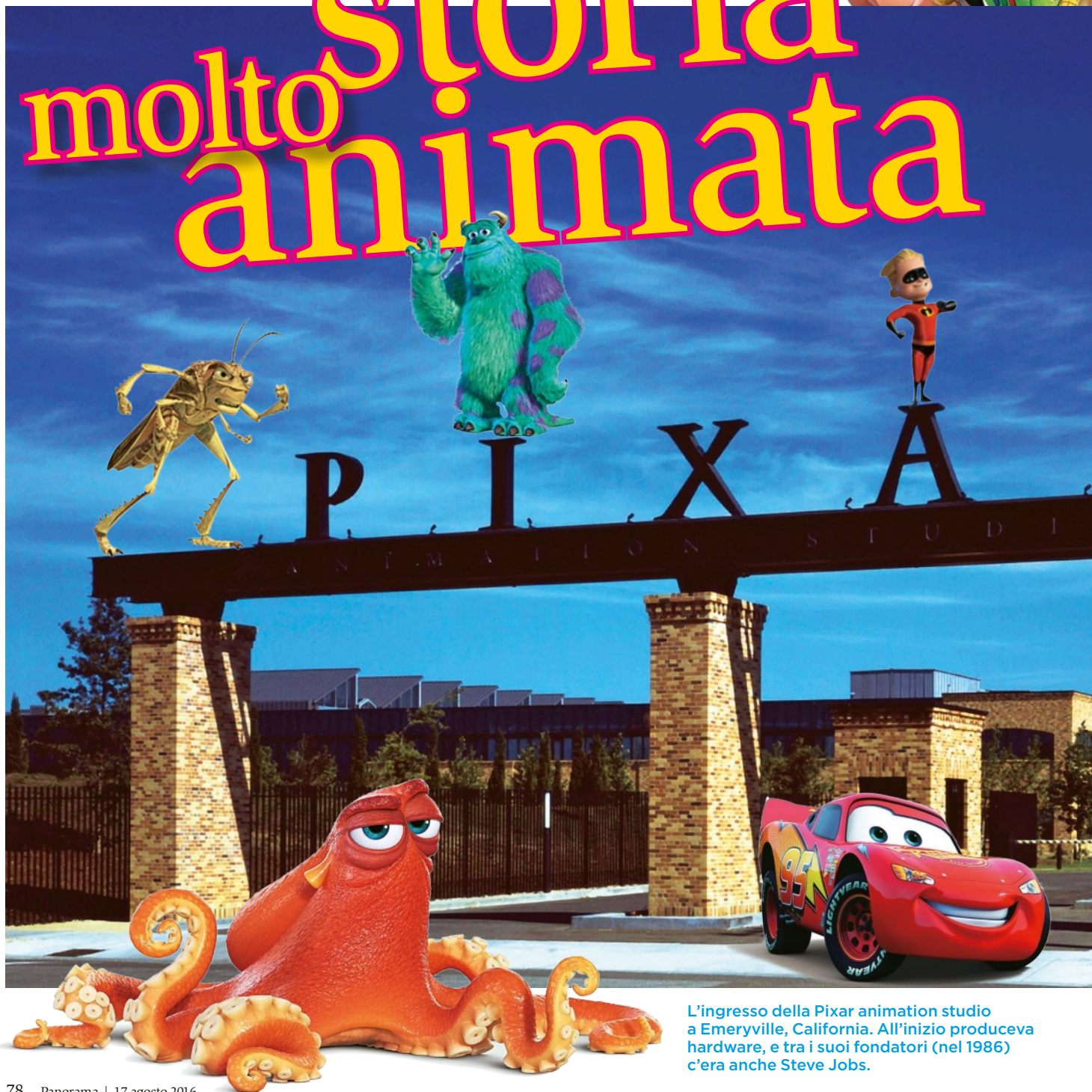


La nostra storia molto animata

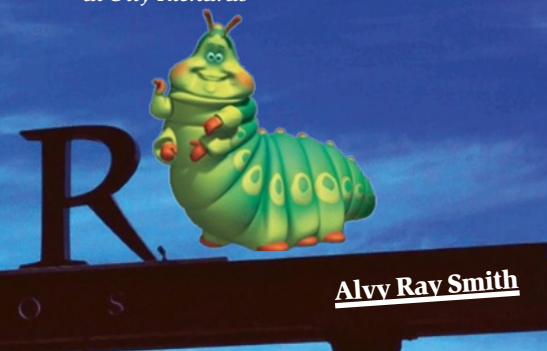


L'ingresso della Pixar animation studio a Emeryville, California. All'inizio produceva hardware, e tra i suoi fondatori (nel 1986) c'era anche Steve Jobs.



Ci hanno messo fantasia, coraggio, un lavoro forsennato. Trasformando un piccolo studio nella casa di produzione più famosa al mondo. Ecco chi sono i tipi della Pixar. Che qui raccontano la loro (incredibile) impresa. Da *Toy Story* a *Dory*.

di Olly Richards



Alvy Ray Smith



Andrew Stanton



Sono passati trent'anni

dalla nascita della Pixar e venti dall'uscita negli Stati Uniti di *Toy Story*, il primo film al mondo realizzato interamente in computer grafica. Ora la Pixar sta macinando incassi con *Alla ricerca di Dory*, il seguito di *Alla ricerca di Nemo*, l'originalissima odissea di un pesciolino che vuol tornare a casa dopo la cattura. Gli anni tra il primo e l'ultimo film hanno visto lo studio trasformarsi da un'azienda sconosciuta e poco organizzata nel laboratorio di animazione più famoso del mondo, anzi forse nella casa di produzione cinematografica più importante dei giorni nostri. Come è successo? Lo abbiamo chiesto a chi ha fatto della Pixar quel che è oggi. E ne viene fuori una storia di impresa, di audacia, di creatività, degna dei risultati raggiunti.

La Pixar è stata fondata nel 1986 dall'informatico Ed Catmull, dal pioniere nel campo della grafica computerizzata Alvy Ray Smith e da Steve Jobs, fondatore della Apple. All'inizio la società vendeva hardware, ma dato lo scarso successo di questa attività scelse di spostarsi sulla strada dell'animazione computerizzata per il settore pubblicitario, assumendo l'ex animatore della Disney John Lasseter. All'inizio degli anni '90 la Pixar iniziò a lavorare al suo primo lungometraggio, *Toy Story*.

John Lasseter, chief creative officer della Pixar e regista di *Toy Story*, *A Bug's Life*, *Toy Story 2*, *Cars*, *Cars 2* e *Toy Story 4*: «Quando sono arrivato era un gruppo molto piccolo, ma ne facevano parte gli informatici più brillanti e sorprendenti del mondo. Mi hanno chiamato per lavorare alla prima animazione computerizzata 3D di un personaggio. Si trattava di *The Adventures of André and Wally B.*, un cortometraggio. A quel tempo lavoravo per la Disney, dove realizzavo ambientazioni usando il computer; i personaggi erano ancora animati a mano. Ma Ed mi lanciò una sfida e mi disse: proviamo a realizzare tutto con il computer?»

Ed Catmull, co-fondatore e presidente: «John era il nostro unico animatore e non saremmo mai riusciti a fare film solo con lui, ma tramite gli spot pubblicitari abbiamo potuto reclutare nuovi talenti».

Lee Unkrich, tecnico del montaggio di *Toy Story*, *A Bug's Life* e *Alla*

I MAGHI DEI CARTOON

ricerca di *Nemo*, co-regista di *Toy Story 2*, *Monsters & Co.* e *Alla ricerca di Nemo* e regista di *Toy Story 3*: «Quando sono arrivato alla Pixar eravamo in un ufficio in affitto in una zona industriale, era una società molto piccola. Vendeva software 3D, faceva spot pubblicitari e si occupava di molto altro. Sono arrivato nel periodo in cui *Toy Story* era in fase di realizzazione. Mi colpì la giovane età dei collaboratori: quasi tutti intorno ai 20 anni, proprio come me. Non sapevamo se saremmo riusciti a portare a termine quello che volevamo fare».

Lasseter: «Sapevamo che cosa poteva fare l'animazione al computer, quali erano i limiti e i punti di forza. Tutto sembrava come di plastica. Quindi perché non realizzare i personaggi principali proprio di plastica? Avere i giocattoli come personaggi si prestava molto; era più difficile realizzare gli umani, quindi abbiamo raccontato la storia dal punto di vista dei giocattoli».

Andrew Stanton, regista di *Alla ricerca di Nemo*: «All'inizio era una specie di storia alla Rip Van Winkle. Un piccolo giocattolo viene dimenticato in un'area di sosta, e lungo la strada per ritrovare i suoi proprietari si imbatte in un vecchio pupazzo da ventriloquo che cerca di aiutarlo. Era una storia un po' contorta, ma a quel tempo pensavamo fosse grandiosa».

Lasseter: «Abbiamo capito che doveva essere una commedia sull'amicizia, con questi giocattoli contrastanti. Quindi ci sono il cowboy e l'astronauta».

Unkrich: «Anche *Toy Story* ha avuto i suoi problemi. Mentre la storia procedeva sono stati fatti tanti cambiamenti. Abbiamo imparato molto realizzando *Toy Story* e anche fatto tanti errori. Alla fine non riuscivo credere che ce l'avevamo fatta. Era davvero tenuto insieme da elastici e sputi. Ci inventavamo le cose mentre andavamo avanti».

Toy Story ha avuto un enorme successo, incassando 360 milioni di dollari in tutto il mondo. Poiché l'animazione manuale tradizionale stava diventando meno redditizia, i riflettori si accesero sulla Pixar come la casa di produzione del futuro.

Lasseter: «Ricordo molto bene quando ho cenato con Steve Jobs a San Francisco, poco prima dell'uscita del film. Usciti dal ristorante mi ha detto: "John, alla Apple la durata di un computer è forse di tre anni e dopo cinque è un fermaporta. Se fai bene il tuo lavoro, le tue creazioni dureranno per sempre"».

Lasseter: «Ciò che ha fatto la differenza è stato il secondo film. Quando abbiamo ideato *Toy Story* nessuno sapeva chi eravamo, ma adesso... Mi sembrava come se stessi realizzando *A Bug's Life* in una boccia per i pesci. Steve disse: "Io ci sono passato. Era uscito l'Apple II, poi il nostro secondo

John Lasseter



Prima di lanciare un film ci riuniamo in un cinema e lo guardiamo da spettatori



computer, Lisa, che è stato un fiasco enorme. Il secondo progetto, un crollo: è come quando un cantante pubblica il primo album ed è un successo, mentre il secondo no. Non deve essere così con *A Bug's Life*». E infatti è stato fantastico!».

Unkrich: «Con *A Bug's Life* abbiamo avuto la possibilità di crescere sul serio, di mettere le cose al loro posto e di pianificare tutto. È stato un po' più complicato rispetto a *Toy Story*. Sembra un cliché, ma spesso quando i registi hanno successo con un film minore, con il secondo vogliono fare il botto. John Lasseter l'ha presa proprio così e *A Bug's Life* è stato il suo successo più grande».

Lasseter: «A quel tempo, dopo *Toy Story* ci siamo interrogati sul nostro modo di operare. Prima realizzavamo un film dopo l'altro, in seguito abbiamo iniziato a sovrapporre i vari progetti. C'erano Pete Docter, regista di *Monsters & Co.*, *Up* e *Inside Out*, e Brad Bird, regista di *Gli Incredibili*; abbiamo iniziato a costruire uno studio dove era possibile girare più film contemporaneamente. Siamo passati da un piccolo gruppo che lavorava a un unico progetto a un vero e proprio studio. Ed è così da un po' di tempo».

Toy Story 2 ha segnato uno dei periodi più bui alla Pixar. Concepito inizialmente per l'home video, il sequel è stato promosso per le sale cinematografiche. A metà produzione, Lasseter sentiva che il film doveva essere rifatto da capo. La Disney si rifiutò di posticipare la data di uscita, quindi la Pixar ha dovuto rifare il film da zero e portarlo a termine in soli nove mesi. Venne quindi costituito il Braintrust, un gruppo creativo

A sinistra, il regista John Lasseter nel 1999 insieme ai personaggi del suo film *Toy Story 2*. Sotto, Steve Jobs a San Francisco (nello stesso anno) mentre illustra la velocità del Mac G4 utilizzando un trailer di *Toy Story*.



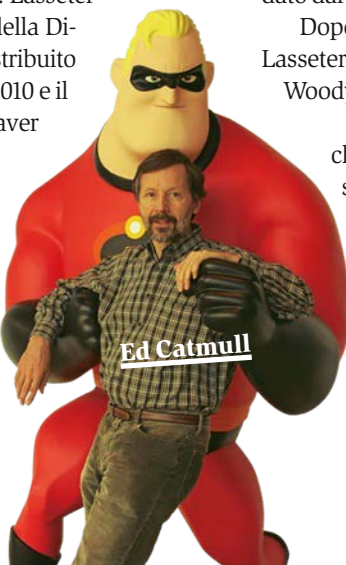
che comprendeva i produttori originali della Pixar: Lasseter, Unkrich, Docter, Stanton e Joe Ranft, uno story supervisor molto apprezzato, morto in un incidente stradale nel 2005.

Unkrich: «Mi ricordo le parole di Steve Jobs... A un certo punto abbiamo immaginato tutta la storia e sapevamo che potevamo farcela, ma temevamo di non avere abbastanza tempo. Dovevamo respirare profondamente, unire le forze e metterci a testa bassa. Steve mi disse che, ripensando alla sua carriera, le cose di cui si è sentito più orgoglioso sono state quelle più difficili. *Toy Story 2* ci ha fatto vedere di che cosa eravamo capaci e di che pasta eravamo fatti, perché alla fine siamo riusciti a terminare il film per tempo.

Nel 2006 la Pixar fu acquistata dalla Disney, che prima si occupava solo della distribuzione dei suoi film. Lasseter diventò chief creative officer sia della Pixar che della Disney Animation. Prima del 2009 lo studio aveva distribuito solo un sequel, *Toy Story 2*. Dei cinque film tra il 2010 e il 2015, tre erano sequel. La società fu criticata per aver permesso ai sequel di soprafare le idee originali.

Jim Morris, presidente della Pixar e produttore di *Wall-E*: «Stiamo cercando di fare tre film ogni due anni. L'idea è di produrre un film originale all'anno e un sequel ogni due. I sequel sono molto interessanti. Se chiedete in giro, ognuno ha almeno un paio di sequel tra i dieci film preferiti: *Il padrino parte II*, il secondo *Star Wars*...».

Lasseter: «Qualsiasi altra società, quando ha un film di successo, inizia a sfruttarlo con un sequel.



Noi pensiamo a un sequel solo se abbiamo una buona idea».

Morris: «Siamo piuttosto restii a sfruttare la possibilità dei sequel. Alla ricerca di *Dory* arriva 10 anni dopo *Alla ricerca di Nemo*. Con *Cars 3* volevamo aspettare di avere un'idea».

Unkrich: «Se prendiamo i film che realizza la Pixar, è facile vedere che non c'è nessun altro studio come noi. Per esempio *Inside Out*. Chi altro ha fatto un film come questo?».

Morris: «Oppure *Wall-E*. Non solo è, per la prima metà, muto; il protagonista è un robotto compatto di immondizia! A quel tempo lavoravano anche a *Ratatouille*. Quindi avevamo un film su un topo in cucina e uno su un compactore; il successivo sarebbe stato su un anziano e un boy scout, *Up*. Nessuno si aspettava che avessero successo».

Lasseter: «Mettiamo sempre in discussione la storia. Ogni 12-16 settimane guardiamo le bobine in un cinema. Raduniamo i collaboratori della Pixar e guardiamo il film da spettatori, ne parliamo insieme. Usiamo le idee migliori, senza gerarchia: le mie annotazioni non sono più importanti di quelle di un altro».

Dopo *Up*, la Pixar ha realizzato il suo film migliore fino a ora: *Toy Story 3*. Diretto da Unkrich, ha incassato più di un miliardo di dollari in tutto il mondo.

Unkrich: «*Toy Story 3* mi ha fatto capire che cosa sono in grado di fare anche quando è dura alzarsi la mattina».

Lasseter: «La differenza tra oggi e quando abbiamo iniziato a lavorare a *Toy Story* è l'esperienza. Oggi, se abbiamo un problema serio, e succede sempre, sappiamo anticiparlo».

Sohn: «Andrew Stanton diceva: "Fallite il più velocemente possibile". È così che si arriva al cuore della storia».

La Pixar ha annunciato i film in uscita fino al 2020: i sequel di *Alla ricerca di Nemo*, *Cars*, *Toy Story*, *Gli Incredibili* e *Coco*, ispirato alla festa messicana del Giorno dei Morti, di Unkrich.

Unkrich: «Oggi la Pixar è un'azienda molto più grande; cammino per i corridoi e non conosco la metà delle persone».

Lasseter: «Il bello di questa azienda è che è uno studio guidato dai film, ognuno ideato da un piccolo gruppo di registi».

Dopo aver diretto, nel 2011, il suo ultimo film, *Cars 2*, Lasseter tornerà alla regia con *Toy Story 4* nel 2018, che vedrà Woody innamorarsi di Jessie la cowgirl.

Lasseter: «Io e il gruppo di *Toy Story* ci siamo detti che avremmo sviluppato un altro sequel di questa saga solo partendo da un'idea ancora migliore».

Lasseter: «Mi ricordo di quando incontrai una famiglia la cui nonna era stata una coloratrice di rodovetri (i fogli su cui il disegno dell'animatore viene stampato, ndr) per *Biancaneve* e i sette nani. Erano così orgogliosi della loro nonna. Ed è così che spero si sentano un giorno le famiglie di tutti coloro che collaborano alla realizzazione dei nostri film». ■

© IFA

**IL LAVORO NERO
DÀ SOLO
PESSIMI FRUTTI.**



**SCEGLI I FRUTTI
DELLA LEGALITÀ.**

OGNI GIORNO COOP SI IMPEGNA A GARANTIRTI LA LEGALITÀ DEL LAVORO.

Scegli i prodotti a marchio Coop.

La passata di pomodoro a marchio Coop, controllata lungo la filiera produttiva, proviene da fornitori che aderiscono al nostro codice etico. Per questo, con Coop sei in buone mani. Se vuoi saperne di più vai su e-coop.it/buoniegusticoop



coop
LA COOP SEI TU.

Link

STILI, CULTURA, SOCIETÀ

FOTOGRAFIA

Bagni di sole

Un'atmosfera anni 70. Bellissime protagoniste di immagini ambientate tra Ibiza, Cape Town, Los Angeles. Il fotografo sudafricano **Henrik Purienne** fa il suo omaggio alle vacanze, nel libro *Holiday*, in uscita a ottobre dall'editore inglese Prestel (35 euro, www.prestel.com).

In 250 scatti dallo stile vintage (realizzati su un'ormai rara pellicola 35 mm), la fotografia sexy compie la magia di un viaggio nel tempo.

Tipi da Spia





ggia

Ci sono i belli naturali e consapevoli; quelli rifatti e dunque inquieti; i cafoni, de luxe o spontanei, a seconda di quanto denaro decidono di esibire sui loro corpi. Per fortuna, **al mare**, c'è anche il bello di una passeggiata al tramonto. Magari, mano nella mano col proprio figlio. E senza troppo rumore intorno.

Il genere tamarro si nota subito dal tatuaggio. Il maschio, che al posto della



di Stefano Zecchi*

foto di Daniele
Cametti Aspri

M

etti insieme un ombrellone sulla spiaggia, il mare e il sole d'estate, e può succedere di tutto. Amori, tradimenti, coppie che si sciolgono al caldo, cuori che bruciano di nuova passione. Ma soprattutto si diffonde implacabile

il grande kitsch, il cattivo gusto come insopprimibile rappresentazione della condizione umana in costume da bagno.

Si crede che la libertà sia la fondamentale espressione democratica con cui si può dire ciò che si pensa: certo, è così; ma quando si è d'estate su una spiaggia assoluta, ci si accorge

che la vera libertà è esibire in modo insolente e spudorato oppure discreto e riservato le forme del proprio corpo.

Il tipo da spiaggia più ammirato è quello che rinfresca la memoria sul modo in cui madre natura ha modellato la figura umana rispettando i canoni della grazia, dell'eleganza, della bellezza. Chi ha ricevuto dalla natura questo dono, sa che non ha bisogno di particolari accorgimenti per farsi notare. Generalmente i casi sono due. C'è chi (indifferentemente maschio o femmina) con sobrietà vive la propria qualità estetica senza eccedere in esibizionismi; e c'è chi, con studiata perfidia, finge uno sguardo indifferente verso i vicini d'ombrellone.

* docente di estetica e scrittore

D'ACCORDO
SUL SILENZIO,
MA DIVISI
SUI POKEMON

Evviva il silenzio, il sonno, la pulizia, dei corpi e degli spazi. *Panorama* ha chiesto ad alcuni volti noti come ci si dovrebbe comportare (e divertire) in spiaggia. Tutti concordi sulla voglia di quiete e rispetto. Ma in quanto alla caccia ai Pokemon, c'è qualche distinguo...

(a cura di Annalia Venezia e Stefania Vitulli)



«Per me la spiaggia rappresenta la libertà, arrivo tardi e rimango fino al tramonto. Odio chi disturba la quiete e parla a voce alta al cellulare»

Benedetta Parodi (conduttrice tv)

pelle ha un album colorato, si esibisce con un'inevitabile dose di volgarità.



lone, eventualmente anche un po' annoiato, come a dire: «Ti sto facendo un grande favore a lasciarmi guardare; al tuo posto dovrebbe esserci una persona molto più importante di te». È il tipo bella cafoncella (o cafoncello).

Chi osserva con la massima attenzione come madre natura ha fatto un bel giovane corpo di donna, è la rifatta dal chirurgo estetico. La rifatta è inquieta. Ogni scusa è buona per andare a parlare or quivi or quinci ai rintronati dal sole sotto l'ombrellone, i quali, essendo rintronati, non le danno molta soddisfazione. Finché il suo girovagare non le fa incontrare l'amica, anche lei rifatta. Di loro ci si accorge subito per il comportamento paradossale: da

un lato hanno un atteggiamento da carbonari, perché nessuno deve sapere come si sono ristrutturate, dall'altro il tono della voce è sostenuto, perché bisogna far sapere che un corpo rifatto pretende di essere apprezzato con una varietà di modi lasciati alla fantasia dei vicini.

Il genere tamarro si nota subito dal tatuaggio. Il maschio, che al posto della pelle ha un album colorato, si esibisce con una inevitabile dose di volgarità che corrisponde alla violenza inferta alla sua pelle. Gira tra gli ombrelloni con la sigaretta in bocca e con aria sprezzante intende segnalare la sua diversità rispetto a quei piccoli borghesi intenti

Storie di mare

Daniele Cametti Aspri ha esposto in mostre collettive e personali. In queste pagine le foto tratte da *L'ultima spiaggia*: il fotoracconto di Capocotta, riserva naturale del litorale romano.



«In spiaggia si deve dormire. Bene portarsi un libro anti chiacchieroni. Rispettare il proprio corpo, evitando bruciature e costumi eccentrici. L'ideale, però, è non andarci proprio»

*Philippe Daverio
(critico d'arte)*



«Non si va truccati. Più si è easy più si è eleganti. Capello morbido, al massimo con un olio, no a orrende pinze di plastica. Si a sole e mare: tutta vitamina D. Meno urla dalle sdraio, meno attenzione all'aspetto, più liberi, ma più educati»

Monica Coppola (hair stylist)



In mezzo a questi corpi seminudi, rosolati dal sole, è impo



a spalmarsi le creme per proteggere la pelle.

La valutazione del tipo tamarra femmina è più complessa: se il tatuaggio è discreto - una farfalla, un cuore, un fiore - su una caviglia, su un polso, dietro al collo, esso esprime non più che una moda banale. Ciò che dice molto è dove si è fatta mettere il tatuaggio: se il disegnetto dall'ombelico scivola verso l'inguine o gira sulla natica, allora la cosa si fa interessante. Ovviamente, sono interessanti le interpretazioni.

Nonostante il perdurare della crisi economica, il cafonluxus, il cafone del lusso, è sempre di moda. È quello che, arrivando allo stabilimento con una macchina fuoriserie, con

la camicia sbottonata sul petto e una catena d'oro al collo, crede che basti questo per apparire una persona raffinata, di lusso. E spicca di più sugli altri che invece pensano di rispettare i tempi non proprio rosei conservando una certa sobrietà: il costume non cambia ogni giorno, qualche anello sì, ma con discrezione.

Apparentemente all'opposto per l'immagine, ma culturalmente molto simili al cafonluxus, sono i «cafon-nature», cioè i portatori di taglie forti, che incuranti del giudizio degli altri, felici per la loro debordante e disgustosa pinguetudine, si aggirano chiassosi e villani per la spiaggia. Passano a stento tra le strette file di ombrelloni, pestando piedi o schizzando



«Odio quelli che esibiscono muscoli e tatuaggi. Amo chi ha inventato i Pokemon-go, ora vado in spiaggia perché lì ce ne sono tanti»

Fabio Rovazzi (rapper)



«Apprezzo chi fa la pennichella sotto l'ombrellone senza disturbare. Trovo invece fastidioso chi gioca coi racchettoni o fa sport in spiaggia senza pensare al prossimo»

Carlo Cracco (chef)

ssibile trovare la vera bellezza? Sì, ma bisogna attendere.



acqua, appena usciti dal mare. Sono invidiati (in modo ovviamente diverso da quelli del lusso) dagli aspiranti cafo-nature, perché sanno che costoro molto presto divoreranno lasagne al forno accompagnate da una monumentale frittura di pesce. Altro che insalatina mista o, al massimo della trasgressione, prosciutto e melone, in ossequio alla dieta.

In mezzo a questi corpi seminudi, rosolati dal sole, è impossibile trovare vera bellezza? Sì, ma bisogna attendere.

Al tramonto del sole, la spiaggia si spopola, scende il silenzio. Qualcuno raggiunge la riva del mare vestito, i mocassini color nocciola, la giacca che svela una piega per un viaggio in co-

da dove le gallerie segnano l'attesa. Si ferma a guardare l'orizzonte, sembra smarrito. È il venerdì sera, arriva il papà. Osserva l'orizzonte su quella pedana di legno che va verso il mare. Gli ultimi ombrelloni si chiudono, come fiori al far della sera, anche la sabbia diventa fresca. Il weekend ora cambia il ritmo. La moglie è nella cabina per raccogliere gli ultimi giochi. Il volto ha una nuova piega di sorriso. È l'abbraccio di un bambino infreddolito con le labbra viola in riva al mare. È l'ora del tramonto, dell'arrivo e della bellezza. Passeggiano a piedi nudi sulla sabbia dove piccole onde, ormai senza forza, vengono lievi a morire. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



«Sì al pranzo con la frutta fresca. No a panino e porchetta. Ad ogni modo, io faccio le vacanze in montagna così posso pranzare con würstel e crauti»
Lillo (del duo di comici Lillo&Greg)



«Quest'estate meglio gli scogli alla spiaggia. Non sopporto i ragazzini a caccia di Pokemon, che arrivano e ti dicono: Scusi signora, c'è un mostro sotto il suo ombrellone»
Vladimir Luxuria (ex politica, conduttrice radiofonica)

Chinotto anguria e rock'n roll

I viaggi, gli incontri, le passioni in comune con Jovanotti, il basso che lo fa sognare e gli occhiali cult. Viaggio nel magico mondo del musicista **Saturnino**.

di Gianni Poglio

Saturnino non è solo il più famoso bassista italiano, il partner di Jovanotti sui palchi e negli studi di registrazione di tutto il mondo. Mister Celani (il suo cognome) è un artista appassionato che nel suo libro, *Testa di basso* (Salani Editore), ha definito le due ore trascorse in concerto «un orgasmo cosmico lungo 120 minuti». Dal 1991 a oggi Saturnino ha trascorso ore indimenticabili con personaggi incredibili come Lou Reed, Luciano Pavarotti o il guru della disco music, Nile Rodgers. Senza dimenticare Kanye West o Sting. Una favola di successo iniziata con una band amatoriale nelle Marche («il primo obiettivo era ovviamente rimorchiare il più possibile») e proseguita a Milano e poi nel resto del pianeta. Tra viaggi in barca con le celebrity (Renzo Rosso e Kanye West), aerei, alberghi, templi della musica e sale d'incisione da favola.

Qual è il luogo dove le piace camminare fino a perdersi?

Manhattan. Mi metto in marcia subito dopo colazione e proseguo, fino allo sfinimento. Poi, quando non ho più energie e mi trovo in qualche avenue in mezzo al nulla, prendo un taxi e torno in albergo: stremato, ma felice. Camminare per New York significa anche comprendere l'ispirazione, la scintilla che ha dato vita a tante canzoni. E questo per me è un divertimento assoluto.

Lei vive a Milano, ma se mai decidesse di



LA METROPOLI

Saturnino ama vivere New York a piedi, passeggiando senza meta per le strade di Manhattan, alla scoperta dei luoghi che hanno ispirato musiche e canzoni.

L'HOTEL

Al Nicolaus di Bari sono legati i ricordi relativi al leggendario tour del 1994 con Jovanotti, Pino Daniele ed Eros Ramazzotti.



LO STRUMENTO

Il basso Fender precision Pino Palladino custom shop: il preferito dal musicista.

trasferirsi dove comprirebbe casa?

Senza dubbi sulle colline di Los Angeles. Quello è il mio habitat naturale, il clima perfetto. D'altra parte, se Steven Spielberg vive lì, pur possedendo una barca di 70 metri, ci sarà un motivo.

Qual è il basso più prestigioso della sua collezione?

Il Fender precision Pino Palladino custom shop. L'ho cercato per anni, inutilmente. Poi, un amico me lo ha regalato facendomelo recapitare a casa nascosto nella confezione di uno schermo al plasma. Mi sono commosso. Non so come abbia fatto, ma ne ha trovato uno in Olanda.

La bevanda che le fa perdere il senso della misura?

Il chinotto. Posso berne fino a scoppiare. Lurisia mi piace da impazzire, una volta nelle Langhe, mentre tutti sorseggiavano un vino buonissimo, io mi sono scolato litri di chinotto. Adoro anche il chinotto Neri con quello slogan sensazionale che fa: «Se bevi Neri, ne ribevi». Roba forte. Come avrà capito, non frequento l'alcol.

Se non avesse fatto il musicista, a quale altra



BIO GRAFIA

SATURNINO CELANI, noto soltanto come Saturnino, è nato ad Ascoli Piceno il 26 ottobre 1969. Bassista (suona dal 1991 con Jovanotti), compositore (tra i suoi brani *L'ombelico del mondo*, *Penso positivo* e *Il più grande spettacolo dopo il Bing bang*) e produttore discografico, ha esordito nel 1985 in un gruppo punk chiamato Dictatrista. Dalla sua passione per gli occhiali è nato il marchio Saturnino eye wear.

LA META

La Monument valley tra Utah e Arizona: qui Saturnino ha fatto un viaggio «indimenticabile» con Lorenzo Jovanotti, suo fratello Bernardo e deejay Ringo.



GLI OCCHIALI

I preferiti di Saturnino sono i Ray-Ban wayfarer nomad, acquistati in un negozio vintage di New York.

@raytarantino.com



IL CLUB

L'ingresso del 7th St Entry, uno dei due storici club (l'altro è il First avenue) ospitati nello stesso edificio di Minneapolis. Con Jovanotti, Saturnino si è esibito su quel palco, dove ha debuttato Prince.

professione crede avrebbe potuto dedicarsi?

Sarei stato un ottimo poliziotto. Ho da sempre grandi attitudini investigative.

A parte la musica, che cosa ha in comune con Lorenzo Jovanotti?

L'anguria. Siamo divoratori voraci e senza rivali. Quando gli altri abbandonano la tavola dopo due fette, noi proseguiamo senza paura per ore. In comune, quando siamo in tour, abbiamo anche la visione di *Rambo*, condita da commenti sarcastici sulla pettinatura di Sylvester Stallone. E i film dei *Monthly Phyton*.

A quale albergo associa i ricordi più intensi?

Al The Nicolaus hotel di Bari. Era interamente occupato dallo staff del leggendario tour del 1994, con Pino Daniele e con Eros Ramazzotti. Ci si trovava nella hall di notte tardi, dopo i concerti, e si discuteva delle performance per ore e ore. Pino, da instancabile perfezionista, era perennemente insoddisfatto del suono.

La sua passione per gli occhiali è nota: qual è il modello di cui non può fare a meno?

I Ray-Ban wayfarer nomad, quelli di Ray Charles, con le lenti da sole polarizzate verdi. Hanno ispirato il mio marchio, la Saturnino eye wear, nato per proporre occhiali importanti e vistosi ma indossabili.

Che cosa determina l'eleganza di una persona?

I gesti. Sono un'unità di misura dell'eleganza molto più di un bel vestito.

Il suo piatto preferito?

Gli gnocchi di riso come li fanno al *Mi - Cucina di Confine* in viale Cassiodoro, a Milano.

Quando ha capito che il suo sogno di vivere di musica si era davvero realizzato?

Quando mi sono trovato, prima di un concerto, nei camerini del First avenue & 7th St Entry di Minneapolis, il club dove ha esordito Prince. Sui muri c'erano le firme di tutti i più grandi: dai Police agli U2.

Il luogo da vedere almeno una volta nella vita?

La Monument valley tra Utah e Arizona. Davanti a tanta meraviglia, anche uno ciarliero come me ammutolisce.



LA BEVANDA

Il chinotto Lurisia, bibita preferita del bassista e compositore marchigiano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SONO PIÙ NINA E MENO MINA (VAGANTE)

Sta dominando l'estate del web, filosofeggiando e ammettendo errori (tipo, l'eccesso di acido ialuronico). Smonta il super machismo dell'ex marito Fabrizio Corona, dice di essere caduta dieci volte e di essersi rialzata undici. Intervista alla **nuova Morić**: ironica, perfida, sincera. E un po' cinica.



**MIGLIAIA
DI FOLLOWER**
Nina Morić,
40 anni. Ha
un figlio, Carlos
Maria, avuto da
Fabrizio Corona.

di Terry Marocco

Lei la regina dei social in quest'estate di gossip noiosi, è Nina Morić la più divertente, sarcastica, ironica.

Ieri «Pokémon gonfiato dall'acido ialuronico» come la stessa modella croata si è definita: «Lo ammetto, ho sbagliato, sembravo un pallone, ero insicura, dire che assomigliavo a un Pokémon era un complimento. Ora il mio viso è tornato al naturale». Oggi maître à penser del mondo virtuale, quasi un'allieva di Zenone di Elea, il filosofo greco famoso per i suoi paradossi. «Il nemico del mio nemico è il mio amico» posta sul suo profilo Facebook. Rispondono «Nina, torna a farci vedere le chiappe, invece di scrivere queste cose!». Non tutti i filosofi vengono subito compresi. Lei non demorde, anzi continua: «Non che sia una fan delle sopracciglia ad ali di gabbiano, ma la mattina danno meno fastidio degli aliti al gusto di piccione morto». Fantastica, potrebbe far parte dei Monty Python. Passato lo choc di trovarsi davanti a una nuova Nina bella e pure intelligente, i fan sono arrivati numerosi. Piogge di cuoricini, e c'è chi copia i suoi post. Centomila seguaci in soli tre mesi su Fb, ma lei minimizza: «Essere famosi sui social è come essere ricchi a *Monopoli*. C'è chi si compra i follower su Instagram e poi gli manca un dente in bocca».

Sante parole, ma come le è arrivata l'illuminazione sulla via del web?

Ho deciso di abbandonare la tv. Basta polemiche sterili, inutile ospitate, mi sono stancata di come mi dipingevano, la mia vita privata era degradata e io coperta da pregiudizi. Ho imparato dai miei errori, ho chiuso per ora con il

grande schermo e mi sono buttata sui social. Il giorno del mio quarantesimo compleanno, il 22 luglio, il mio tweet di auguri è rimasto per due ore il primo post mondiale.

Lei piace perché è perfida. Ha rivelato al mondo che Fabrizio Corona non è superdotato come racconta lui. Colpo basso, troppo basso?

Sono dovuta scendere al suo livello, ma sono subito risalita. E poi, onestamente, se le cose stanno così non posso certo dire che è Rocco Siffredi.

Ha definito il rapporto con il suo ex marito «la mia jihad personale»: è un odio tanto grande?

Non lo odio, l'odio presuppone l'amore. Solo non voglio che posti le foto di nostro figlio. Carlos Maria ha chiesto di non apparire più su Instagram, ma lui non ha rispetto neanche per la volontà del ragazzo. Ho letto sotto quelle foto commenti che mi stringono il cuore. Io cerco solo di proteggerlo da questo mondo di lupi mannari.

Gli insulti del mondo virtuale arrivano anche a lei, pesanti, sessisti. La feriscono?

La gente ha vissuto Nina Morić attraverso il gossip, anche se mi mettessi a scrivere in arabo direbbero che sono telecomandata. Invece vengo da una famiglia colta: mio padre era un matematico, discepolo del celebre scienziato serbo Nikola Tesla, mia madre un'economista; ho studiato giurisprudenza per tre

«L'amore è un'utopia, non si muore per un uomo»

anni, poi me ne sono andata. Ho bruciato le tappe della mia infanzia: è stato un bene e un male.

Quali sono gli errori di cui si pente?

Molti, ma mi hanno fatto arrivare a essere la nuova Nina. Il mio cuore ferito ha continuato a battere, sono caduta dieci volte e mi sono rialzata undici.

Cos'è l'amore? Sposerà il suo fidanzato Luigi Mario Favoloso?

Se lo farò non lo saprete mai prima, i matrimoni si celebrano in silenzio e non sulle copertine. L'amore è un'utopia, non si muore per un uomo. L'unico amore vero è quello per i figli. Il mio compagno mi capisce, mi dà stabilità, ma Carlos è il mio sangue.

E il sesso?

È migliorato, sono più sicura di me stessa. Non punto più tutto sul mio corpo, ho capito che se un uomo ti è accanto solo per la bellezza, finirà per lasciarti per una più giovane, anche se sei Nina Morić.

«Auguri milfona» le hanno scritto: i 40 anni le pesano?

Non vedo l'ora di arrivare ai 50. La vera bellezza è nel cervello.

Dove andrà quest'estate?

Non lo dico a nessuno, perché si può andare al mare anche senza essere paparazzati. Io ci sono riuscita. E poi tutti questi scatti sono rubati per finta: i protagonisti vengono pagati dai giornali, mi prendo le mie responsabilità a dirlo, ma so che è così. Provate a cercarmi sulle spiagge, in barca: non mi troverete.

La nuova Nina, ora anche in versione Pokémon Go.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Luca Gnani

San Vito Lo Capo



New York



Maiorca



SOUVENIR CHIC

Dallo zaino ai bottoni, dal liquore al costume. Cercare il classico ricordo da regalare o portare a casa può essere una piacevole esperienza. Ecco che cosa comprare nelle 12 mete che, secondo una classifica elaborata da *Panorama*, sono le più gettonate di questa estate.

di Valentina Pepe

Un'estate forse un po' più «patriottica» è questa targata 2016: meno estero, più Italia, vuoi per questioni di sicurezza, vuoi per sfruttare case di famiglia e stare attenti al portafogli. Sulla base di una ricerca elaborata da *Panorama* incrociando i dati delle classifiche delle località più gettonate per l'estate 2016 nei siti Airbnb.it, Booking.com, TripAdvisor.it e Trivago.it, vengono alla luce preferenze e mete elette. Però, tradizione vuole che il viaggio o la vacanza abbia un testimone fisico: il souvenir. E qui nascono i problemi (si fa per dire): puntare su un ricordinio magari anche un po' kitsch o su qualcosa di utile? Optare per la spesa minima o investire pensando di conservare in futuro l'oggetto o l'accessorio scelto? Oltre ai soliti magneti da frigorifero e al prodotto tipico da mangiare, si può fare di più? Certo che si può. La sfida è trovare il souvenir chic,

una missione non facile, ma sicuramente divertente.

Come si sa, sono i dettagli a fare la differenza. E dunque, girando per spiagge e città, si dovranno cercare oggetti sfiziosi a San Vito lo Capo che, tra le mete italiane, ha spodestato dal primo posto Gallipoli, nell'analoga classifica dello scorso anno. Seguono Riccione e Villasimius. Le destinazioni di mare più richieste all'estero sono, invece, Ibiza al primo posto, Mykonos come new entry, seguita da Maiorca e Formentera. Sul podio delle grandi città che continuano ad affascinare per itinerari culturali e grinta metropolitana, New York è in pole position, prima di Londra, Parigi e Barcellona. Breve guida per non sbagliare regalo: consigli giusti per un ricordo da 1 a 258 euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Villasimius



Barcellona



Mykonos



DESIGN E CIBO IN ITALIA

SAN VITO LO CAPO

La Sicilia più autentica è a San Vito Lo Capo, che vanta monumenti storici e una posizione da sogno. Impossibile restare indifferenti di fronte al candore delle spiagge, considerate tra le più belle d'Italia. Come è noto, qui il cous cous è considerato prodotto agroalimentare tradizionale come retaggio della dominazione araba. A San Vito Lo Capo ogni anno, nel mese di settembre, si tiene il famoso *Cous Cous Fest* (quest'anno, dal 16 al 25) un tripudio di colori, profumi e antiche ricette. Per celebrare questa tradizione, si possono acquistare le couscoussiere, pentole di coccio per la cottura a vapore del cous cous, belle e policrome.

COUSCOUSSIERA

Bik Bak

Dove: via Farini 26/28

Prezzo: da **45 euro**.



GALLIPOLI

Citata da Plinio il vecchio, la «Città bella» è divisa in due parti: il borgo moderno e il centro storico. Considerata la perla del Salento, Gallipoli è rinomata per il mare, le spiagge, i monumenti, la storia e l'artigianato. Quest'ultimo riesce a conservare i suoi tratti fondamentali mescolandosi all'innovazione nella collezione *Alcoloured drinks*, nata nel laboratorio creativo Sguariu e disegnata dall'architetto Ritana Schirinzi, che si ispira ai più comuni bicchieri da drink per lampade-tavolini luminosi in pietra leccese lavorata artigianalmente.

DESIGN IN PIETRA

Alcoloured drinks

Dove: direttamente in cava

Loc. Mater Gratiae,

www.carparo.net

Prezzo: da **135 euro**.

LINK_IN VIAGGIO



RICCIONE

È considerata la capitale romagnola del divertimento. Si balla fino a tardi, si prende il sole, si mangiano piadine da sballo. Non solo, la modaiola Riccione fa anche tendenza. Prendiamo per esempio il backpack, declinato in una miriade di versioni, portato sulla schiena o come una borsa. In pieno «struscio» cittadino, da Yuri, l'azienda che da quarant'anni in Riviera valorizza l'artigianato italiano, potete sceglierne uno da uomo in pelle testa di moro oppure optare per un'altra creazione.

ZAINO

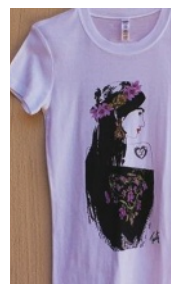
Yuri

Dove: viale Ceccarini 101, www.yurishop.it

Prezzo: **258 euro** (il maxi zaino in pelle da uomo).

VILLASIMIUS

Il profumo di mirto si mescola all'odore intenso della roccia salata a Villasimius, conosciuta soprattutto per la spettacolare Cala Giunco e la laguna con i fenicotteri rosa. Qui si può fare dell'ottimo shopping di artigianato locale: come le creazioni di Laura Frau, in arte Tarty. La giovane designer sarda ha firmato *Sa domu est pitticca su coru est mannu*, un progetto di ricerca sui simboli e le tradizioni della Sardegna. Le magliette in edizione limitata o pezzi unici sono un ricordo insolito ed esclusivo.



T-SHIRT

Bello & Chic

Dove: via Mazzini 5

Prezzo: da **40 euro**.

L'ALLEGRIA DELLE ISOLE

LA CESTA KURUBA

Artesania

Dove: La Palma
Cesterias
a Capdepera,
www.kurubaa.com
Prezzo: da 69 euro.



MAIORCA

La più grande delle isole dell'arcipelago delle Baleari continua ad ammaliare con le sue rocce calcaree immerse in acque terse e le sue baie. Cosmopolita e nottambula, l'isola è un concentrato di contrasti con una tradizione molto antica di oggetti artigianali realizzati con le foglie della palma nana (che cresce solo qui nella zona mediterranea). Le palme, raccolte durante il mese di luglio, si fanno essiccare e si usano per confezionare cesti, cappelli, borse. Molto attuale la cesta Mallorca di Kuruba realizzata con ricami colorati o tutte le altre creazioni degli artigiani di «llatra», la foglia di palma appunto.

MYKONOS

Alla moda, frenetica, affascinante, con spiagge stupende di sabbia bianca e una sofisticata vita notturna, Mykonos è ambita da chi ama ballare tutta la notte, frequentare ristoranti dal grande appeal e passare giornate in riva al mare ascoltando musica ininterrottamente. Qui i negozietti dove fare acquisti di prodotti e manufatti tipici sono tutti forniti e ricercati. Ma i bracciali e i gioielli fatti a mano che si trovano all'art shop Il triciclo sono davvero deliziosi, con decori in argento e ottone martellato.

GIOIELLI ARTIGIANALI

Triciclo art shop
Dove: Voinovits, 3
Prezzo: a partire da 30 euro.

IBIZA

L'isola destinazione di spiriti liberi negli anni Settanta, nonostante il passare del tempo e l'esplosione della vita notturna trasgressiva non ha perso la sua magia e il suo fascino d'altri tempi. «Eivissa» (come è chiamata localmente in catalano) è una destinazione turistica molto apprezzata per le sue meravigliose spiagge, il mare pulito e il patrimonio culturale. Qui Marí Mayans produce e vende Hierbas Ibicencas, il liquore di Ibiza aromatizzato grazie alla combinazione e alla distillazione di 18 erbe locali, tra cui anice, timo, rosmarino, limone, arancio, bacche di ginepro.



HIERBA IBICENCAS

Marí Mayans

Dove: Puig d'en Valls,
Sant'Eulalia
Prezzo: 28 euro
(una bottiglia da 1 litro).

FORMENTERA

Di Formentera t'innamori subito. Il colpo di fulmine è garantito: i 21 chilometri di spiagge bianche, le acque trasparenti e la natura selvaggia. Un vero paradiso terrestre dove vale la pena visitare il negozio di costumi da bagno di Janne Anker Heegaard



che negli anni Settanta iniziò il suo business in spiaggia. I costumi (tanga, bikini e altri modelli), molto striminziti, sexy e mai imbottiti, sono tutti prodotti a mano con materiali di ottima qualità, originali e coloratissimi. Possibile anche farseli fare su misura con i colori e le decorazioni preferite.

Negli anni sono diventati un cult tra le vanitose delle spiagge del Mediterraneo.

COSTUMI SEXY

Janne Ibiza

Dove: Edificio Mar de Pujols,
7, C/punta prima
www.janneibiza.es
Prezzo: 120 euro.



PARIGI

Fidanzati e artisti, ma non solo. La capitale francese è favolosa per tutti e in ogni stagione, con le sue sfumature e i suoi riti raffinati. A Parigi, dopo un classico tour tra musei e Tour Eiffel, è doveroso gustare i macaron, i famosi dolcetti rotondi con due gusci di meringa che racchiudono un tenero fondant. La mania del momento è quella di mettersi al collo, al dito, al polso, sotto forma di gemelli oppure sulla camicia come bottoni. Naturalmente, in questo caso non sono da mangiare. Il boom è anche online. Il negozio dove trovarli è Les Néréides, garanzia in fatto di bijoux.

MACARON GIOIELLI

Les Néréides

Dove: 5, rue du Bourg l'Abbé, www.lesnereides.com. Prezzo: **18 euro**.



LONDRA

Dinamica, multietnica ed energica, Londra è la capitale europea che attrae sempre per fascino regale e innovazione punk rock. Qui l'artista Snowden Flood ha sviluppato una vera passione per la progettazione e produzione di regali di alta qualità realizzati interamente nel Regno Unito. Nel suo studio-negozio affacciato sul Tamigi, disegna e vende la sua gamma di souvenir. Come i sottobicchieri in sughero e resina melamminica decorati con una grafica accattivante che ritrae i monumenti londinesi in chiave inedita. Quasi un peccato coprirli.

SOTTOBICCHIERI

Snowden Flood

Dove: Unit 1.01 Oxo Tower Wharf, Barge house Street, www.snowdenflood.com

Prezzo: **20 euro** (il set da 4).



NEW YORK

Più che una città, uno stile di vita. Un'energia che profuma di cambiamento continuo. New York crea la moda e sorprende attirando ogni anno milioni di visitatori che si lasciano plasmare dalla sua verve. La metropoli non è solo la patria dei grandi mall disseminati per la città, ci sono anche minuscole botteghe e negozi unici che rendono caratteristico e divertente lo shopping di ricordi. Un'idea originale? L'indirizzo giusto è Tender Buttons, dove comprare bottoni particolarissimi da regalare per creazioni rare.

BOTTONI

Tender Buttons

Dove: 143 e 62nd street,

Prezzo: a partire da **1 euro**.

IL GUSTO DELLE CAPITALI

BARCELLONA

Barcellona non ha bisogno di presentazioni con il suo centro medievale Barrio gotico, gli edifici modernisti dell'Eixample e la movida che non finisce mai. Vivace e variopinta, la città ha musei, meraviglie architettoniche e strade sempre affollate. Tappa d'obbligo di un tour del capoluogo della Catalogna è Papabubble, il laboratorio di caramelle artigianali che produce delizie dalle forme più strane come navicelle spaziali, treni, fiori e cartoni animati. Un vero tempio per gli amanti dei lecca-lecca e delle caramelle, che possono essere anche personalizzate diventando micro sculture da gustare e regalare.

LECCA LECCA ARTISTICI

Papabubble

Dove: carrer Ample 28,

www.papabubble.com

Prezzo: **22 euro** per un lecca-lecca.



LATTUGA DI MARE

È la lattuga di mare la più mediterranea delle alghe, di un bel verde brillante perché ricca di clorofilla, di sapore delicato, facile da raccogliere. Ci si fanno le «zeppolelle di mare», le frittelle d'alghe partenopee, una volta di rigore per la cena della vigilia di Natale. Dalla cucina popolare a quella ricercata: Matteo Baronetto, al ristorante Del Cambio a Torino, ha inaugurato la Lasagna di lattuga di mare: strati di alghe, sbollentate come la sfoglia, si alternano a besciamella (di latte di soia per gli intolleranti al glutine della farina), e ragù bianco di vitello. Il pescivendolo di fiducia procurerà volentieri la lattuga marina.



WAKAME, NORI, ARAME

La prima è l'indispensabile ingrediente della zuppa di miso, il classico condimento derivato dalla soia gialla; la seconda è la foglia che avvolge sushi e maki. Le migliori sono scure e a trama fitta, come quelle che si mangiano sui tatami di Sake no hana a Londra. Mentre Moreno Cedroni alla Madonnina del pescatore a Senigallia (An), cucina la wakame in Risotto con ostrica, panna acida e mela. Ma il miglior contrasto cromatico (verde/nero) si gode con la combinazione wakame/arame, in insalata, tagliate a striscioline, dopo un breve ammollo in acqua, condite con olio e semi di sesamo tostati, aceto di riso, miele, zenzero.

KOMBU

La sua culla è l'isola di Hokkaidō a nord del Giappone, dove sperimentarla in un intero menu: cotta, essiccata, in salamoia, frantumata, al posto del sale in minestre e zuppe. La più pregiata ha foglie spesse e scure, indispensabili nella dieta dei monaci buddisti, e necessarie ai fan dell'alimentazione macrobiotica e vegetariana per l'apporto di calcio. Lo chef Alain Ducasse la serve scottata come contorno del pesce al vapore insieme a punte d'asparago e pisellini; oppure con l'orata in crosta mescolata a sale grigio di Guérande, accompagnata con una vinaigrette con ciuffi d'aneto. Gennaro Esposito alla Torre del saracino a Vico Equense ne fa un brodo per accompagnare i calamari alla brace.



Datemi un' alga

È decorativa, buona e fa bene. La «ve

Per chi vuole essere veramente à la page, quest'estate la variante etico/ludica alla raccolta di erbe spontanee è il foraging di alghe. Mete elitarie sono le acque purissime che lambiscono le coste della Bretagna, dove si produce il raro e pregiato burro Bordier alle alghe; ma anche le falesie della costa ovest dell'Irlanda del Sud, o Achill island dove dal 21 luglio al 28 agosto si celebra la cucina marinara con annessi seaweed safari; e poi su su fino al mare di Barents, dove le alghe assumono la proporzione di foreste: in superficie le verdi, a media profondità le rosse, a grande profondità le brune, che possono

che ho fame



«verdura marina» protagonista in tavola.

raggiungere decine di metri di altezza.

Giappone e Danimarca hanno promosso a moda gastronomica la vegetazione oceanica. Benché circondata dal mare, l'Italia invece non ha sviluppato una vera cucina con le verdure marine, tranne alcune ricette nate da vera indigenza. Tra tutte il «brodo di sassi» livornese, fatto con sassi di mare spugnosi: si fanno bollire i sassi in un mix di acqua dolce e salata con sedano, cipolla, carota, si passa il tutto al setaccio per filtrare la rena, ci si cuoce una pastina da brodo.

(Fiammetta Fadda)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

KELP

È un insieme di alghe diverse, con proprietà simili, vicine a quelle del fucus, l'alga bruna galleggiante, ricchissima di iodio, a cui si attribuiscono proprietà dimagranti. È anche la maggiore protagonista delle sperimentazioni che lo chef René Redzepi conduce nel laboratorio del suo nuovo ristorante a Copenaghen. Tra i suoi seguaci, Christian Puglisi, del Relæ, sempre a Copenaghen, in uno strepitoso mix italo-scandinavo, propone Noodle di patate con zuppa di pecorino e tre varietà di alghe: dolce, lattuga di mare sottaceto, misto disidratato e tritato nel burro.



DULSE

Un tempo i marinai inglesi la masticavano al posto del tabacco. Molto decorativa, rossa, con fronde piatte e lisce, è una delle poche diffuse in Nord Europa, tra le coste rocciose dell'Atlantico, da Finistère, l'estremo nord della Bretagna fino alla Scandinavia. Essicata al vento, arrotolata in balle, ammolata, strizzata e tagliata a listarelle, sta molto bene in zuppe di cereali e legumi ai quali regala un bel nerbo piccante. Immersa in un leggero sciroppo di zucchero e acqua, con l'aggiunta di soda e menta, diventa un drink, da accompagnare con dulse croccante asciugata in forno e spruzzata di sale.



LICHENE MARINO

È la più popolare delle alghe irlandesi. Lunga la tradizione gastronomica della raccolta nelle piscine d'acqua marina che si formano tra le scogliere. Darina Allen, chef ecologa del ristorante Ballymaloe house a Shanagarry, le usa nel suo brodo d'algha e per gli **scone con alga rossa e formaggio** (sopra), lodati da Sally McKenna e Prannie Rhatigan, celebrate autrici di ricettari locali. Piatto nazionale, il carraggin, un budino a base di alghe bollite nel latte che sfrutta le proprietà gelificanti della carragenina contenuta nelle fronde marine.

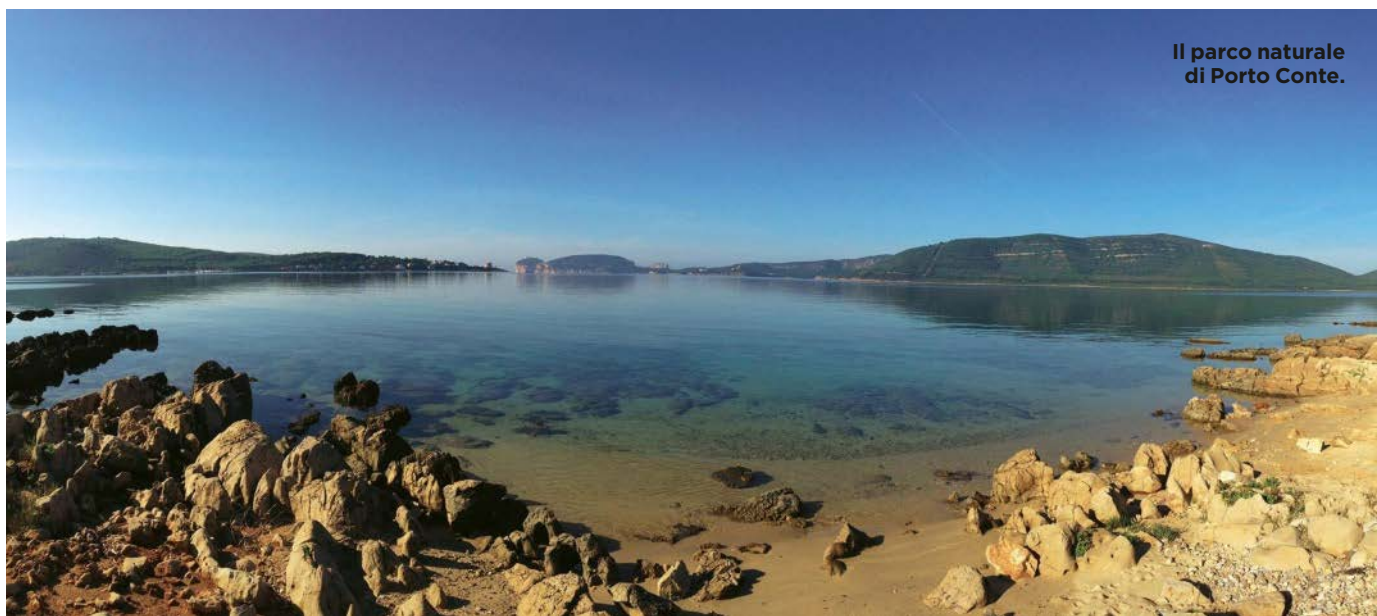
IL BON TON DELL'ORIGINALE «PESCA»

Giunti ai piedi delle falesie soggette alle grandi maree atlantiche dove ondeggiano le alghe, è d'obbligo seguire il codice di sicurezza e civiltà della raccolta.

Servono:

- 1) alti stivali di gomma
- 2) un libretto informativo sulle varietà delle alghe, non tutte commestibili
- 3) il timing dell'andamento delle maree onde evitare incidenti anche gravi
- 4) un coltello a lama affilata o un paio di forbici per «tosare» i rami, guardandosi dall'estirpare le radici
- 5) la verifica dell'edibilità del raccolto con un esperto
- 6) l'obbligo morale di raccogliere solo lo stretto necessario.

Il parco naturale
di Porto Conte.



La Sardegna selvaggia tra grotte marine e rapaci

Non solo Costa Smeralda: l'isola è uno scrigno di gioielli naturalistici da riscoprire. Ecco i più belli.

di Maddalena Bonaccorso

Sardegna isola-parco, paradiso della natura e della biodiversità. Un'oasi della vacanza slow, sorprendentemente lontana dal glamour e dalla mondanità della Costa Smeralda: è questa la Sardegna dei parchi e delle aree marine, un mondo a parte fatto di 100 mila ettari di territorio e mare preservati e resi fruibili da itinerari che spalancano al turista un universo inaspettato, popolato da animali rari e impreziosito da siti neolitici, grotte, lagune e falesie.

Per scoprire questa Sardegna «diversa» si parte dalla città di Alghero, nel cui territorio è stato istituito nel 1999 il primo parco regionale dell'isola, quello di Porto Conte: qui, sulle pareti a picco sul mare di Punta Giglio, costituite da rocce di 200 milioni di anni fa, vivono il falco pellegrino, la poiana e il barbagianni, mentre le scogliere tra Capo Caccia e Capo Marargiu sono il luogo di nidificazione del rarissimo grifone, rapace di cui sono state censite una decina di coppie.

In seno al parco, nel 2002, è stata istituita anche un'area marina per la conservazione della biodiversità: questo è il paradiso delle cavità naturali, tra le quali quella di Nereo, la più estesa grotta sommersa d'Europa.

In immersione si entra da 35 metri di profondità e si esce a 15, dopo aver

percorso un itinerario di gallerie e camere subacquee che si estendono per 300 metri.

Ma ci sono anche le grotte emerse di Nettuno, raggiungibili sia via mare che da terra, grazie ai 636 gradini della Escala Del Cabiròl: amatissime dai turisti, queste cavità «staccano» ogni anno biglietti per circa due milioni di euro.

Per gli appassionati di storia e archeologia, invece, sempre senza uscire dal parco di Porto Conte, è possibile visitare sia il villaggio nuragico di Palmavera, risalente al XV secolo a.C., che la Grotta verde, sito neolitico dove sono stati ritrovati fossili umani, vasi in ceramica e graffiti.

Ma i siti naturalistici di grande importanza non sono solo sul territorio di Alghero: dirigendosi verso Oristano, percorrendo la spettacolare strada costiera che attraversa Bosa, si giunge alla penisola del Sinis, con i suoi 40 chilometri di area marina protetta. Qui, in una zona che grazie al vento di maestrale che la sferza tutto l'anno è l'oasi del surf, si trova anche uno degli ecosistemi palustri più interessanti d'Europa: tra i fenicotteri rosa che popolano la laguna di Mistras e i rari marangoni del ciuffo che si possono ammirare sullo scoglio del Catalano, anche gli amanti del birdwatching possono trascorrere la vacanza ideale. ■



ALCUNE ROTTE: da Alghero verso Bosa e il parco di Porto Conte, o da Oristano per la penisola di Sinis.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La piscine è sdoganata

Il vezzo francese di alleggerire lo champagne col ghiaccio è ormai tendenza. Le maison più blasonate si attrezzano.

Fresco, da servire sia liscio che on the rocks, e quindi perfetto per l'estate: il Royal blue sky, ultima creatura di Thierry Gasco, l'innovativo chef de cave ed enologo che dal 1992 guida le cantine della maison Pommery, inaugura un nuovo modo di degustare lo champagne, regalando alle bollicine una visione più contemporanea e versatile. Blend dei tre vitigni classici Chardonnay, Pinot noir e Pinot meunier, ma speziato e arricchito con note di mandorle, fichi secchi, agrumi canditi e frangipani, il nuovo champagne della cantina di Reims è un dry molto equilibrato che è perfetto anche per gli aperitivi estivi: e

grazie alle Pommery luxury station, angoli di lusso creati in location esclusive, dal Forte Village di Santa Margherita di Pula al Gran Melià di Villa Agrippina a Roma, dall'Argentario golf e resort di Porto Ercole al Beach club Il Riccio di Anacapri, sarà possibile degustarlo in tanti modi diversi, affidando all'estro dei bartender la realizzazione degli abbinamenti più di moda dell'estate 2016: il nuovo champagne, che rappresenta in qualche modo una svolta casual e giovane, si presta in modo particolare per cocktail con fragola e menta, con scorza d'arancia, con il frutto della passione e con sedano e zenzero. (M.B.)

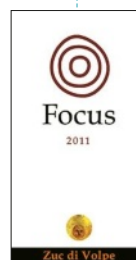


SUR GLACE

La bottiglia di Royal blue sky di Pommery. A destra, un bicchiere di champagne con ghiaccio (cioè «champagne piscine») e scorza d'arancia: uno degli abbinamenti suggeriti da Thierry Gasco, chef de cave dell'azienda.

DUE SORSI PER CAPIRE IL CARATTERE

Da giovane vignaiolo, quando debbo scrivere di un'azienda che esiste dal 1596 e che nel 1933 è stata la prima a imbottigliare il Pinot bianco, beh qualche emozione la provo. L'attuale proprietario, Emilio Rotolo, sente il peso della tradizione e garantisce vini di grande qualità a un prezzo corretto. Le guide principali assegnano il primo posto al Sauvignon Zuc di Volpe (il più pregiato dell'azienda) e noi stessi lo premiammo nel 2011 con l'etichetta di *Panorama*. Stavolta il Sauvignon ci ha stordito con il suo profumo, ma abbiamo avuto la sensazione di una frenata sul palato. Pubblichiamo perciò l'etichetta del Merlot Focus 2011: grande profumo, piena maturità. È il Merlot severo del nord-est, ma alla fine conquista per la sua autorevolezza. Il primo sorso del Refosco dal peduncolo rosso Zuc di Volpe 2011 è morbido, ma il carattere vien fuori con il secondo. Tra i bianchi, il migliore è il Pinot grigio Zuc di Volpe 2015. Colore e profumo classici questo vino



nasce e muore in bocca con una piacevolissima sensazione. Il Pinot bianco Zuc di Volpe 2014 ha un profumo intrigante, un sapore piacevole ed è un bel vino per un pesce semplice come la spigola alla quale lo abbiamo accompagnato. **info@volpepasini.it**

PREZZI INDICATIVI

Sauvignon Zuc di Volpe 2015	20 €
Merlot Focus 2011	26 €
Refosco dal Peduncolo Rosso Zuc di Volpe 2011	24 €
Pinot Grigio Zuc di Volpe 2015	19 €
Pinot Bianco Zuc di Volpe 2014	20 €