

PANORAMA

# Link

STILI, CULTURA, SOCIETÀ

Naomi Sims in Scarf, New York, ca. 1969. / The Metropolitan Museum of Art, N. Y. / © The Irving Penn Foundation



## LA MOSTRA

### Mito in posa

Un centenario modernissimo. Un secolo fa nasceva un gigante dell'immagine, **Irving Penn**, scomparso nel 2009. La mostra, con oltre 200 scatti leggendari dell'artista americano, sarà l'evento di primavera al Metropolitan Museum of Art di New York.

Fotografie di viaggio - il Perù, icone della moda, i ritratti più amati con Pablo Picasso, Truman Capote, Ingmar Bergman (a sinistra, Naomi Sims, la prima modella di colore negli Anni 60).

La retrospettiva aprirà il 19 aprile e andrà avanti fino al 30 luglio ([www.metmuseum.com](http://www.metmuseum.com)).



**VINCE IL COLORE**

Una distesa in technicolor di tulipani, al Castello di Pralormo (TO), meta degli amanti di questo fiore. Dal primo aprile al primo maggio si terrà la XIII edizione di *Messer tulipano*.

# Italiani sempre più al verde

Cresce l'amore per terrazzi e giardini. Ma anche qui ci sono le «mode»: impazza il **prato fiorito**, che finisce persino nei vasi. Ritornano lavanda e rosa canina. Cipressi e ginkgo superstar. E i vasi sono di design.

di Stefania Berbenni

**C**hi ha la febbre per il verde, sa cosa vogliono dire queste settimane in cui c'è da rimettere mano a giardini, terrazzi e in alcuni casi agli interni. Sono milioni gli amanti di fiori e piante e lo testimoniano il business in continua crescita, le fiere specializzate, la pletera di titoli in libreria, i corsi e i dibattiti (ad esempio, il Labirinto di Franco Maria Ricci ha annunciato un ciclo di convegni dal titolo battistiano, *I giardini di marzo*). La verità è che i patiti del verde, diciamo pure gli addicted, sono disposti a spendere per una rosa antica e profumata più che per un vestito, per un cipresso di varietà Bolgheri o Mediterraneo più che per un weekend galeotto. E per avere un prato come si deve, beh, su quello non si guarda il prezzo.

Un tempo, come metodo per rilassarsi e concentrarsi, si consigliava *Lo zen e l'arte della manutenzione della bicicletta* (libro di culto per decenni), ora la sconfinata manualistica per curare e crescere il verde dimostra quanto sia valida la funzione terapeutica,



### EXTRALARGE

Grazie ad innesti e ricerche di laboratorio stanno nascendo ibridi, come questa varietà di ranuncolo «gigante».



**APPARENTE DISORDINE**  
Un esempio di «prato fiorito» dove si alternano graminacee, tulipani, girasoli e altre specie. Questo è opera di Piet Oulford, maestro del verde.



### EVVIVA LA SEMPLICITÀ

Le bordure di fiori sono sempre con tonalità in nuance. Una proposta firmata da Bohem.

### RESISTENTI

Un cipresso del Vivaio Giorgio Tesi di Pistoia, uno dei più grandi d'Italia. Certe specie sono state brevettate.

quasi di massa, del vedere sbocciare una peonia, o nell'offrire agli amici i pomodori di produzione «casalinga». Associazioni di volontariato, carceri (come quello di Opera a Milano) «usano» il giardinaggio per recuperare persone con passati turbolenti.

E se gli italiani sono al verde, in senso lato, anche in questo settore bene o male ci sono le «mode»: piante che fanno status, altre molto di design; in più, riscoperte di alberi dimenticati o di fiori snobbati a lungo.

Abbiamo cercato di capire che aria tira fra foglie e petali colorati.

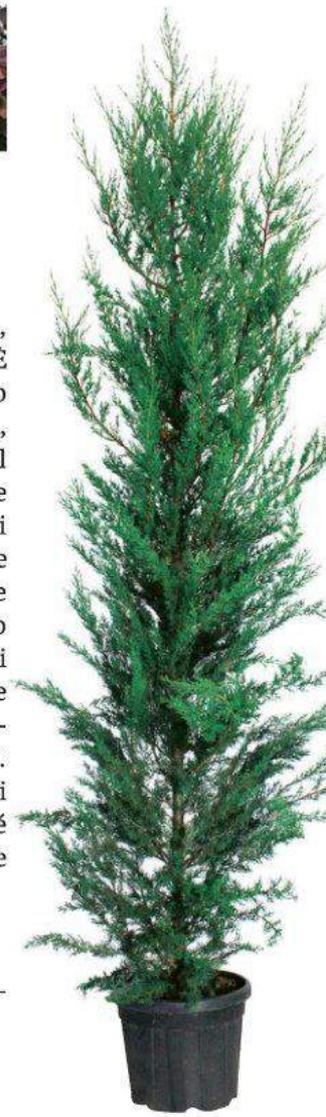
### ADDIO PERFEZIONE

Sarà dura nei prossimi mesi per i precisini nati e per i cultori dell'ordine, far quadrare il cerchio, avere cioè un terrazzo o un giardino «moderno» (qualcuno direbbe «di tendenza») però spettnato, regno del caos. Caos molto chic come spiega Alberto Marini che con la sua Bohem è diventato un punto di riferimento nel Nord Italia per eventi, arredi floreali e regali, tanto che ad aprile si trasferirà in una ex stazione liberty a

Sarnico (BG): «Sulle terrazze? Contenitori tutti diversi, un po' come i bicchieri a tavola o i piatti di tanti stili. È la fine anche dei vasi shabby e del country chic. Solo materiali solidi come il legno, dalla betulla al teak, oppure pietra e ferro». Cornelius Grivil, progettista del verde, rumeno, con una storia bellissima alle spalle (è cresciuto con la nonna, analfabeta, esperta però di erbe e piante), parla di «disordine apparente» a partire dal prato che diventa elemento di decoro e finisce nelle fioriere, non solo sulla terra piana: «Il mio "prato fiorito" consta di quaranta tipi di semi, dai girasoli ai piselli odorosi ai garofani selvatici, ai papaveri, alle graminacee, il che consente una fioritura in tempi diversi. Il grande maestro in questo senso è Piet Oulford. C'è un altro aspetto: se si mette il prato fiorito nei vasi o sui terrazzi e si ha un orto, questo è un bene perché i fiori attirano le api e garantiscono l'impollinazione anche agli ortaggi, che hanno fiori spenti».

### POCA MANUTENZIONE

Che siano alberi, piante da interno o fiori, il cri-



## SPAZIO URBANO

Anche se gli orti sui terrazzi in città sono in calo (causa inquinamento), c'è chi mischia la coltura degli ortaggi con fiori e prato. Come questo progetto di Cornelius Gavril.



DANIELE CAVADINI

terio di oggi è sempre lo stesso: non impazzire nella cura. Non a caso fra le piante verdi che vanno per la maggiore ci sono cipressi e ginkgo, albero questo antichissimo, molto resistente che può raggiungere i 30 metri; al Vivaio Giorgio Tesi, a Pistoia (la città che fornisce le piante a tutta Europa) ne vendono migliaia all'anno e lo stesso fanno con i cipressi, selezionati con l'aiuto del Cnr e brevettati. Racconta Irene Cinelli: «I ginkgo si adattano a diversi terreni, sono resistenti a fattori patogeni e ce ne sono parecchie varietà. I nostri cipressi sono immuni al cancro corticale. Hanno portamenti diversi, ideali come ornamento». Per Alberto Marini la parola d'ordine è: «Semplificarsi la vita, quindi fine del ficus benjamin e dei roseti, che si ammalano facilmente, a favore di palmizi di tutte le dimensioni e delle camelie, che vivono una riscoperta».

Carlo Maggia, garden designer, paesaggista e progettista di giardini, polemizza: «Non esistono tendenze, non stiamo parlando di una sfilata di Giorgio Armani. Però ci sono dei segnali, dati dalle grandi mostre internazionali: no al prato che richiede manutenzione e molta acqua, no alle piante che si ammalano, no agli orti sul balcone nelle grandi città perché le foglie assorbono e fissano lo smog. No ai contenitori di coccio toscani. Io per esempio adoro certe piante della "nonna" come la aucuba. In quanto ai fiori, amo certe specie ibridate di anemoni e ranuncoli resi "giganti", grandi come peonie».

## DA NORD A SUD, IL PAESE VENDE FIORI

Marzo, aprile e maggio sono mesi «caldi» per gli amanti del verde. Viaggio fra gli appuntamenti.

**PORDENONE, 4 - 12 marzo**

### ORTOGIARDINO

Quartiere fieristico. Una grande festa dedicata alla primavera, un coloratissimo percorso con scenografie vegetali (foto sotto).  
[www.ortogiardinopordenone.it](http://www.ortogiardinopordenone.it)

**VERBANIA, 25 e 26 marzo**

### MOSTRA DELLA CAMELIA DI VERBANIA

Oltre 300 varietà di camelie e visite guidate ai giardini botanici di Villa Taranto, Isola Madre.  
[www.lagomaggioreffiori.it](http://www.lagomaggioreffiori.it)

**LUCCA, 31 Marzo - 2 aprile**

### VERDEMURA

Arbusti, bulbi, attrezzi e arredi per il giardino e per l'orto, prodotti artigianali e alimentari. [www.verdemura.it](http://www.verdemura.it)

**ANCONA, 1 e 2 aprile**

### ANCONA FLOWER SHOW

Mostra-mercato di piante rare e inconsuete con corsi di giardinaggio, dimostrazioni creative, laboratori didattici.  
[www.anconafloreshow.com](http://www.anconafloreshow.com)

**PRALORMO (TO),**

**1 aprile - 1 maggio**

### MESSER TULIPANO

Allestimenti a tema e la possibilità di ammirare la fioritura di 75 mila tulipani e narcisi nel parco storico.  
[messertulipano@castellodipralormo.com](mailto:messertulipano@castellodipralormo.com)

**SALERNO, 7 - 9 aprile**

### MOSTRA DELLA MINERVA

Mostra-mercato di piante rare e quanto fa giardino.  
[www.hortusmagnus.it](http://www.hortusmagnus.it)

**AREZZO, 8 e 9 aprile**

### REZZO FLOWER SHOW

Collezioni di alberi da frutto di ogni tipo da quelli del benessere fino a quelli di varietà antiche e ritrovate.  
[www.arezozflowershow.com](http://www.arezozflowershow.com)

**COLORNO 21- 23 aprile**

### NEL SEGNO DEL GIGLIO

Punto di riferimento per i «pollici verdi» italiani e non solo. All'insegna della naturalità e del bio con specie autoctone e della grande tradizione.  
[www.nelsegnodelgiglio.it](http://www.nelsegnodelgiglio.it)

**MILANO 5 - 7 maggio**

### ORTICOLA

I proventi destinati al verde cittadino, appuntamento da 22 anni. Tema del 2017: *Le piante italiane per il giardino italiano*.  
[www.orticola.org](http://www.orticola.org)

**NAPOLI, 5 - 7 maggio**

### PLANTA, il giardino e non solo

Appuntamento per gli appassionati di piante spontanee e coltivate, rarità botaniche, ed essenze esotiche.  
[www.ortobotanico.unina.it](http://www.ortobotanico.unina.it)

**PERUGIA, 12 - 14 maggio**

### PERUGIA FLOWER SHOW

La Spring Edition si propone di far conoscere i segreti per avere un giardino fiorito tutto l'anno.  
[www.perugiaflowershow.com](http://www.perugiaflowershow.com)

**BORNATO (BS), 19 - 21 maggio**

### FRANCIACORTA IN FIORE

Rassegna di rose, erbacee perenni, storia e fragranze di Franciacorta. Tema conduttore della rassegna, «Il paesaggio come risorsa - Dal paesaggio per il territorio»: una proposta per ripensare la Franciacorta che accomunerà tutte le iniziative in programma.  
[www.franciacortainfiore.it](http://www.franciacortainfiore.it)



(Valentina Pepe)

## LINK PASSIONI NATURALI

### ZAPPARE CON STILE

Set di attrezzi (Orte): zappetta, rastrello, paletta, in metallo verniciato e con base in legno. Progettato da Giulio Iacchetti. Internoitaliano, 122 euro.

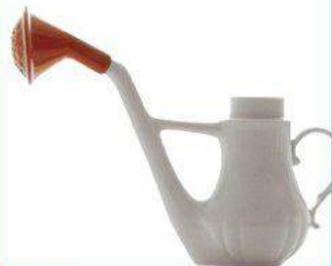


### MINISERRE SOSPESE

La designer ceca Kristýna Pojerová ha progettato delle serre da appendere, che incorporano una luce artificiale per illuminare al meglio le piante. Da 139 euro.

### VERSATILE

Swan si può utilizzare come vaso, annaffiatoio o teiera. In porcellana bianca e rossa. Seletti, 50 euro.



### IL VASO CHE PURIFICA L'ARIA

Una pianta come filtro per abbattere allergeni e inquinanti. È *Clairy*, idea verde di una start up tutta italiana. Per ora è solo un prototipo, si può supportare il progetto su Kickstarter.

### AUTARCHIA

In vetro soffiato e alluminio, con piante all'interno e tecnologia LED per simulare la luce. È firmata dallo studio Nui: si chiama *Mygdal plant lamp*, progetto in cerca di finanziatori.



### A DISTANZA

Del designer Robby Cantarutti per KE protezioni solari, *Qubica* è una tenda ipertecnologica gestibile da smartphone e tablet. Da 2.200 euro.

### LA GRIGLIATA IN TERRAZZA

Chiuso sembra un vaso, aperto è un grill in acciaio inox come le pinze, basamento in ceramica resistente al calore. Barbecue by Black+Blum. 99 euro.



### SCULTURE DA GIARDINO

Linger Large bench è il divano-panca in rattan dalla forma sinuosa (c'è anche la poltrona da abbinare). Realizzato da Yamakawa-Rattan. Non ancora in vendita.



### FIORI IN NUANCE

Anche se il verde non è una collezione di moda, un po' di moda c'è sempre, anche fra i cespugli. Tornano di prepotenza sia la rosa canina, semplice e discreta come una governante d'altri tempi, sia le pratoline, colorate e resistenti; i tulipani si confermano fiore amato; la lavanda è la superstar di stagione, resuscitata in tutte le sue varianti cromatiche e di misura.

Dentro e fuori casa, l'importante è mescolare, purché nel giocare con il pantone della natura si tenga a mente di abbinare tonalità vicine, in nuance. Innesti e ricerche hanno prodotto sorprese: le calle, incarnazione del minimalismo in stile japon, ci sono purché coloratissime. Liberi dunque di sceglierle

ancora bianche, sapendo però di essere retrò.

Se ci sono di mezzo gli architetti, allora tocca arrendersi, come ricorda Cornelius Gavril: «Loro chiedono come colore il glauco: va bene tutto quello che è argento lavanda artemisia. Quindi agavi, bambù e lavande». Siccome le piante grasse sono di per sé «stilizzate», ecco ritornare i cactus (piccoli e grandi, fuori e dentro casa) e la aloe vera. Carlo Maggia dà il proprio vademecum: «Ci vogliono buongusto, sensibilità per la natura, conoscenza delle piante e rispetto del contesto. Purtroppo spesso si cerca l'effettaccio, si comprano fiori chiassosi e piante status. È anche questa una forma di volgarità. E del resto, di questi tempi...».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I MITICI ANNI '80 IN UN TRIONFO DI MUSICA E SENTIMENTI



SUPER ANTEPRIMA

# SING STREET



**Conor** è un ragazzo che cresce negli anni '80 in Irlanda. Quando si innamora di **Raphina**, che sogna di fare la modella, decide di formare una band musicale per fare colpo su di lei. Così le chiede di recitare nel primo videoclip del gruppo. Una splendida commedia, con le famose musiche di The Clash, Genesis, The Cure e Spandau Ballet.

In edicola dal 16 marzo solo con

DVD € 14,90\*



PANORAMA

GRUPPO  MONDADORI

# Non disegno scarpe, ma icone sexy

Mentre Milano ne celebra 45 anni di grande carriera con la mostra «The art of shoes», lo shoe designer **Manolo Blahnik** racconta a *Panorama* le sue altre passioni segrete.

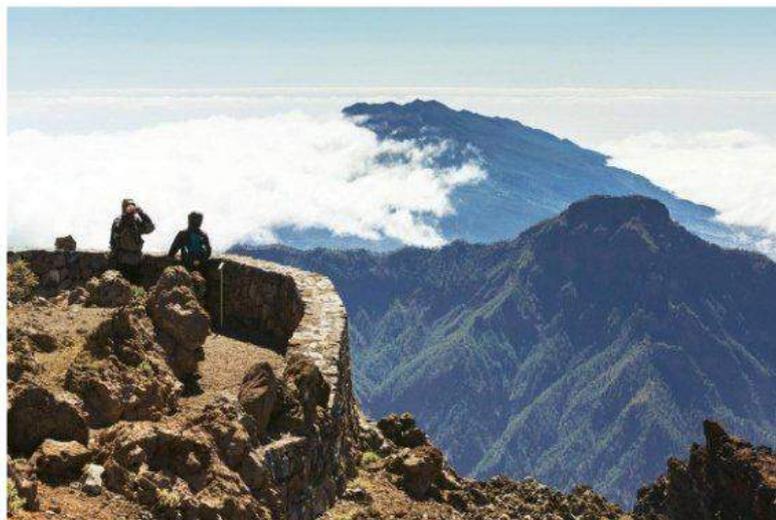
di Marta Galli

**M**anolo Blahnik ondeggia per le stanze patrizie di Palazzo Morando a Milano in un completo doppiopetto lilla mentre ripete parole in napoletano, affascinato dal suono e dal mistero dei dialetti altrui, lui che d'altra parte è poliglotta e onnivoro: di colori, culture, suggestioni. È un irresistibile creativo di una specie ormai rarissima. «Sì, una volta amavo viaggiare, ma adesso, che odore fanno gli aerei! Poi oggi ti trattano male...» dice guardandosi dal dire tutto. Il palazzo, sede delle collezioni Moda e Costume del Comune, ospita fino al 9 aprile una mostra dedicata ai suoi quarantacinque anni di carriera, *Manolo Blahnik: the art of shoes*, e la cornucopia di calzature esposte è la prova che progettare scarpe può essere un'attività molto artistica. Le sue sono comparse nel film *Marie Antoinette* di Sofia Coppola e più prosaicamente in *Sex & The City*, che ne ha moltiplicato la fama. In una scena, la protagonista Carrie Bradshaw viene fermata da un rapinatore e molla tutto. La borsa, l'orologio, l'anello, ma quando tocca ai sandali ha qualche esitazione: «Le Manolo Blahnik nooo!». Il settuagenario stilista è anche uno dei pochi che in questo mondo potrebbe fare a meno del cognome, felicemente esotico come il nome tra l'altro, e come di una specie esotica sembra essere in fondo lui stesso.

**Cosa la fa uscire dal letto la mattina?**

Il mio lavoro. Be' sono uno shoemaker prima di

**NOSTALGIA CANARIE** Appena può, Manolo Blahnik torna alla sua terra natale: le Canarie. Non per il mare, però. Lo stilista non può fare a meno delle sue montagne.



**212 MODELLI, 80 DISEGNI**

Un modello di Manolo Blahnik esposto alla mostra *The art of shoes*, che lo celebra a Milano, (a cura di Cristina Carrillo de Albornoz).



**NORMA MON AMOUR**

Manolo Blahnik adora la Sicilia e i suoi sapori. Primo tra tutti quello della pasta alla Norma.

tutto, che vuol dire un creatore di scarpe, penso che farò questo ogni giorno fino al momento di capitolare.

**Come ha iniziato?**

Tutto nella mia vita è accaduto per caso.

**L'ho notata in un'occasione non riuscire a nominare la parola "sneaker".**

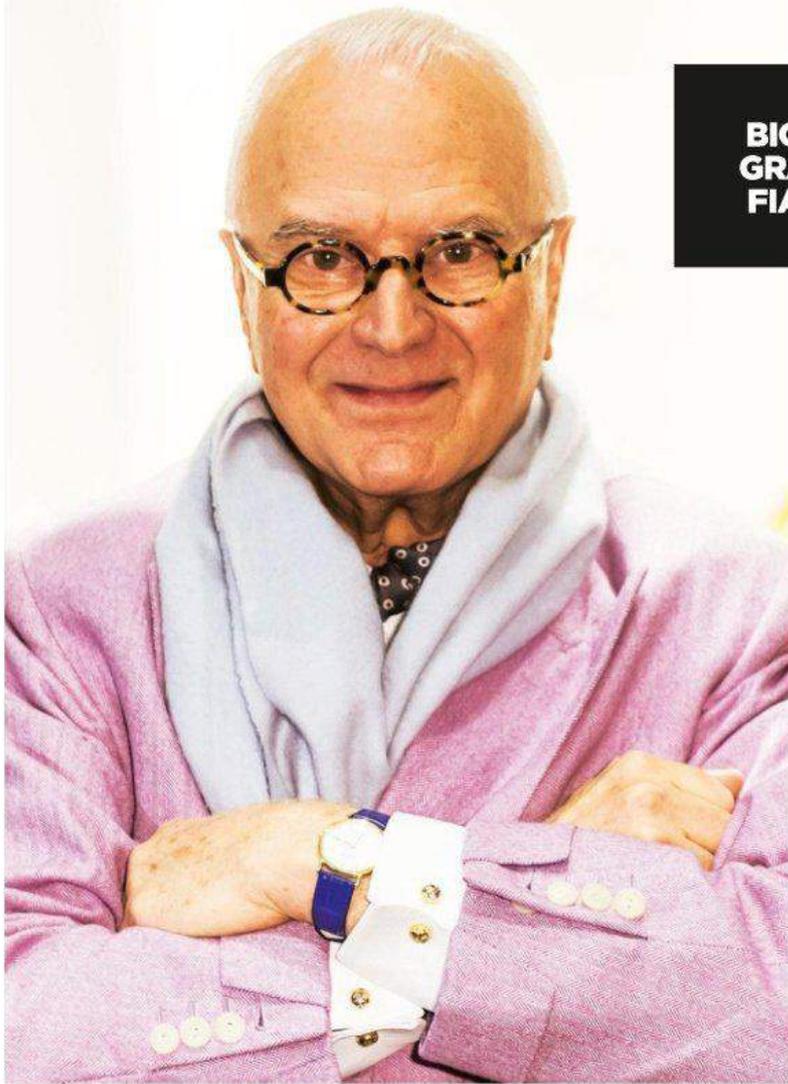
Sono tanto brutte, piuttosto allora che s'indossino delle normali scarpe da ginnastica.

**C'è una passione delle donne che non condivide?**

Quella per le zeppe. L'ho detto e lo ripeterò sempre. Un scarpa con il tacco, anche non troppo alto, rende l'andatura sinuosa e piena di fascino; ma con quelle zeppe, puoi avere delle gambe bellissime e sembrerai sempre la figlia di Frankenstein.

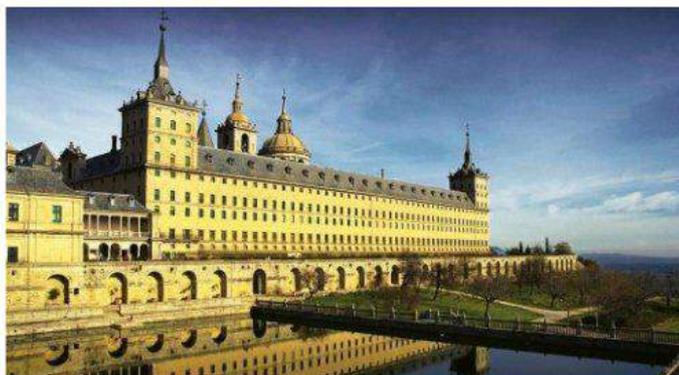
**Lei ha passato molto tempo nel nostro paese e parla un ottimo italiano. Cosa le piace dell'Italia Signor Blahnik?**

Palermo! Palermo mi piace da morire.



## BIOGRAFIA

**MANUEL "MANOLO" BLAHNIK RODRIGUEZ** nato a Santa Cruz de la Palma (1942) da padre ceco e madre spagnola, possidente di una piantagione di banane. Studia a Ginevra e Parigi, quindi si trasferisce a Londra, dove si fa conoscere realizzando calzature per lo stilista Ossie Clark. Nel '72 apre a Chelsea il primo negozio. Dal 1981 vive a Bath. Ha ricevuto l'onorificenza dell'Ordine dell'impero britannico «al designer più influente».



**ARCHITETTURA ISPIRATRICE** Il Monastero El Escorial: storica residenza del re di Spagna.



**IL FILM DI CULTO**  
*Senso* diretto da Lucchino Visconti con Farley Granger e Alida Valli.



**ESEMPIO DI STILE**  
Isabella Blow, famosa per i suoi eccentrici cappelli, negli anni '80 è stata braccio destro di Anna Wintour a *Vogue*. Poi fashion director di *Tatler* e fashion editor al *Sunday Times*.

### Il suo indirizzo palermitano?

Villa Igea è bellissima. Ma la Sicilia è tutta meravigliosa! Ricordo quasi con affetto un episodio: un giorno a Taormina caddi e mi feci male alla schiena. Dovetti passare un'intera settimana a letto al San Domenico Palace, da dove godevo di una piacevole vista dell'Etna. Ne uscii molto risollevato.

### Apprezza anche la cucina siciliana suppongo.

Oh, adoro la pasta alla Norma.

### Lei vive a Bath, in Inghilterra. Curioso per uno spagnolo: che cosa l'ha convinta a trasferirvisi?

Anche questo è accaduto per caso. Però ho un «love affair» con quella città per colpa di Jane Austen...

### Un posto dove ama tornare qual è?

Santa Cruz, nelle Canarie, dove sono nato. Amo le sue montagne, peccato che le abbiano rovinate gli architetti.

### Non le piacciono gli architetti?

Oh no, al contrario, ma vede anche in Italia una volta era tutto Gio Ponti, ora ne rimangono così pochi di architetti bravi. Chissà dove studiano. Però

come mi piaceva Zaha Hadid, che non c'è più (se ne stanno andando tutti intorno a me...). E non è molto bella anche l'architettura fascista? Ora, però, potrebbe essere pericoloso per me accostare Benito Mussolini a qualcosa che mi piace.

### Anche le scarpe in fondo sono esercizi architettonici, un edificio che proprio la ispira?

Il monastero El Escorial a Madrid.

### E in generale, da cosa ricava spunti creativi?

I film sono la mia grande passione.

### Quello che le ha cambiato la vita?

L'ho visto un sabato pomeriggio di 63 anni fa.

È *Senso* di Luchino Visconti.

### Le capita di giudicare le persone dalle scarpe?

Lo facevo sì, ora non ho molto tempo di stare a guardare queste cose. Però ricordo una mia amica, scomparsa anche lei purtroppo, l'editor britannica Isabella Blow. Lei aveva sempre ai piedi delle scarpe tutte distrutte, vissute. Ecco, era di uno chic straordinario.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## KEVIN

Nelle sale con il film **Il diritto di contare**, contro maschilismo e razzismo, l'attore di *Balla coi Lupi* sogna un futuro da regista e meno da protagonista. Punta sul mito del Far West, scrive romanzi d'avventura e suona in una country band.

## VI RACCONTO LA PEGGIOR AMERICA

di Marco Giovannini - da Los Angeles

«**M**a come si fa a essere un sessantenne?». Kevin Costner, 62 anni appena compiuti, chiede consigli. È ancora un fusto alto 1,83, solo i capelli e il pizzetto brizzolati rivelano l'evidenza che sono passati 30 anni da quando ha vestito il lungo soprabito de *Gli intoccabili* o 26 anni dalla calzamaglia di *Robin Hood- Principe dei ladri*. Ma per lui, proverbiale «american hero», il confronto è più psicologico che fisico, tanto che il suo termine di paragone resta *Fandango*, il primo film che l'ha reso famoso, nel 1985.

«Quando l'anno scorso mi hanno offerto la parte di Jericho Stewart in *Criminal*, una grandissima canaglia, l'ho rifiutata per tre volte, ma alla quarta ho ceduto. Perché guardandomi allo specchio ho pensato: Kevin non siamo più in *Fandango*. Una specie di shock come quando Dorothy in *Il mago di Oz* dice al cane Toto "ho l'impressione che non siamo più nel Kansas"» ironizza la star di Hollywood.

Nella sua carriera ha avuto trionfi (due Oscar come regista e produttore, più una nomination da attore per *Balla coi lupi*, nel 1990) e formidabili flop, *Waterworld* e *L'uomo del giorno dopo*. Film che hanno rischiato di distrugger-

gli per sempre la carriera: ha vinto ben quattro Razzie award, ironico e perfido premio al meglio del peggio di Hollywood. La sua vita intensa è dimostrata anche dai sette figli con tre donne diverse. Ora è sposato con la modella Christine Baumgartner, 19 anni meno di lui. Vivono con i tre figli in un ranch a due ore da Los Angeles.

Costner, in questi giorni, è nelle sale italiane con *Il diritto di contare*, un film corale che racconta la storia finora sconosciuta di un gruppo di matematiche e ingegnere afroamericane, che negli anni dei programmi Mercury e Apollo per la conquista dello spazio, lavorarono alla Nasa con il titolo di «computer umani». In tempi profondamente misogeni e razzisti, lui è invece l'illuminato direttore dello Space task

group del Langley research center, il più antico centro Nasa, aperto nel 1958 a Hampton, in Virginia.

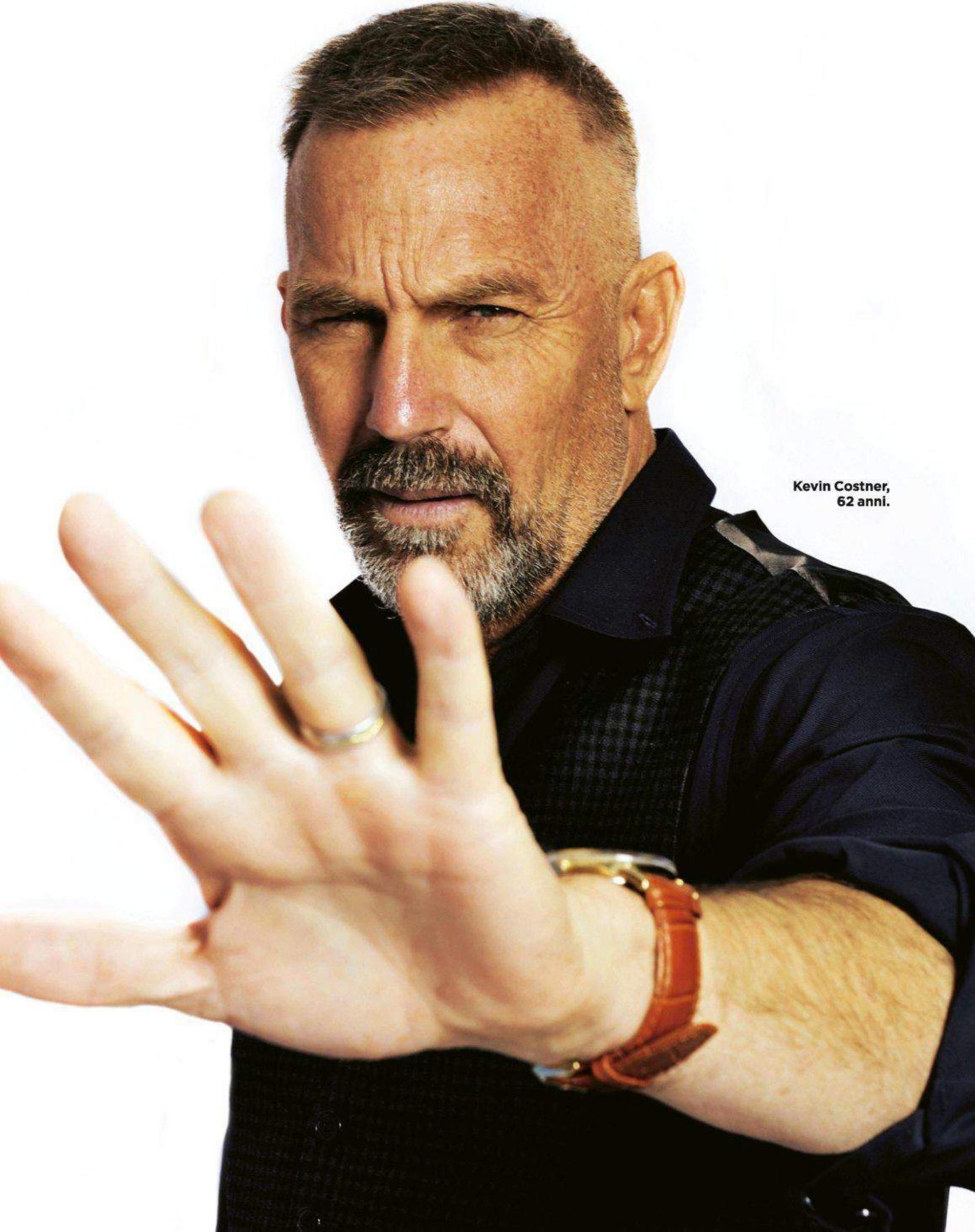
**Sapeva niente di questa incredibile pagina di storia?**

No, e mentre leggevo la sceneggiatura mi vergognavo per come il mio Paese ami nascondere le verità quando sono scomode. Alcune delle pioniere di quel gruppo, finora dimenticate, dovettero rivolgersi a un giudice anche solo per avere il permesso di poter studiare. È stato veramente interessante dissepellire questa storia, alla maniera di un archeologo. Ciò non toglie che all'inizio questo film volevo vederlo, ma non esserci.

**E perché mai?**

Il mio personaggio mi sembrava un po' legnoso e a dir poco schizofrenico. Poi

COSTNER



**Kevin Costner,  
62 anni.**



20thCentFox/Courtesy Everett Collection

**NO AL RAZZISMO**

**Kevin Costner e Taraji P. Henson protagonisti del film *Il diritto di contare*, nelle sale in questi giorni.**

il regista Ted Melfi mi ha spiegato il problema: non aveva ottenuto i diritti delle biografie sulla vita dei tre direttori reali che si erano avvicinati in quel posto, per cui aveva creato un composit di finzione. È stato così gentile e persuasivo da chiedermi di dargli una mano nell'aggiustare la drammaturgia, e ho accettato.

**Una scena dice più di un comizio politico: armato di una mazza lei fa letteralmente a pezzi il cartello del bagno segregato, destinato alle cosiddette «donne di colore».**

Nell'eccitazione del momento ci ho messo talmente tanta foga che mi sono ferito una mano. Le rivelo un segreto: ho sempre avuto difficoltà a esprimere comportamenti violenti. A casa mia non erano permessi. E quando sono andato a scuola di recitazione sono rimasto sbalordito nel vedere invece Al Pacino o Robert De Niro far volare divani o prendere a pugni porte, con estrema naturalezza. Una volta a un regista che mi aveva chiesto di infuriarmi, risposi: «Guardi che lo sono». E lui: «Sì. Ma devi anche dimostrarlo».

**Questo film, come quello che ha vinto l'oscar, *Moonlight*, e gli altri due candidati (*Barriere* e *Loving*), sono sinceri o una furba maniera hollywoodiana di cavalcare una moda,**

**ripulirsi la coscienza e guadagnarci sopra?**

Francamente di tutto mi si può accusare meno che di seguire le mode. Come produttore, 25 anni fa mi sono battuto perché l'amore del film *Guardia del corpo* fosse interrazziale, e ho proposto io Whitney Houston per la parte. E tre anni fa ho tirato fuori di tasca mia nove milioni di dollari per produrre il film *Black and white*.

**La chiamano «leggenda vivente». Ama il passato?**

Francamente sono più concentrato sul futuro, cioè la seconda parte della mia carriera. Voglio fare più il regista che l'attore, anche se sono passati 14 anni dall'ultima regia, *Terra di confine - open range*.

**Perché tanto tempo?**

Sono un testone, ultraprotettivo delle mie idee, che non amo fare stravolgere. Perciò è sempre più difficile trovare i soldi. E con tre figli piccoli, non posso impegnarmi ogni volta la casa.

**Che film vorrebbe fare?**

*Horizon*, un altro western, il genere che racconta meglio chi siamo noi americani. Solo che è un'epopea di 10 ore. Potrebbero essere tre film collegati, oppure una serie tv.

**Il più bel western di tutti i tempi?**

*La conquista del West*, un monumento con James Stewart, John Wayne, Gregory Peck, Henry Fonda.

**Che cosa fa quando non lavora?**

Ho scritto il primo romanzo di una serie, *The explorers guild: a passage to Shambhala*, e sono un musicista country rock della band Kevin Costner and Modern West. Potrei avere 200 serate l'anno in giro per il mondo, ma ho una famiglia.

**È vero che ci ha pensato a lungo prima di risposarsi?**

Sì, avevo già 50 anni e temevo di non poter dare ad altri figli quello che avevo dato ai precedenti. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VISTO PER VOI  
di Claudio Trionfera

## UNA BAMBINA CHIAMATA ITALIA

*Il viaggio delle anime*

**perse.** Quello di Paolo e Mia (Luca Marinelli e Isabella Ragonesse, nella foto) presi entrambi dal vento della follia in un film insolito e spiazzante. È *Il padre d'Italia* di Fabio Mollo, 37enne di Reggio Calabria, alle spalle un film (*Il Sud è niente*), pratico di corti e buone idee. Come questa, che unisce a caso un trentenne esitante fra omo ed eterosessualità e una giovane cantante pop rifiutata dal mondo (e dalla sua stessa band), vagante con la Vergine Maria stampata sul giubbotto argenteo, incinta non si sa di chi. Congiunzione involontaria di pianeti solitari. S'incontrano, si scontrano, partono assieme su un furgone per un trip dell'incoscienza da Torino a Messina, dai parenti di lei. Illusione d'amore. Amore impossibile. Lei partorisce e sparisce. Lui, quella bambina chiamata Italia decide di tenerla, facendosi carico insieme di paternità e di maternità. Su cui questa favola di bambini piovuti dal cielo, a metà strada fra realismo e astrazione come fosse ispirata da Agnès Varda, ragiona profondamente: vivendo di atmosfere e musiche, miracoli e disgrazie, dialoghi all'osso ed ellissi narrative, pagine ruvide e lampi romantici, primi piani e sguardi celesti.



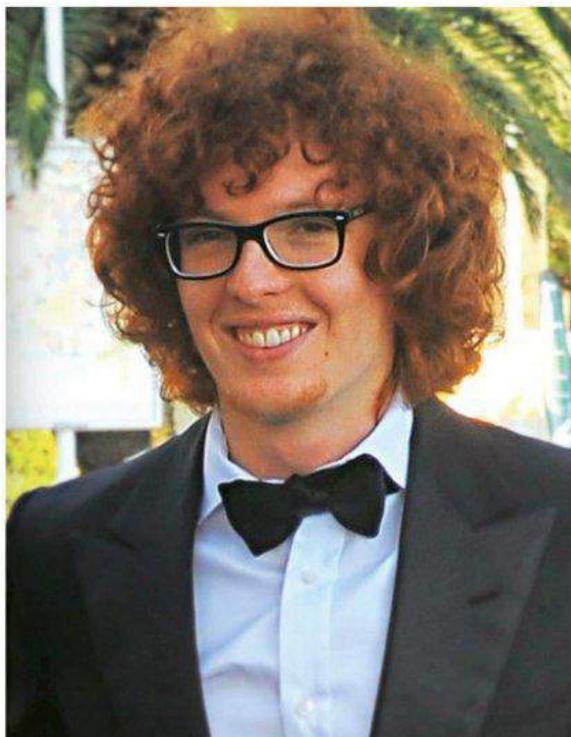
**IL PADRE D'ITALIA**

Regia **Fabio Mollo**  
Uscita in Italia **9 marzo**

# IL BOLOGNESE CHE HA STUDIATO DA WOODY ALLEN

**Gregorio Sassoli** girerà il suo primo film tra l'Emilia e gli Usa. Un enfant prodige che, tra i suoi maestri, ha avuto anche Paolo Sorrentino.

di Antonella Piperno



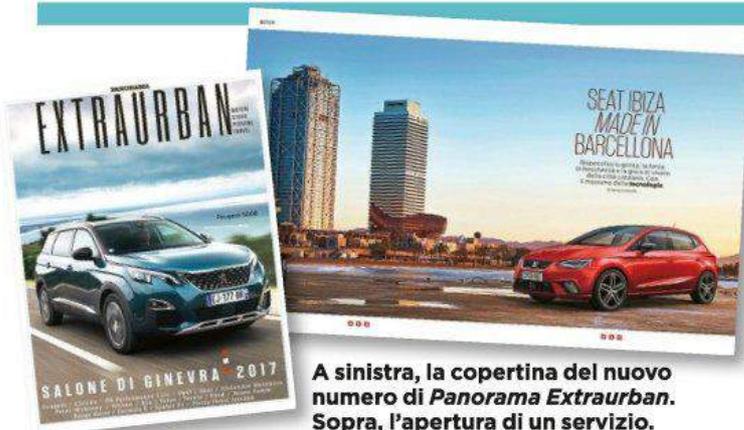
**D**a bambino era «pazzo di Ben Stiller» e guardava solo commedie. Da adolescente ha deciso che doveva conoscere i classici del cinema e si è tuffato nello studio di Roman Polanski, Alfred Hitchcock e Pier Paolo Pasolini, allievo del suo stesso liceo classico bolognese. Da universitario è sbarcato negli Usa per studiare cinema alla Tisch school della New York university, dove si sono formati mostri sacri come Martin Scorsese e Oliver Stone.

Adesso che di anni ne ha 29, Gregorio Sassoli sta per esordire come regista con un lungometraggio girato tra la sua Bologna e gli Stati Uniti: *The wisdom tooth* (il dente del giudizio) tragicomica storia di formazione in lingua inglese, protagonista un neolaureato americano. «Cominceremo a girare in estate» racconta a *Panorama* Sassoli, che è anche autore della sceneggiatura, svilup-

pata con Rai Cinema. Da regista ha al suo attivo anche un cortometraggio, *Bad thing good thing*, in concorso all' HollyShorts Film festival di Los Angeles, ma è da «tirocinante» che vanta due esperienze d'oro: «Quando nel 2010 ho saputo che Paolo Sorrentino avrebbe girato negli Usa *This must be the place*, mi sono dannato per trovare un contatto. Per stare sul set avrei fatto qualsiasi cosa, anche pulire i bagni». Gli è andata un po' meglio: assistente alla regia: «Sorrentino è un genio dell'immagine». Un anno più tardi Sassoli è riuscito a infilarsi come assistente di produzione nel film di Woody Allen *To Rome with love*: «Non l'ho mai visto spazientirsi, sa sempre quello che fa sul set». E adesso tocca a lui: «È possibile esportare l'Italia anche con un film a basso budget».

**TIROCINIO CULT**  
Gregorio Sassoli, 29 anni, è stato assistente alla produzione di Woody Allen (foto piccola) e assistente alla regia di Paolo Sorrentino.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



A sinistra, la copertina del nuovo numero di *Panorama Extraurban*. Sopra, l'apertura di un servizio.

## AUTO DEL FUTURO, IN ANTEPRIMA

Con il prossimo numero di *Panorama*, in edicola il 16 marzo, torna in allegato gratuito lo speciale *Panorama Extraurban*, dedicato al Salone internazionale dell'auto di Ginevra, aperto fino al 19 marzo. Le principali novità del motor show elvetico troveranno spazio sulle cento pagine di *Extraurban*, affiancate da articoli che raccontano il presente e il futuro del mondo automotive. *Panorama Extraurban* è un innovativo mix di contenuti: visto che l'auto serve anche per viaggiare, vi porteremo a scoprire luoghi poco noti ma intriganti della città e del Paese che ospitano il Salone dell'auto, dalla nuova Ginevra dell'arte alla casa museo di Charlie Chaplin. Il tutto, come sempre, integrato da ampliamenti giornalistici in Internet, su *Panorama.it*, *PanoramaTV* e *Panoramauto.it* con video interviste, gallery fotografiche e approfondimenti tematici.



# Gustosamente *partenopea*

È fatta solo con ingredienti campani, ha il bordo alto e spesso e il basilico che profuma di basilico. Anche per questo la **pizza napoletana** sta conquistando Milano e Roma. Qui gli indirizzi più interessanti.

*di Maddalena Bonaccorso e Stefania Fiorucci*

# Milano

In principio fu Sorbillo: era il 16 ottobre del 2014, Milano era blindata per l'arrivo in città di Vladimir Putin e l'apertura in pieno centro della filiale meneghina della famosissima pizzeria napoletana segnò il punto di non ritorno nel rapporto tra i milanesi e la pizza.

E se in città, comunque, da decenni lavoravano già ottime pizzerie classiche napoletane, è indubbio che la «moda» del bordo alto sia scoppiata con questo piccolo locale, Lievito madre in Duomo, dove c'è sempre la fila.

«Ero un po' preoccupato dall'apertura all'ombra della Madonnina» confessa adesso Gino Sorbillo, 36 anni, nipote di quel Luigi che nel 1924 aprì a Napoli la sua prima pizzeria, aiutato da venti tra fratelli e sorelle «perché la nostra pizza, derivata direttamente dallo street food d'epoca della zona dei Tribunali, è generosa, irregolare, trasborda dal piatto. È digeribilissima, usiamo solo lievito madre, ma è molto più grande, lontana dall'idea a cui sono abituati i milanesi».

Con solo 400 pizze al dì (c'è un «contapizze» sull'esterno che avvisa i clienti di quante ne rimangono ancora per la giornata), un impasto tradizionale fatto lievitare per dieci ore a temperatura ambiente e la farina dello storico Molino Caputo di Napoli, la pizza di Sorbillo è diventata presto un «must», nonostante i disagi derivanti dall'impossibilità di prenotare.

Fila perenne anche per un classico come Starita, «costola» milanese del locale aperto a Napoli nel 1901 e diventato famosissimo dopo che Vittorio De Sica vi ambientò alcune scene de *L'oro di Napoli*.

Qui la tradizione regna sovrana, grazie anche all'inflessibilità del patron Giovanni Starita: «Da noi non si discute: le nostre pizze, come base, sono fatte ancora con la

ricetta dell'impasto messo a punto da mio nonno: anche se naturalmente è stato perfezionato e aggiornato». L'ottanta per cento degli ingredienti arriva da Napoli, tre volte alla settimana, e la lievitazione va da 14 a 20 ore. La pasta deve essere morbida, elastica e avere un perfetto assorbimento tra acqua e farina. «La regola principale» prosegue Starita «è che se non c'è forno a legna non c'è pizza napoletana».

Non c'è pizza napoletana nemmeno senza bordo «pronunciato», come lo chiama Starita, che con grande soddisfazione svela che nel suo locale milanese la più ordinata (dopo la margherita) è la montanara Starita che viene prima frita, poi condita e infine ripassata in forno: «Chi avrebbe mai detto che il milanese si sarebbe letteralmente fiondato sulla mia pizza frita?».

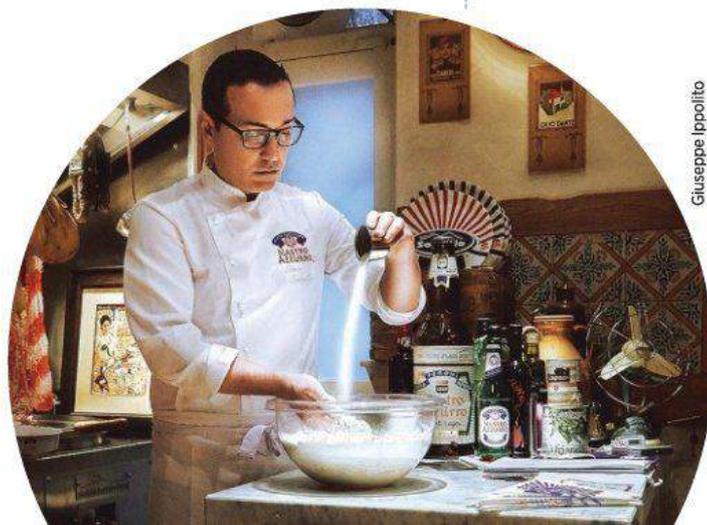
Bazzicato anche da personaggi famosi, perché il locale sa molto di New York, è A'storia, in viale Montenero, 55: è stato ricavato dal mitico cinema Astoria e i napoletani che lo gestiscono hanno adattato il nome: pizza rigorosamente col bordo pronunciato, lievito madre e mozzarella da urlo. Tanti i posti, spesso insufficienti: meglio prenotare. Un altro fuoriclasse della vera napoletana lo troviamo al Rossopo-



**PIZZERIA STARITA**  
via Gherardini 1,  
Milano  
pizzeriastarita.it.

**LIEVITO MADRE AL DUOMO**  
largo Corsia  
dei Servi 11,  
Milano  
sorbillo.it.  
In foto, Gino Sorbillo.

**LA TAVERNA GOURMET**  
via Maffei 12,  
Milano  
latavernagourmet.it. Nella foto, Davide Iannaco prepara la base per una pizza da guarnire in uscita.



Giuseppe Ippolito

Viale Sabotino 19,  
Milano  
rossopomodoro.it.  
In foto, Vincenzo  
Capuano all'opera.



Roberto Caccuri / Contrasto

modoro Lab di viale Sabotino: qui lavora il giovanissimo Vincenzo Capuano, 27enne figlio e nipote d'arte che ha persino avuto onore e onere di tenere una lezione di «pizza napoletana» alla Bocconi. «Io vengo da Scampia, di scuola non ne volevo sapere, quando mi hanno chiamato alla Bocconi, per poco a mia mamma veniva un infarto».

Ma al di là della simpatia tutta partenopea, Capuano è un campione della veracità, con le idee molto chiare e anche controcorrente: «Non si usa il lievito madre per la vera napoletana, ma solo il lievito di birra. E ci vuole il forno a legna, imprescindibile. Il bordo deve essere pronunciato ma non pronunciatissimo, e guai se il basilico non è profumato: in quel caso siete autorizzati a scappare dalla pizzeria».

E sulle caratteristiche della vera pizza napoletana sono d'accordo anche i pizzaioli storici, nati e cresciuti a Milano, che quando la partenopea non era di moda, hanno fatto molta fatica a convincere i milanesi. «Mio padre ha aperto la Taverna nel 1993, in piena Tangentopoli» racconta Davide Iannaco «un periodo infausto sotto tutti i punti di vista. Ma la nostra era talmente buona e

talmente diversa da tutte quelle che si potevano trovare allora, che il successo arrivò presto. Noi facevamo e facciamo tuttora la classica napoletana "a ruota di carretto", che ha un bordo alto e soffice, lievitazione di 24 ore, prodotti campani. Per anni abbiamo dovuto mandare via i clienti perché il locale era sempre

strapieno, poi abbiamo aperto un locale gemello, a poca distanza dalla storica Taverna, e l'anno scorso anche La Taverna gourmet, dove, partendo sempre dall'impasto classico partenopeo, realizziamo pizze innovative, per venire incontro alla clientela che non vuole rinunciare alle nuove tendenze».

## QUANTE BUFALE TRA I LIBRI

L'eccellenza della produzione casearia campana e la moda degli eventi culturali a declinazione food: l'accoppiata innovativa tra i due universi ha dato vita a Fattorie Garofalo Mozzarella Bistrot, un concept inserito all'interno del Mondadori Megastore, di via Marghera a Milano. Forte della grande tradizione delle Fattorie Garofalo di Capua (azienda storica, con 10mila capi bufalini), il Bistrot, firmato da Antonio Zagaria e Costa Group) diventerà, secondo il presidente Raffaele Garofalo «un luogo dedicato alla produzione di eventi che avranno come tema conduttore centrale le eccellenze e le tipicità dell'agroalimentare made in Italy». Aperto da poche settimane, il Bistrot ha già ospitato il primo showcooking, con la chef, ambasciatrice della mozzarella di bufala nel mondo, Rosanna Marziale (foto) che ha creato una ricetta ad hoc. Grande soddisfazione anche per Mario Resca, presidente di Mondadori Retail, che si è detto felice di «poter offrire ai visitatori dello store, nel cuore di Milano, una proposta culturale ancora più gratificante». Fattorie Garofalo Mozzarella Bistrot è aperto dalle 10 alle 24. (M.B.)



# Roma

È dal 1830 che la famiglia Condurro, a Forcella, sforna pizze con la stessa ricetta e, addirittura, la stessa pasta madre: questo lievito naturale viene portato ogni giorno a Roma nella nuova pizzeria nel quartiere Flaminio, per ripetere un rito antichissimo. «La pasta madre che usiamo noi oggi viene riprodotta direttamente da quella usata dal fondatore della Pizzeria Da Michele quasi 200 anni fa» dichiara con orgoglio Marco Condurro, detentore della tradizione di famiglia e supervisore del team di pizzaioli «romani». Il locale, all'interno del museo dei bambini Esplora, propone solo tre tipi di pizze e due calzoni. «Pizza margherita, marinara e napoletana, perché sono quelle della tradizione storica partenopea, non contaminate da farciture estranee. La pizza nasce come cibo semplice per sfamare una popolazione affamata. Un pasto a basso costo con una grande componente di socialità. Aggiungere condimenti come il prosciutto o le melanzane è snaturare la sua stessa natura».

Per i palati più esigenti c'è la pizza frita o al forno, gli fa eco il gestore del locale Fausto Baccari: «Ripiena di ricotta, provola affumicata, salame del Nero casertano e ciccioli di maiale. Non è dietetica ma è straordinaria». Fondamentale per i Condurro è continuare a impiegare gli ingredienti storici: «Pomodoro campano, latticini di Agerola, farina blu di Caputo. Poi 36 ore minimo di lievitazione, forno a legna con temperature dai 450 ai 600 gradi e la fame è condita».

Entro l'anno, nella Capitale, avranno un locale tutto loro. Per il momento forniscono consulenza e supervisione a Romeo e Giulietta, in piazzale dell'Emporio, dove preparano la loro pizza. I fratelli Salvo, un'istituzione a San Giorgio a Cremano e in tutta la Campania, si definiscono «padroni alla maniera antica», ma promotori di un nuovo «concept» di pizzeria moderna, che curi tutti gli aspetti inerenti il concetto



DA MICHELE  
via Flaminia 80/82, Roma  
damichele.net.

di ristorazione. Il segreto della leggerezza della loro pizza sta nella minima quantità di lievito adoperato nell'impasto. «Con 25 grammi di lievito di birra, pari a un cubetto di quelli che si vendono confezionati al supermercato» svela Francesco Salvo, uno dei due titolari della storica Pizzeria Salvo, di San Giorgio a Cremano: «Noi facciamo 500 pizze. Tanto basta. La nostra lievita 24 ore a temperatura ambiente, con un preciso grado di idratazione. Così viene soffice e leggera, digeribile e morbida tanto che si può piegare, come diciamo noi, a portafoglio o a libretto, per non far scappare via il condimento. Una pizza sottile al centro con il «cornicione» ben sviluppato ma «alveolato», ovvero con bolle d'aria invece che con la mollica.

La nostra specialità è una pizza con sopra otto qualità di pomodori diversi del nostro territorio divisi in spicchi così ne si può apprezzare la diversità e la squisitezza a ogni morso. Non solo sanmarzano, ma piennolo, corbarino e tanti altri. E poi, l'olio a crudo che per chi fa la pizza, da sempre, è prezioso come l'oro. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## MORBIDO, SENSUALE, FEMMINILE

*Viva le donne del vino* che a grandi falcate occupano sempre più posizioni eminenti in questo settore. Viva le sorelle Meri, Rosetta e Alessandra Tessari che si sono divise tutti i compiti dell'azienda Suavia e sfruttano al meglio i quindici ettari di proprietà a Soave, coltivandoli in regime biologico. Specializzate nella produzione di Bianco Veronese, le sorelle Tessari raggiungono a nostro giudizio il punto più alto con Le Rive 2012. Eccellente evoluzione della Garganega, morbidissimo, sensuale, questo vino risente positivamente della fermentazione in barrique e della lunga maturazione in botti grandi e poi in acciaio. Pastoso e baritonale il Monte Carbonare 2014. Intrigante e piacevole il Massifitti 2013, Trebbiano di Soave che la rivista Bibenda annovera tra i dieci fenomeni dell'eccellenza 2017. Il Soave Classico 2015 ha un profumo intenso e un sapore garbato.  
**info@suavia.it**



### PREZZI INDICATIVI

Le Rive 2012	€ 24
Monte Carbonare 2014	€ 15
Massifitti 2013	€ 12
Soave Classico 2015	€ 11

**Tagliatore**

Giacca Regimental in jersey di cotone.

€ 550



**Birkenstock**

Sandalo infradito Gizeh regolabile sul collo del piede.

€ 80



**PT01 Pantoloni Torino**

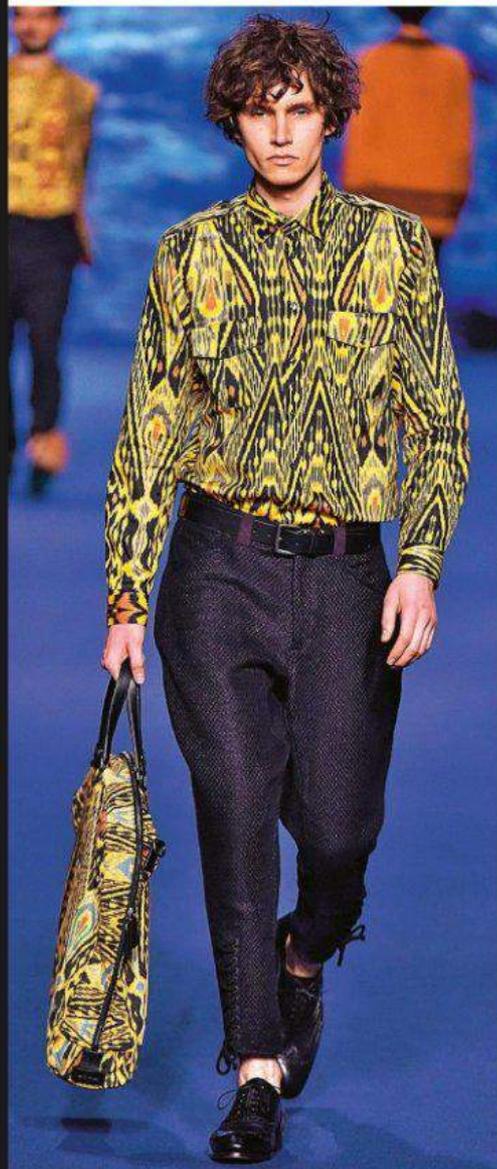
Pantaloni in cotone misto lino con fiori dipinti a mano

€ 235

**Penhaligon's**

Crema per radersi, detergente viso e gel lenitivo. Per il set Bayolea Shaving.

€ 130



**Etro**

Camicia in cotone con stampa Icap effetto acquerello nei toni del giallo e nero.

€ 420



**Esemplare**

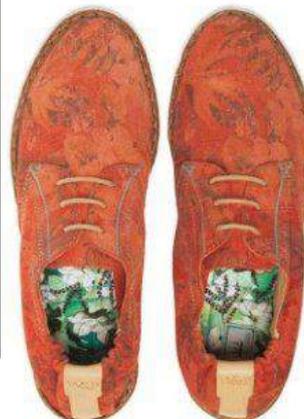
Il trench di cotone ha al suo interno foglie bicolore laserate e termoincollate.

€ 590

# ASPETTANDO L'ESTATE

Si alleggeriscono i pesi dei tessuti, il trench sostituisce il cappotto e arrivano **righe e fiori**, simboli di primavera.

di Antonella Matarrese



**Watson&Parker**

Calzatura della linea Flower con tomaia scamosciata e interno in cotone stampato.

€ 139

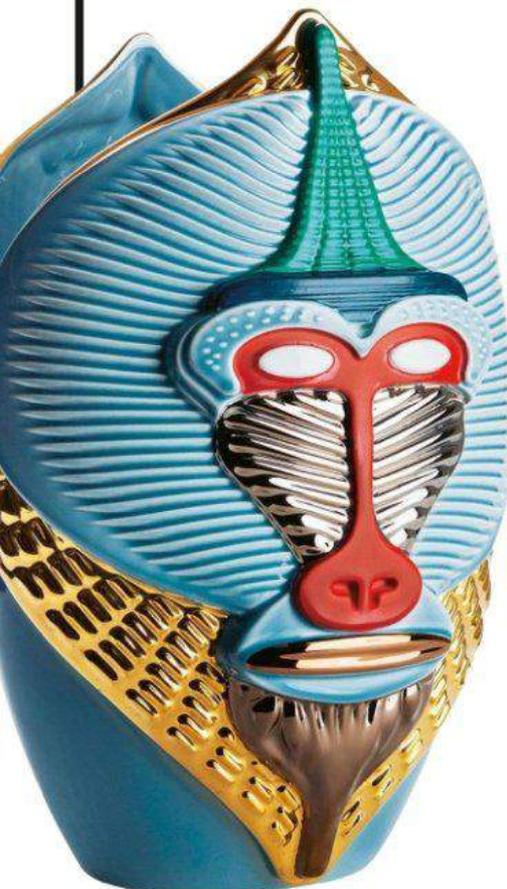


**Herno**  
Cocktail coat tecnico con cintura  
in taffetà e stampe a righe e floreali.

€ 810

**Bosa & De Castelli**  
Si chiama Primates Mandrillus il vaso  
scultura in ceramica. Da collezione.

da € 900



**Emporio Armani**  
Shopping  
in canvas  
stampa etnica  
con doppio  
manico.

€ 560



**Blugirl**  
Abito lungo in chiffon con stampa a righe  
e cactus e maniche a soffio.

€ 750



**Snobby Sheep**  
T-shirt in seta e cotone con scollo  
a barca e volant.

€ 267



**Busoli Eyewear**  
Fanno parte del progetto Morà, acronimo  
di Marmo ossimorico resistente alleggerito.

€ 2.700

**Shirtaporter**  
Pantalone in crêpe con doppia stampa  
a righe e floreale.

€ 320



# periscopio

## CANDICE SWANEPOEL

La modella di Victoria's Secret è stata attaccata per aver pubblicato la foto in cui allatta il figlio Anacã di 4 mesi. E lei ha subito replicato: «Perché nessuno ha avuto da ridire sulle mie foto artistiche in topless?».



## BIANCA BALTI

La modella ha allattato la primogenita Matilde, che oggi ha 7 anni, fino ai dieci mesi. La secondogenita Mia, che sta per compiere due anni, invece è ancora attaccata al suo seno. «Allatto in pubblico e in privato. Ognuno fa quello che gli pare», ha risposto irritata agli hater che la criticano.

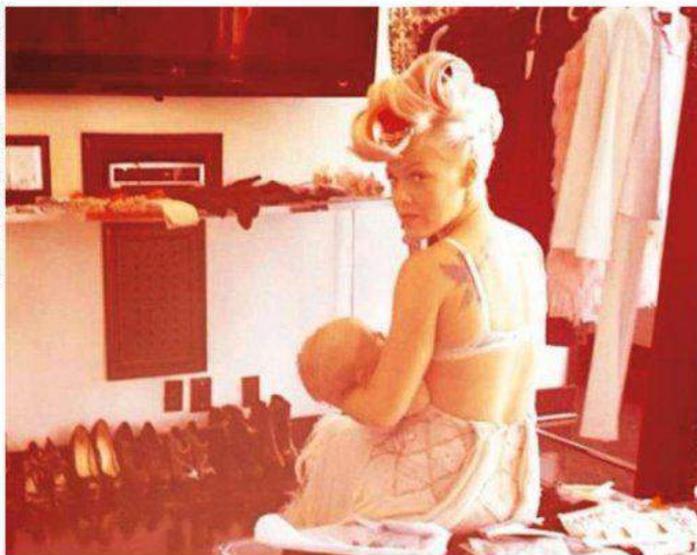
## IL SENO È MIO e lo gestisco io

**Quelle poppate social** Si chiama «brelfie» (da breastfeeding, «allattamento») il selfie delle nutrici-star. Intimo scatto per coraggiose pioniere fino a pochi anni fa, ora è il protagonista dell'ultima polemica sui social. Ne sa qualcosa Tamara Ecclestone, messa al bando per aver postato una foto mentre sfama Sophia, che a tre anni suonati è costretta ancora a poppare il latte materno. Per gli haters è un atto intimo che dovrebbe restare privato, ma le famose che dovrebbero restare in pubblico, un po' per principio, un po' per sfida (e per marketing) si stanno moltiplicando. Tra le italiane le portabandiera sono Eva Riccobono e Bianca Balti, autoproclamate testimonial della battaglia anti tabù. (F. C.)



## TAMARA ECCLESTONE

L'ereditiera è appena finita nell'occhio del ciclone per le foto con la sua Sophia, 3 anni, attaccata al seno. Ai suoi detrattori ha replicato: «In questa foto non c'è altro che amore e trovo vergognoso che scateni rabbia in qualcuno».



**PINK**

In camerino, al ristorante o nel backstage di un concerto. La cantante ha allattato ovunque la primogenita Willow, documentandolo scrupolosamente sui social. Caparbia, sta bissando con Jameson, nato tre mesi fa.



**MIRANDA KERR**

Tra le pioniere della moda della «poppata social» c'è la modella australiana. Ha posato più volte in versione nutrice con il figlio Flynn, avuto sei anni fa da Orlando Bloom.

**GISELE BÜNDCHEN**

La top model brasiliana - due figli, Benjamin 7 anni e Vivien, 4, è la star che più si è esposta. Ottenendo di togliere la censura che i social network applicavano in passato ai breffie.



**ALANIS MORRISETTE**

La cantautrice americana è tra le più convinte sostenitrici della campagna a favore dell'allattamento al seno en plein air. Si era lanciata sei anni fa con il primogenito Ever Imre, e si sta concedendo il bis con la secondogenita Onyx Solace, nata otto mesi fa.



**EVA RICCOBONO**

La modella siciliana è diventata una testimonial della poppata in pubblico. Alle reazioni scomposte dei suoi follower ha risposto decisa, spiegando di voler allattare il figlio Leonardo, due anni e mezzo, fino al compimento dei tre.



**NATALIA VODIANOVA**

La top model russa, tre figli dal primo marito, ha infranto il tabù dell'allattamento in pubblico con i due avuti da Antoine Arnault, il secondo consorte. È stata tra le prime a postare su Instagram la poppata (di Maxim, 2 anni). Ora tocca a Roman, 8 mesi.



**GWEN STEFANI**

Già nutrice di James Kingston, 7 anni, e Zuma Nesta, 5, con il terzo figlio Apollo, che a tre anni potrebbe quasi addentare una bistecca, ha fatto le cose in grande, attaccandosi al seno fino a pochi mesi fa. «Penso che allattare mi dia dei poteri sovrumani», ha dichiarato.

## Quel tocco fashion al cibo marchigiano

Durante la fashion week, sottotraccia, si è mossa per dare un aiuto concreto ad alcuni produttori che hanno sede nelle zone colpite dal sisma. Si tratta di Antonella Mazzarella, titolare di Map Communication: ha ideato For Marche insieme con White, che ha offerto le proprie aree food per degustare le specialità gastronomiche made in Marche. Nel garden restaurant di via Tortona, Mazzarella ha accolto non solo il sindaco di Milano Giuseppe Sala con l'assessore alle attività produttive Cristina Tajani, ma anche amiche come Paola Marella, Cristina Chiabotto e Francesca Vaccaro (stilista moglie di Carlo Conti), che hanno regalato un sorriso e una foto ricordo ai cuochi e ai produttori marchigiani.



DA SINISTRA: CRISTINA CHIABOTTO, ANTONELLA MAZZARELLA E FRANCESCA VACCARO.

- 1) LA STILISTA LAVINIA BIAGIOTTI
- 2) FABIO ROVAZZI CON MARTINA ZANCHETTA, PROPRIETARIA DEL MIRAMONTI MAJESTIC
- 3) ROVAZZI E MARA VENIER SI FANNO UN SELFIE
- 4) GIUSEPPE CRUCIANI
- 5) STEFANO ZECCHI CON CHRISTIAN DE SICA.



Giacomo Pompanin, Osvaldo Da Via

PARATA DI STELLE TRA BURRACO, PROFUMI E MUSICA RAP

## A Cortina torna la dolce vita

Fabio Rovazzi che si fa i selfie con la zia Mara (Venier). Christian De Sica che racconta di quando suo padre Vittorio gli chiedeva i soldi per andare al casinò. E poi Stefano Zecchi che disquisisce (sempre con Mara Venier) sulla bruttezza dei nanetti da giardino e Giuseppe Cruciani che parla di populismo e utero in affitto. Tutto questo è successo a Cortina durante la settimana del Carnevale (dal 26 febbraio al 4 marzo), grazie alla prima edizione di *MiramontiIncontra-Cortina di stelle* che ha animato i saloni dello storico hotel della dolce vita dolomitica, il Miramonti appunto. Quattro appuntamenti di «seria mondanità» di cui l'ultimo dedicato alla bellezza e alla moda con l'intervista di Zecchi alla stilista Lavinia Biagiotti. Lavinia, di rosso vestita, è salita sul palco insieme all'amica Venier, e ha spiegato al pubblico come si prepara (faticosamente) una sfilata dopo aver mostrato divertenti scene di backstage in un video girato sulle passerelle milanesi. Mara, spumeggiante come sempre e reduce da un tour de force di burraco con le amiche, ha intrattenuto il pubblico con battute in veneto e spruzzate di Passione, l'ultimo profumo di casa Biagiotti.



### Bebè, cani e gatti

Insieme al pancione della moglie, ha mostrato le new entry di casa: il cane Giotto e il gatto Artù.

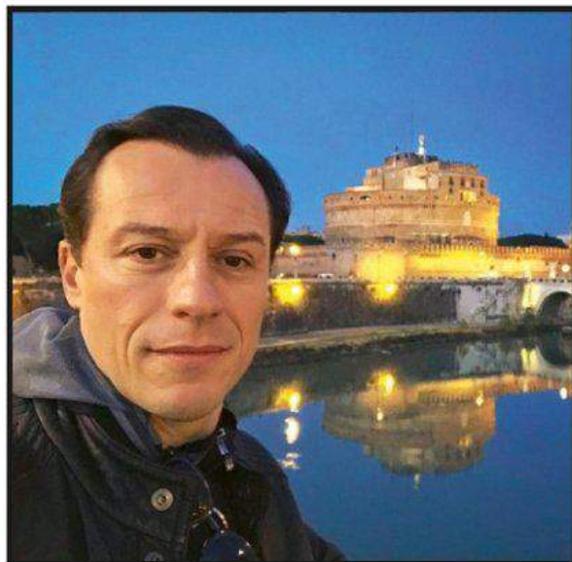


**FOTO SOCIAL**  
LE FOTO DI STEFANO ACCORSI SONO TRATTE DAL SUO PROFILO INSTAGRAM.



### Vecchi e nuovi set

Ha fatto il pieno di like la reunion con gli interpreti dell'*Ultimo bacio*, Fabio Troiano, Pier Francesco Favino e Giorgio Pasotti. A destra con Sergio Castellitto, Jasmine Trinca e Alessandro Borghi sul set di *Fortunata*.



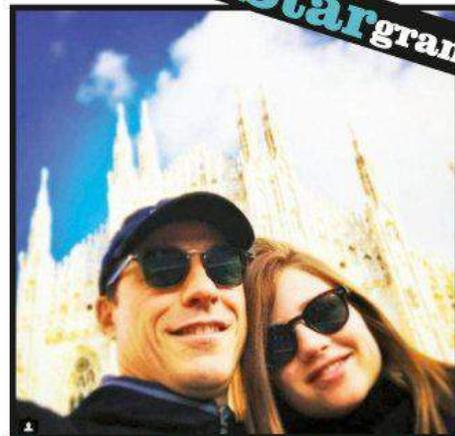
ACCORSI, TRA TROFEI PUBBLICI E PRIVATI

## Il superpapà ora punta al David

In amore e in carriera, per dirla con il titolo del film che gli è valso la nomination come miglior attore ai David di Donatello, è *Veloce come il vento*. È un momento d'oro per Stefano Accorsi che a un mese dalla cerimonia del prestigioso premio si concentra su un altro traguardo. Dopo i due figli avuti da Laetitia Casta presto diventerà papà per la terza volta, come ha annunciato con la moglie Bianca Vitali via Instagram, bruciando il gossip. Accanto a qualche incursione nella vita privata, sui social si concede scatti dai set, come quello del film *Fortunata*, diretto da Sergio Castellitto, a cui seguirà la serie *1993*. Il suo hashtag-tormentone #unideadiStefanoAccorsi è ormai cult. (F.C.)



in **Stargram**



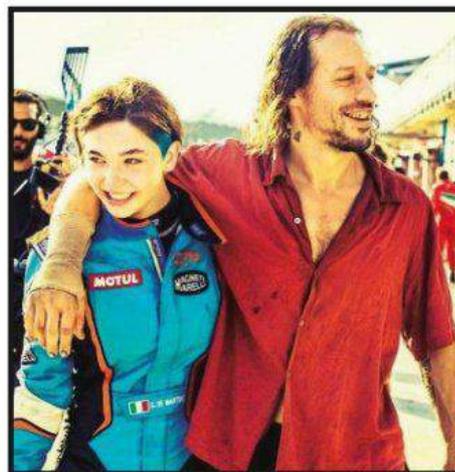
### Roma-Milano, sola andata

Con Bianca Vitali si sono conosciuti sul set della serie *1992*. Ora aspettano il primo figlio. Molto «francese» ai tempi di Laetitia Casta, Stefano Accorsi si è innamorato di Milano, la città della moglie. A Roma fa qualche incursione.



### Buon Vento

Sul set di *Veloce come il vento* (con cui potrebbe vincere il «David» come miglior attore). Sopra, nel ruolo di Loris, pilota tossico. Sotto, è con Matilda De Angelis.



# "LE MIE SONO CANZONI D'

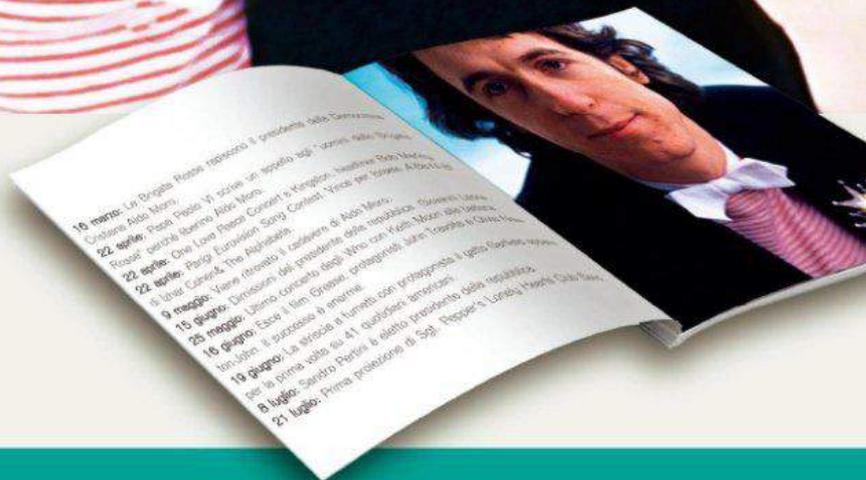
Opera composta da 10 CD. Costo di ogni CD euro 9,99 oltre al prezzo della rivista.

Foto: Mondadori Portfolio/Angelo Deligio

## PIANO DELL'OPERA

9 marzo **NUNTEREGGAE PIÙ** 16 marzo **MIO FRATELLO È FIGLIO UNICO** 23 marzo **INGRESSO LIBERO** 30 marzo **AIDA**  
6 aprile **RESTA VILE MASCHIO, DOVE VAI?** 13 aprile **E IO CI STO** 20 aprile **LIVE** 27 aprile **RARITIES** 4 maggio **RARITIES 2** 11 maggio **DALLA PARTE DI RINO**

SCOPRI LO SHOP ON LINE SU [MONDADORIPEPTE.IT](http://MONDADORIPEPTE.IT)



# AMORE PER LA SOCIETÀ"

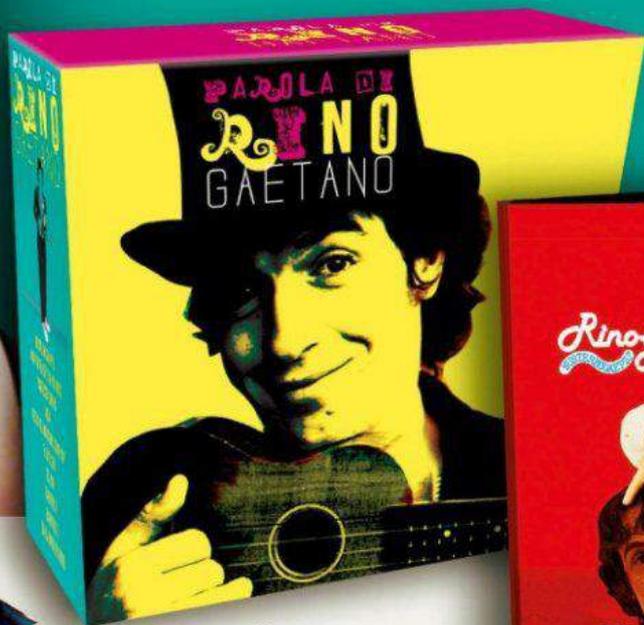
## PAROLA DI

# RINO GAETANO

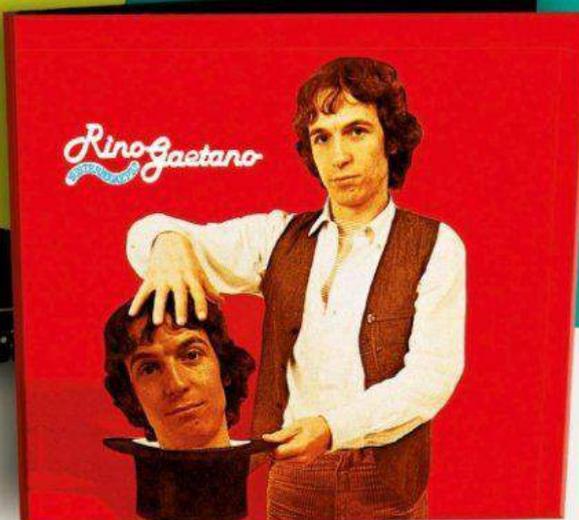
La sua personalità, il suo talento, la sua voce tornano ad emozionarci con una raccolta esclusiva: la **discografia completa** di Rino Gaetano in edizione digipack da collezione con libretti inediti arricchiti da contenuti e immagini rare. Rivivi l'irriverenza sarcastica e la struggente sensibilità che hanno segnato la sua poetica musicale, costellata di brani indimenticabili divenuti veri e propri cult!



## CD 1 NUNTEREGGAE PIÙ



 SONY MUSIC



NUNTEREGGAE PIÙ  
FABBRICANDO CASE  
STOCOLMA  
GIANNA  
E CANTAVA LE CANZONI  
DANS LE CHÂTEAU  
CAPOFORTUNA  
CERCO  
NUNTEREGGAE  
COLLECTION

\*Prezzo rivista esclusa

**PRIMO CD**  
solo € 9,99\*  
**COFANETTO IN REGALO**

**LIBRETTO INEDITO**  
con contenuti esclusivi sulla  
sua musica e la sua vita, aneddoti  
personali e immagini rare.

IN EDICOLA CON



**PANORAMA**

GRUPPO  MONDADORI



# IL TUO PROSSIMO VIAGGIO SARÀ TUTTA UN'ALTRA STORIA.

## ALLA SCOPERTA DI LUOGHI AFFASCINANTI, TRADIZIONI DI POPOLI LONTANI E PATRIMONI CULTURALI

Scopri un nuovo modo di esplorare il mondo con i **viaggi studiati in esclusiva** per i lettori di Focus Storia e realizzati in collaborazione con **I viaggi di Maurizio Levi**, tour operator specializzato in itinerari ad alto contenuto culturale, storico e antropologico. Preparati a partire con Focus Storia per un'esperienza unica alla scoperta del Grande Caucaso: la Georgia.

## GEORGIA

Partenza: 7 luglio Durata: 10 giorni

Prezzo: a partire da 1750/1880 euro a persona

Per ulteriori informazioni vai su:

[www.viaggilevi.com/focus-storia](http://www.viaggilevi.com/focus-storia)

Contatti e prenotazioni: [info@viaggilevi.com](mailto:info@viaggilevi.com)

tel. +39 02.34934528

I VIAGGI DI

**Focus**STORIA

**PRENOTA SUBITO:  
CI SONO 20 POSTI DISPONIBILI!**



L'esordiente Ferdia Walsh-Peelo è Conor, l'adolescente protagonista di *Sing Street*.

## Musica e amore a Dublino

Nell'Inghilterra degli anni '80, la storia del giovane Conor e della sua band, raccontata da John Carney nel poetico *Sing Street*.

**Q**uando, a metà degli anni '80, esplose la moda del synth pop, delle acconciature eccentriche, delle atmosfere glitterate e l'Inghilterra usciva dalla crisi che l'aveva scossa alla fine degli anni '70, Londra, capitale della scena musicale e culturale, sembrava il centro del mondo. Questa storia, però, si ambienta a Dublino, in quegli anni grigia città alla periferia del mondo anglosassone. Qui Conor, un goffo ma caparbio adolescente (interpretato da Ferdia Walsh-Peelo) con un talento per la musica, si innamora di Raphina, una coetanea che salta la scuola e si autodefinisce modella. Pur di averla, Conor decide di mettere su una band per ingaggiarla come protagonista del video con cui lui e il suo improbabile gruppo di amici-musicisti debutteranno.

La lunga ricerca di una propria identità musicale e, prima ancora, individuale, lo studio della musica e le prove con la «band» accompagneranno Conor, affiancato dal fratello maggiore, nel suo percorso di crescita; sullo sfondo la difficile crisi matrimoniale dei suoi genitori e le vicende di una città che sembra rinchiusa in un eterno passato.

Diretto dal regista irlandese John Carney, *Sing Street* è una bellissima opera di formazione, quasi una fiaba contemporanea che stupisce per delicatezza e sensibilità. Ambientato in un 1985 a cavallo tra l'immaginario e il reale, tra la memoria e l'ideale, Carney ricostruisce, calcando sapientemente la mano su certi dettagli ma rimanendo comunque fedele a una finzione storica plausibile, un'epoca d'oro divisa tra decadenza e fiducia nel futuro. In quest'epoca quasi fiabesca, persa in un tempo passato da poco ma ormai memoria idealizzata, il regista impianta una storia di formazione tanto leggera e spensierata quanto commovente, ricca di tutti quei piccoli drammi che segnano l'adolescenza gettando le basi per l'età adulta. Un film intenso quanto soave, divertente e profondo. ■



**Sing Street** in edicola con **Panorama**, dal 16 marzo, a 14,90 € (rivista esclusa).

## INDIMENTICABILE RINO GAETANO

La musica italiana ha sempre saputo proporre, per ogni generazione, almeno una voce fuori dal coro. Un musicista geniale, a volte compreso dal pubblico e a volte no, in grado di lasciare un segno indelebile nella storia musicale e culturale. Rino Gaetano fa parte di questa schiera ristretta. Morto a 30 anni in un incidente stradale, non giustamente apprezzato dal pubblico nella sua breve ma prolifica carriera, Rino è stato rivalutato negli ultimi decenni. A questo artista eccentrico *Panorama* dedica una speciale collezione: tutti i sei album prodotti in studio dall'artista più cd live e altri contenenti un'approfondita raccolta Digipak con libretto inedito ricco di contenuti e immagini rare. Con la prima uscita, *Nuntereggae più*, album del 1978 emblematico della sua lucida ironia. Con le uscite successive, in edicola ogni settimana, nell'ordine: *Mio fratello è figlio unico*, *Ingresso libero*, *Aida*, *Resta vile maschio, dove vai*, *E io ci sto*, *Live*, *Rarities*, *Rarities 2* e *Dalla parte di Rino*.

**Il primo cd, con cofanetto in regalo, sarà in edicola con *Panorama* dal 9 marzo a 9,99 € (rivista esclusa); i successivi, a cadenza settimanale, in edicola sempre con *Panorama*, a 9,99 € (rivista esclusa).**

