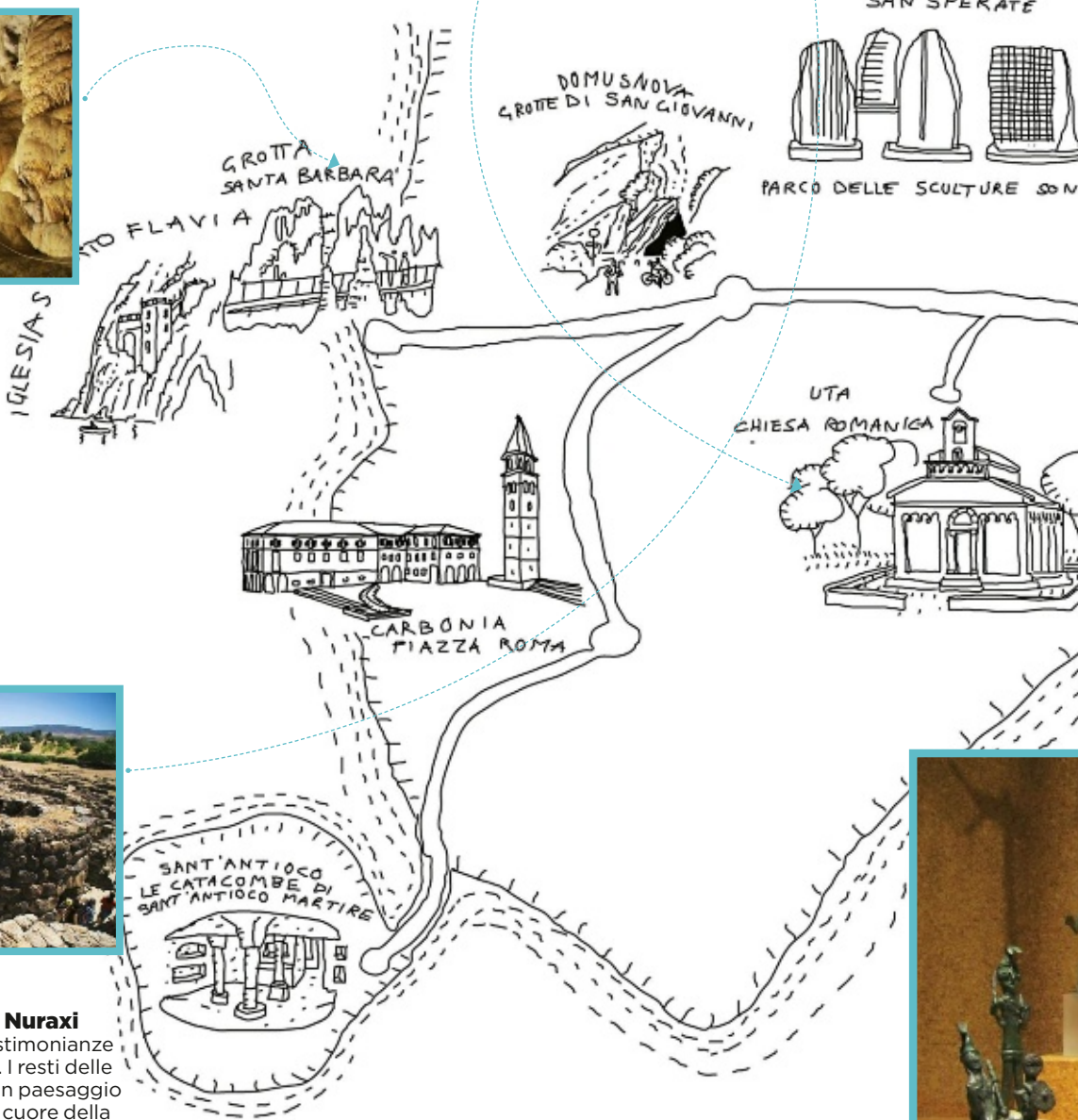
Situata all'interno della miniera di San Giovanni, nel territorio di Iglesias - Gonnese, era stata scoperta per caso dai minatori nel 1952, e presenta incredibili rarità. Le sue pareti sono ricoperte di concrezioni semisferiche di calcite, nella volta abbondano le stalattiti e sul pavimento spuntano stalagmiti ricoperte da concrezioni di aragonite.



BARÙMINI

Villaggio Nuragico Su Nuraxi

È una delle più importanti testimonianze della civiltà megalitica sarda. I resti delle costruzioni sono collocati in un paesaggio sostanzialmente integro, nel cuore della Marmilla, grande distesa senza alberi. Arrivare qui è un po' come immergersi in un passato senza tempo.



SAN SPERATE



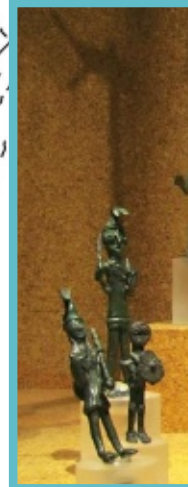
PARCO DELLE SCULTURE

UTAH
CHIESA ROMANICA



CARBONIA
PIAZZA ROMA

SANT'ANTIOCO
LE CATACOMBE DI
SANT'ANTIOCO MARTIRE





SAN SPERATE

Il giardino delle pietre che suonano

È un luogo affascinante legato alla storia di Pinuccio Sciolla, grande scultore nato qui e morto a maggio 2016. Sciolla lavorava grandi massi di basalto o di calcare aprendo fessure che emettono suoni al contatto della mano o al soffio del vento.

Li chiamò litofo.

Apparentemente silenziosi e immobili, alla prima folata di vento questi giganti liberano suoni diversi a seconda delle loro forme, e creano un suggestivo paesaggio sonoro.



CAGLIARI

Bastione di Saint Remy

È un complesso molto scenografico che venne costruito a inizio 900 sulle antiche mura della città per unire la piazzaforte di Castello con i sottostanti quartieri di Marina e Villanova. Un grande arcone domina tutta la costruzione. Da lì sotto, una scala con due rampe circolari conduce fino alla terrazza Umberto I, dalla quale si gode un magnifico panorama sulla città e verso il mare. Splendida anche la passeggiata coperta, con i pilastri rosso porpora.

CAGLIARI

Museo archeologico

È il più importante della Sardegna, suddiviso su quattro piani. Il primo piano si sviluppa in senso cronologico, e documenta bene le principali culture che si sono succedute in Sardegna dal Neolitico all'età bizantina. È qui che sono esposti i bronzetti nuragici, vero tesoro del museo. Grande spazio al centro dell'edificio è stato dedicato alla ricostruzione del «tofet» di Tharros: si tratta di un tipico santuario fenicio.



Tappe a tavola

di Fiammetta Fadda

PATRIMONIO DI GUSTI (E DI GESTI) ANTICHI

La magia paesaggistica e gustativa più segreta della Sardegna è quella offerta dalle lagune, confine tra terra e mare, che esprimono una cucina soggettiva, sapida, con ingredienti rari e ancestrali. A Fradis Minoris, ancorato sulla lingua di terra da cui prende il nome, nell'oasi naturale della laguna di Nora, si mette in tavola quello che c'è intorno: adesso e per tutto agosto il muggine e i pesci d'acqua salmastra, saraghi, granchi di stagno, ombrine. Crudi, o cucinati sui carboni con salicornia e finocchietto marino, o con paste tipiche fatte a mano. Puntando a nord verso Siddi, si entra nell'area della vocazione pastorale sarda, interpretata da Roberto Petza, cuoco e difensore del territorio, il quale oltre al ristorante ha creato una scuola professionale vivificando la cittadina. Funghi cardoncelli con bietole e gamberi, bue arrostito sul carbone con l'insalata agra, crema di cicerchie e gnocchi di formaggio di capra. Tutto un patrimonio di gusti e di gesti che, liberati dalle grevità contadine, diventano viaggio straordinario del palato.

S'Apposentu,

Vico Cagliari 3, Siddi (VS), sapposentu.it

Fradis Minoris,

Laguna di Nora, Loc Nora, lagunadinora.it

Finalmente sono diventato l'uomo nero

Al suo debutto come cattivo in *Suicide Squad*, **Will Smith**, il buono di Hollywood per eccellenza, racconta tutto di sé. Dai valori trasmessi ai figli (già famosi) alla promessa alla nonna di abbandonare il rap per non dire troppe parolacce.

di Marco Giovannini - da New York

Per un minuto buono Will Smith va avanti mischiando le parole come se non se le ricordasse più. Poi, dopo essersi battuto una mano sulla fronte, esclama: «Ecco, *Suicide Squad* non è un film del genere “good versus bad”, ma “bad versus evil”». Un'esibizione a uso e consumo del suo unico spettatore, cioè chi scrive, probabilmente per tentare di strappargli una risata. Ha 47 anni Smith e il suo venticinquesimo film segna anche l'esordio nel genere cinecomic perché è tratto dai fumetti della DC, rivale acerrima della Marvel. La pellicola racconta la creazione di un gruppo segreto formato da pericolosi criminali rinchiusi in carcere, temporaneamente liberati dal governo in cambio di uno sconto sulla pena, per una missione impossibile da cui dipende la sopravvivenza del mondo. Will è il mercenario Deadshot, ma ci sono anche il Joker (il premio Oscar Jared Leto), l'ex psichiatra Harley Quinn (Margot Robbie, che è appena stata Jane in *The legend of Tarzan*), la strega Enchantress (la modella Cara Delevingne) e Ben Affleck nel doppio ruolo di Batman e del miliardario Bruce Wayne. Di film così Smith non ne ha mai interpretati: per la prima volta nella sua carriera è un cattivo. «Un tipo che se ne frega di tutto, a partire dalla morale» racconta. Una scelta rivoluzionaria per

l'attore, diventato famoso a 22 anni grazie all'irresistibile comicità della sitcom televisiva *Willy, il principe di Bel-Air*, durata ben sei stagioni. E che, anche quando è passato al cinema, ha sempre incarnato l'eroe positivo, talmente amato dal pubblico che i suoi film hanno incassato nel mondo quasi 6 miliardi di dollari con una media di 270 milioni l'uno. Davanti al registratore confessa che per riuscirci ha dovuto disinnescare due grosse mine, le orecchie a sventola e il nome Willard: «Will non è solo un diminutivo. In inglese significa forza di volontà, ovvero la mia dote migliore». Nel curriculum Smith ha anche due candidature all'Oscar: nel 2001 per *Ali* e nel 2007 per *La ricerca della felicità* di Gabriele Muccino, che lo ha poi diretto anche in *Sette anime*. Smith è sposato da 19 anni con l'attrice Jada Pinkett, da cui ha avuto due figli già molto famosi: Jaden, attore, cantante e modello, e Willow, cantante.

Il regista David Ayer temeva di dover faticare per convincerla a fare il film.

Invece ho accettato dopo il nostro primo incontro, senza che ci fosse una sceneggiatura. Sesto senso: ho capito al volo che avevo a che fare con un regista che considera gli attori il cuore e l'anima della creazione e non una scomoda necessità del mestiere. Non capita spesso. Mi è bastato vedere il suo ultimo



Willard Carroll
Smith è nato
a Philadelphia il 25
settembre 1968.
Ha debuttato
nel 1992 con
il film *I dannati
di Hollywood*.

film (*Fury*, con Brad Pitt, ndr) e non ho avuto nessun timore di affidarmi a lui, malgrado i suoi metodi poco tradizionali.

Ovvero?

Ci ha fatto fare cinque settimane di prova in cui, più che recitare le battute, ci siamo raccontati le nostre vite. Ayer faceva domande anche intime per collegarci ai personaggi e immagazzinava le nostre risposte nel suo archivio mentale che gli tornava utile al momento di girare. Era come se premesse un bottone virtuale per suggerirci umore ed espressione che cercava in quella scena.

Ora che ha infranto il tabù del cattivo, non si è pentito di aver rifiutato *Django unchained* che Quentin Tarantino aveva scritto per lei, ma poi ha dovuto passare a Jamie Foxx?

No, perché non era solo questione di non voler interpretare un assassino. Avrebbe potuto essere la più grande love story afroamericana di tutti i tempi se il tema centrale fosse stato l'amore e non la vendetta.

Che cosa pensano i suoi figli di Deadshot, il suo personaggio in *Suicide Squad*?

Credo che sia la prima volta che mi considerano fico. Vediamo quanto dura.

Interpretandolo ha pensato a loro?

Il tallone d'Achille di Deadshot è sua figlia Zoe, l'unica cosa che rende umana quella macchina per uccidere. A questo punto della carriera scelgo film significativi per la mia vita, esperienze che elevino la mia conoscenza, non semplici blockbuster. E, a dirla tutta, sia pure in maniera meno drastica, ho incontrato anch'io qualche difficoltà con mia figlia Willow, quando ho dovuto sforzarmi di capirla meglio e di adattarmi alla sua personalità in continua mutazione.

Tante star nella stessa famiglia: quanto è difficile la gestione?

Io e Jada li abbiamo educati alla pratica del cerchio della sicurezza in cui possono raccontare tutto, ma proprio tutto, senza correre rischi. Se poi scopriamo qualcosa che non hanno confessato, sono dolori. Con Willow e i suoi problemi di ragazza adolescente di 15 anni, ogni tanto mi

BAD BOYS
Una scena di *Suicide Squad*. Il film, nelle sale italiane dal 13 agosto, racconta la storia di un ente governativo che recluta criminali per operazioni segrete.



viene da pensare: ma perché non impara a dire qualche bugia?

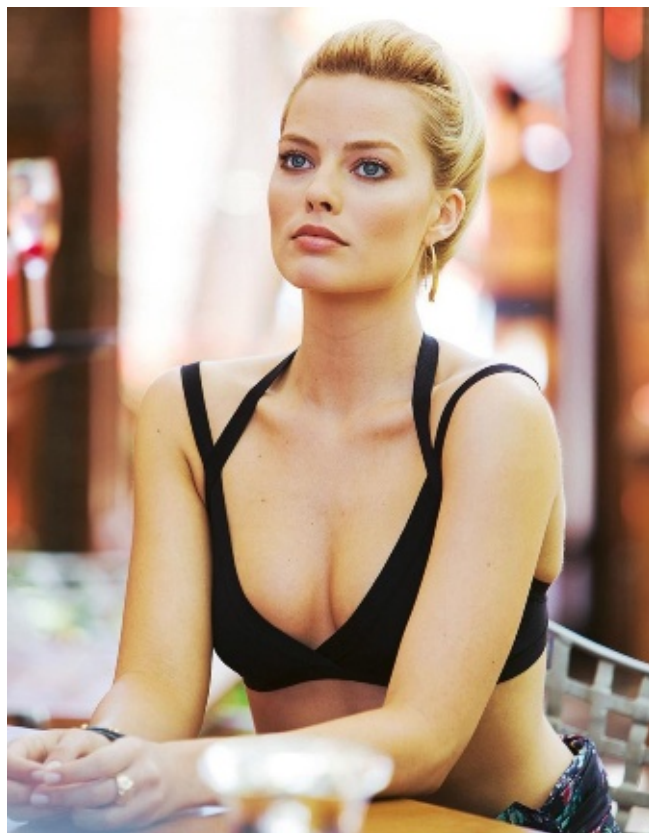
Come avete festeggiato i 18 anni di Jaden?

L'8 luglio era a Londra per lo show *The get down*, così l'abbiamo raggiunto. A cena, ha ordinato una tequila spiegandoci che in Inghilterra l'età legale per i liquori è 18 anni, non 21. Per via del fuso, a Los Angeles, era mezzogiorno, e lui è nato alle 4 di pomeriggio. Quindi, ho deciso che non aveva ancora 18 anni.

In *Suicide Squad* c'è una fantastica colonna sonora punk. Rimpiange la carriera di rapper?

Invidia i musicisti. Alle prime due note di Beyoncé tutto il pubblico riconosce la canzone. A noi attori non basta un monologo. Ma c'è un altro motivo per cui ho smesso di cantare. La mia religiosissima nonna mi fece promettere che non avrei più detto parolacce. Quindi, ho detto addio al rap. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IN ASCESA
Attrice e modella australiana nata nel 1990, Margot Robbie interpreta in *Suicide Squad* l'ex psicologa Harley Quinn. In *The legend of Tarzan* le è stato affidato il ruolo di Jane Porter.

Il nuovo libro di

LILLI GRUBER PRIGIONIERI DELL'ISLAM

Terrorismo,
migrazioni,
integrazione:
il triangolo
che cambia
la nostra vita



Rizzoli

Il *vintage* fa parte dell'anima

Moda e business le passioni di **Cécile Gaulke**, ideatrice di vendite online per abiti usati di lusso. Berlese, ama la luce nordica e la spiritualità asiatica.

di Annalia Venezia

La valigia sempre a portata di mano, Cécile Gaulke parte leggera e carica di entusiasmo. Rebelle, la boutique online dedicata al lusso second-hand che ha fondato solo tre anni fa, è un'attività in piena espansione ed è appena sbarcata in Italia. «L'80 per cento del nostro guardaroba rimane inutilizzato, mentre un 5 per cento è riservato alle occasioni speciali» dice. «Solo il 15 per cento viene indossato abitualmente». Da qui l'idea di un portale dove i privati potessero rimettere in circolo il superfluo: «È come il cassetto dei sogni ritrovati». I capi sono quelli delle griffe, sottoposti a un severo controllo qualità. Gaulke, che è così riuscita a conciliare le sue passioni per business e moda, ammette di avere grandi aspettative nei confronti dell'Italia, «Paese avvezzo alle questioni di stile».

Definisca l'eleganza.

Qualcosa che non ha necessariamente a che fare con la moda, è soprattutto atteggiamento. Ma in termini di stile direi che meno è più. Cioè per essere eleganti bisogna togliere: meno stampe, meno colore, meno make-up.

I cinque «must have» del guardaroba femminile?

Solo cinque? Be', partirei da un blazer, blu o nero, un paio di jeans che ci vestano alla perfezione, un comodo paio di tacchi e sneakers, e infine un bel paio di occhiali da sole.

Qual è il vintage che le piace acquistare?

Mobili del secolo scorso e vecchie valigie Louis



IL VIAGGIO INDIMENTICABILE

Sull'acqua uno dei tantissimi templi di Angkor Wat, in Cambogia. Da non perdere, dice Gaulke, è il sole che sorge con la sua magica luce.



DA COLLEZIONE

Le classiche valigie Louis Vuitton, che con il tempo diventano sempre più belle.



DA BERE

Mazarini Rosa è il cocktail preferito da Cécile Gaulke, leggero e rosa pallido.

Vuitton, che invecchiando assumono una patina unica. A parte i vestiti, naturalmente.

Un viaggio che consiglierebbe?

In Cambogia, ad Angkor Wat. I templi meritano tutti di essere visti, sono incredibilmente diversi tra loro: ci sono quelli nel bosco, sull'acqua, in rovina e altri perfettamente conservati. Suggestivo anche un'alzavola per vedere il sole che sorge.

Un hotel che l'ha sorpresa ultimamente?

L'Hotel du Petit Moulin, concepito da Christian Lacroix, nel Marais parigino.

A Parigi per mangiare dove va?

Le Relais de l'entrecôte a Saint-Germain-des-Près è il mio ristorante preferito. Ha un menu fisso: entrée d'insalata e poi bistecca con patatine fritte. È possibile scegliere solo il dessert, che è sempre divino. Nemmeno il tempo di sedersi e l'insalata è servita, poi arriva il secondo piatto accompagnato da una salsa verde che vale da sola il pranzo.

E appena terminato il dolce ti mettono alla porta.

Il suo cocktail d'elezione?

Il Mazarini rosa. Simile a un Cosmopolitan, più



BIOGRAFIA

CÉCILE GAULKE, 32 anni, berlinese, è la fondatrice e l'amministratore delegato di Rebelle.com. Dopo le prime esperienze nella moda e i master in economia a Londra e Parigi, comincia a lavorare come business analyst per la Hanse Ventures. Nel 2013 con Laurent Schönemann fonda StyleRemains GmbH, società tedesca cui fa capo Rebelle, la cui espansione interessa oggi quasi 30 Paesi con un milione di visite al mese.



L'INDIRIZZO
Un ristorante storico di Parigi, a Saint-Germain: è Le Relais de l'entrecôte.



IL LUOGO DEL BENESSERE

L'isola di Sylt sul mare del Nord, spiagge bianche e acque cristalline, è nota come gli Hamptons di Germania.

Getty Images, Rea/ Contrasto, Alamy, Laif

leggero e più cool, è di colore rosa pallido.

Le piace vivere ad Amburgo?

È una città gradevole, con tanto verde e ogni cosa a portata di mano. A dire il vero, qui succede abbastanza poco: ma è l'ideale, quando il lavoro ti tiene molto impegnato.

Cosa farebbe con un amico se venisse a trovarla?

Lo porterei sul lago, al porto, alla collezione d'arte Sammlung Falckenberg e a cena da Henriks.

Tre cose da valigia del weekend?

Fard per le guance di Armani, un pigiama molto confortevole (io amo quelli di Love Stories) e crema con filtro solare. Infine, una sciarpa avvolgente per gli spostamenti in aereo.

Il suo rituale per il benessere?

Passeggiare in spiaggia. Appena posso parto per un paio di giorni sull'isola di Sylt, nel mare del Nord. È anche nota come gli Hamptons di Germania.

I musei dove ama tornare?

Sono entrambi delle collezioni private: una si trova a Berlino ed è la Boros collection. L'altra, la Fondation Marguerite et Aimé Maeght a due passi da Saint-

Tropez, ha un giardino splendido ed espone tra gli altri diversi pezzi di Alberto Giacometti.

Il libro accanto al comodino?

Unterleuten di Juli Zeh. Si tratta di racconti in cui ciascun personaggio narra la stessa storia da un punto di vista diverso.

L'oggetto dei ricordi?

Una borsetta a righe bianche e blu, che mi portavo in spiaggia da piccola e poi è sempre venuta con me nei vari trasferimenti. Non la uso più, ma ogni volta che apro l'armadio e la vedo mi fa pensare a momenti felici dell'infanzia.

Chi vorrebbe seduta accanto a lei a cena?

Angela Merkel.

Chi potrebbe interpretare la sua parte in un film sulla sua vita?

Cameron Diaz.

Il luogo esatto dove si sente a casa?

Nella Grünewald, la foresta di Berlino.

Il suo motto?

Non pensarci. Fallo e basta.



SUL COMODINO
Il libro che Cécile sta leggendo: *Unterleuten* di Juli Ze, molto popolare in Germania.

■
© RIPRODUZIONE RISERVATA



ALL'INCANTO

I bozzetti che Dante Ferretti ha realizzato per Macerata (e che ha ricavato dagli originali del film *Medea* di Pier Paolo Pasolini, firmati sempre da lui) saranno battuti all'asta.



La Medea e Dante Ferretti sul palco di Macerata

Giovedì 11 agosto una serata di musica, arte e beneficenza al teatro Sferisterio. All'asta i bozzetti dello scenografo.

La matita dello scenografo premio Nobel Dante Ferretti e la magia del teatro Sferisterio. Sarà questo lo sfondo di *Medea*, da Cherubini a Pasolini, spettacolo benefico che il Macerata Opera Festival metterà in scena l'11 agosto, dedicandolo a Medici senza Frontiere e alla sua campagna *Un milione di passi* rivolta a migranti e rifugiati.

«Abbiamo scelto la Medea» spiega Francesco Micheli, ideatore e regista dello spettacolo nonché direttore artistico del cartellone 2016 dello Sferisterio «per la fortissima valenza simbolica di questa eroina tragica, personaggio tra i più

controversi della mitologia, con una storia da fuggiasca che ci è sembrata adatta a narrare il dramma dell'emigrazione e dell'emarginazione».

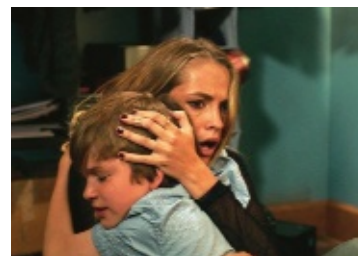
E per sostenere Medici senza frontiere il festival di Macerata non solo donerà parte dell'incasso della serata, ma organizzerà anche - nel pomeriggio dell'11 agosto - un'asta benefica durante la quale saranno battuti i bozzetti originali di Dante Ferretti, alla presenza del nipote Federico. Sul palco ci saranno la soprano franco-canadese Alexandra Deshorties, nel ruolo di Medea, e l'attore Cesare Bocci in quello di Giasone. (Maddalena Bonaccorso)

VISTO PER VOI
di Claudio Trionfera

DALLA SVEZIA UN INCUBO A CIELO APERTO

Si chiama Diana. Ma non è una principessa.

né una vecchia canzone di Paul Anka. È un mostro, invece. Generato dalla follia di Sophie, una madre che risucchia nel suo gorgo caliginoso e funesto il marito che ne fa subito le spese e i figli Rebecca e Martin cui fa vivere (e allo spettatore con loro) un incubo a cielo aperto. *Lights Out* è l'opera di prima di David F. Sandberg, regista svedese di indiscutibile stoffa che propaga vero terrore. Con uno sviluppo e un epilogo per nulla scontati, fuori dagli steccati psicotici dell'inesistenza e delle figure solo immaginarie. Dell'elemento primordiale di genere, il buio, vive, anzi si nutre Diana: materializzandosi con l'oscurità e scomparendo nella luce in uno spaventevole gioco di presenza-assenza. Metà vampiro metà spettro. Che s'accovaccia nella tenebra per sferrare i suoi attacchi ferini, deforme, alto, rostrato, gli occhi luminosi. Nero. Urlante, stridulo, disumano. Protagonista di un horror secco e sibilante, capace di far scioccare a ripetizione la frusta della paura anche sui volti degli attori, specie Teresa Palmer nella parte di Rebecca e Gabriel Bateman in quella del suo fratellino Martin (nella foto sotto).



LIGHTS OUT

Regia **David F. Sandberg**
Uscita in Italia **4 agosto**

LA MIA SCOMMESSA È ANDATA IN BUCA

Lavinia Biagiotti porterà a Roma nel 2022 la Ryder Cup, l'evento golfistico più famoso del mondo. Una vittoria personale e, soprattutto, italiana.

di Stefania Fiorucci

«It can be done. Si può fare. È stata questa frase, impressa a caratteri d'oro su una targa di pelle che l'ex presidente americano Ronald Reagan regalò a mio padre, a spingermi a provarci». Con soddisfazione Lavinia Biagiotti Cigna, trentottenne figlia della stilista Laura e vicepresidente di Biagiotti Group, racconta come è riuscita a portare a casa la Ryder Cup, la manifestazione golfistica internazionale più famosa al mondo. Nel 2022, infatti, i numeri uno del green e tutto il circo mediatico che gira intorno a questo sport si trasferirà sul campo da golf di famiglia, il Marco Simone Golf e Country Club, per una nuova edizione del torneo a cadenza biennale. «Questa competizione tra Europa e Stati

Uniti, nata nel 1927, è considerata il terzo evento sportivo del pianeta dopo le Olimpiadi e i Mondiali di calcio. L'audience televisiva è di due miliardi di spettatori. Portarlo in Italia è stata la sfida più grande della mia vita».

Quali sono state difficoltà?

Primo, prendere coscienza che ce la potevamo fare. Ho guardato la targa di Reagan tutti i giorni fino a che, due anni fa, mi sono decisa a presentare una candidatura che poteva sembrare fantasiosa. Perché in genere è uno Stato a candidarsi per un evento planetario. In questo caso siamo stati noi Biagiotti in rappresentanza dell'Italia. Secondo, convincere chi mi stava intorno. Per giorni ho portato in giro per l'azienda cartelli con la frase di Charles Darwin: «Non è la specie più intelligente a sopravvivere né la più forte, ma quella più predisposta al cambiamento». Lo staff del golf mi guardava come se fossi andata fuori di testa. Poi si sono convinti.

E che cosa è successo?

Abbiamo iniziato a preparare il materiale da presentare alla commissione unendo le forze con il Coni e la Federazione golf perché dovevamo spuntarla su Spagna, Austria e Germania. Pensate che l'Italia ha 90 mila giocatori, la Spagna 350 mila e la Germania 600 mila. Sulla carta partivamo sconfitti. Abbiamo realizzato un dossier, tre tomi, di cui sono particolarmente orgogliosa perché, pur non avendo frequentato l'università, sembra la mia tesi di laurea: c'è Roma, il campo Marco Simone, il piano per trasformarlo in un luogo da 50 milioni di spettatori con norme sulla sicurezza ferree e un piano di evacuazione provato e riprovato.

La parte più difficile?

Convincere gli esaminatori. Abbiamo avuto decine di visite ispettive. Ci siamo preparati come per le Olimpiadi.

E poi?

È successo che ogni tanto l'outsider ce la fa. Come Claudio Ranieri con il Leicester. Siamo ancora l'Italia che non ti aspetti.

Con chi condivide questo successo?

Con mia madre. Perché mi ha sempre messo al centro della sua vita, venendo a tutte le recite scolastiche, ai saggi e dimostrando che anche la mia opinione era importante. Dopo la prematura morte di papà, avvenuta esattamente 20 anni fa, mi ha cresciuto dandomi l'opportunità di dire la mia. Stavolta ho detto che volevo portare al Marco Simone la Ryder Cup. Lei mi ha sostenuto. Abbiamo vinto: io e lei, il nostro staff, il Marco Simone e tutta l'Italia. ■

© RIPRODUZIONE

RISERVATA



La Ryder Cup è una competizione tra golfisti americani ed europei nata nel 1927. A destra, Lavinia Biagiotti.

