

Quando serve un'araba nei cast nostrani, **Nabiha Akkari** è la favorita. Dopo Zalone, ora l'ha scelta Luca Miniero per il suo presepe vivente. Multietnico.

di Antonella Piperno

L'arabo è la sua madrelingua, il francese quella che parla nella sua Parigi, l'inglese l'ha imparato in Australia dove ha vissuto due anni, lo spagnolo durante l'Erasmus. E poi c'è l'italiano, fondamentale per Nabiha Akkari, l'artista quasi imprescindibile nei film nostrani con un ruolo da araba. Attrice di cinema, teatro, tv e fino a poco tempo fa cantante del gruppo rock Hulawhy, è stata la giovane islamica che prima di innamorarsi di Checco Zalone pianificava un attentato alla Madonnina milanese in *Che bella giornata*, poi l'egiziana che stregava Luca Argentero in *Lezioni di cioccolato 2*. Ora, in *Non c'è più religione*, il nuovo film di Luca Miniero, è la moglie musulmana di Alessandro Gassman in lizza per fare la Madonna nel presepe vivente di un paesino del Sud, dove va sostituito il ragazzino-bambinello, diventato adolescente. Se i precedenti contano, visto il successo di *Benvenuti al Sud*, l'ultimo film di Miniero, per Nabiha si prevede un futuro da star. **Dove lo ha imparato quest'italiano perfetto?** Cinque anni fa sul set di Zalone. In realtà lo parlavo poco, italianizzavo lo spagnolo. Avevo imparato tutte le battute a memoria e quando ero in difficoltà con gli accenti chiedevo aiuto ai macchinisti. L'ho perfezionato sui set e anche grazie a un fidanzato italiano. **Ora però sono di nuovo una single parigina. A un anno dall'attentato al Bataclan come è cambiata la sua vita a Parigi?**

Ero al Carillon (un altro locale preso di mira dai terroristi, ndr) dieci giorni prima dell'attentato. Subito dopo molti miei amici hanno cercato di voltare pagina cercando di divertirsi, «faire la fête» per dimenticare l'orrore. Altri hanno ancora paura di frequentare quelle zone, io mi sforzo di vivere come prima, anche se la ferita è enorme.

Come è arrivata al mondo dello spettacolo? Nasco da una famiglia umile, papà muratore e mamma casalinga emigrati in Francia dalla Tunisia. A otto anni ero già incantata dalla tv. Imparavo tutte le pubblicità e tutte le serie tv a memoria e poi le



MADONNA MA MUSULMANA

COSMOPOLITA
Nabiha Akkari, 30 anni, è nata a Tunisi ma vive da sempre in Francia. Parla cinque lingue. In *Non c'è più religione* (nei cinema dal 7 dicembre) è la moglie islamica di Alessandro Gassman.

«Ho cantato anche in un coro gospel. Non ho limiti culturali e religiosi»

recitavo a mia madre, interpretando i vari personaggi. La facevo ridere. Non ho mai voluto fare altro. Da ragazzina avevo un diario personale in cui sceneggiavo le liti con mia sorella e in cui, con un'amica, scrivevamo i nostri tanti progetti artistici. Ho studiato recitazione, in Francia e in Australia. E a un certo punto ho cantato anche in un coro gospel.

Ma che c'entra il gospel con la sua cultura?

Sono musulmana, ma sono anche musicista e cantante, non mi pongo limiti culturali e religiosi. In una chiesa tedesca vicino casa davano lezioni di gospel. Sono andata e sono entrata nel loro coro.

Non teme di rimanere incastrata nel cliché dell'attrice araba?

Ma no. Essendo maghrebina è logico che mi si cerchi per questi ruoli. E poi amo le commedie come quelle che ho girato, perché puntano sul rispetto delle differenze e sulla pace sociale. Mi piace far ridere lasciando qualcosa su cui riflettere, però mi attraggono anche i ruoli drammatici. Ho debuttato a 20 anni a teatro interpretando il monologo di una ragazza che impazzisce, e ho appena finito di girare *Happy End* di Michael Haneke, il regista di *Amour*.

Nel nuovo film, tra buddisti, cattolici e musulmani, ne combinate parecchie. Si è divertita con Gassman, Claudio Bisio, e Angela Finocchiaro?

Da morire. Sul set e soprattutto la sera, quando Bisio animava giochi di società.

Dopo Zalone e Miniero con chi le piacerebbe lavorare ora in Italia?

Se posso sognare direi Paolo Sorrentino e Matteo Garrone.

E come attori?

Amo la comicità di Carlo Buccirosso e l'intensità di Margherita Buy, ha lo sguardo di Charlotte Rampling. Ma il mio sogno è Luca Marinelli, l'ho adorato in *Lo chiamavano Jeeg robot*. L'ho incontrato al Festival del cinema di Torino, ma non ho osato dirglielo. Faccio ridere, ma sono una timida. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VISTO PER VOI
di Claudio Trionfera

LA STORIA VERA DELLE SUORE (E DEI LORO FIGLI)

La storia delle suore polacche innocenti, smarrite e martorate nel dicembre '45, rive in *Agnus Dei* della francese Anne Fontaine. Stuprate in convento dalla truppa sovietica bestiale e gozzovigliante, rimaste incinte in un tragico incrocio tra maternità, fede, verginità e voto di castità violati. Andrebbero alla deriva, destinate a partorire l'una dietro l'altra in primordiale solitudine se non le assistesse Mathilde (Lou de Laâge, foto), giovane medico della Croce Rossa francese, trasgredendo l'ordine militare che le imporrebbe di curare solo i suoi connazionali. A fatica le si schiudono le porte della comunità, con la badessa che vorrebbe segregare le sorelle nascondendo al mondo quella vergogna, così come comincerà a fare con i neonati, non certo figli del peccato, ma del dolore e dell'umiliazione, sottraendoli alle madri per affidarli alla divina Provvidenza. Il dramma si consuma tra le mura grigie, sul pianoro di Polonia tutto ghiaccio e neve, cristallizzato nel gelo, fra tonalità bluastre e violacee, nella preghiera consolatoria, alla luce della solidarietà e della complicità al femminile. Nel segno di una dolcezza capace di convertirsi in amore e guida psicologica.



AGNUS DEI

Regia Anne Fontaine
Uscita in Italia 17 novembre

Se uno sbadiglia per me è finita

Il potere di un concerto secondo Boosta. Che dai Subsonica ad *Amici* racconta gli imbarazzi di un musicista cult che non ha paura di contaminarsi con il pop.

di Gianni Poglio

«Il primo e primordiale WhatsApp della mia vita sono stati i muri bianchi dei camerini nei primi anni Novanta. Io e gli altri Subsonica scrivevamo un messaggio sulla parete e, dopo qualche mese, tornando in quel locale, trovavamo la risposta dei Bluvertigo o degli Afterhours che si erano esibiti nello stesso club. Non avevamo ancora i cellulari» racconta Boosta, all'anagrafe Davide Dileo, fondatore dei Subsonica e novello professore di *Amici*. Seduto al pianoforte in una sala del Conservatorio di Mantova, Davide suona e canta divertito *Livin' on a prayer* di Bon Jovi, una delle canzoni che sono state e sono la colonna sonora della sua vita, e che qualche ora dopo riproporrà ai suoi fan in uno degli eventi di «Panorama d'Italia», insieme a due brani tratti dal suo album, *La stanza intelligente*.

IO VADO DA SOLO
Boosta del Subsonica ha 42 anni. *La stanza intelligente* è il suo primo album solista.

Un disco solista dopo vent'anni in una band è un po' come debuttare una seconda volta.

Infatti mi sento un esordiente. Avevo voglia di fare un disco di lenti, di ballate, qualcosa di lontano dal suono dei Subsonica e dall'elettronica. Una pausa prima di ritornare da dove vengo. Pur non essendo un virtuoso della voce, ho voluto cantare perché sentivo di avere davvero qualcosa da dire. L'umore di uno che fa il mio lavoro diventa terribile quando ti siedi davanti al pianoforte e ti accorgi che c'è il buio. In questo mestiere tutti o quasi intuiscono quando la miniera si esaurisce. Poi, certo, ci sono le ragioni economiche e la dipendenza da palco. E questo può rendere complicato essere onesti e sinceri con se stessi fino in fondo.

In questa avventura discografica ha coinvolto, tra gli altri, Marco Mengoni, Nek, Enrico Ruggeri e Malika Ayane.

Sono prima di tutto amici. Ho alzato il telefono e mi hanno detto sì. Questo disco per me è una stanza dei giochi. Mi sono divertito a usare le loro voci in contesti diversi da quelli dove si muovono di solito. Uno spasso. Dall'incontro con altri musicisti si impara sempre qualcosa, ci si arricchisce.

A differenza di molti suoi colleghi

che vengono dalla scena musicale alternativa, non sembra avere un atteggiamento snob nei confronti degli artisti che hanno un'audience nazionale popolare.

Sono diventato laico. Anni fa mi è capitato di assistere a un concerto pop di quelli con la p maiuscola. Sapevo fin dal principio che dopo dieci minuti, come da copione, mi sarei annoiato a morte e avrei solo voluto andarmene. Mi sono alzato per uscire e cercare un taxi. In quel momento ho preso coscienza che intorno a me c'erano 10 mila persone felici che saltavano e si abbracciavano. E ho pensato: ma chi sono io per giudicare la musica che non mi piace come musica inutile?

Nell'era della musica digitale e clonata, il solo evento unico e irripetibile sembra essere il concerto. Certo. Non esistono e non possono esistere due concerti uguali dello stesso artista. Ogni sera è un capitolo a parte. Perché chi si esibisce è un uomo. Con le sue emozioni, i suoi umori e i suoi raffreddori. Visto poi dal punto di vista del pubblico, il concerto è un'occasione straordinaria per condividere adrenalina e sensazioni con gente che non conosci, ma che in quel momento è in totale sintonia con il tuo mondo emotivo.

Restando in tema di pubblico, che cosa la imbarazza di più quando è sul palco?

Lo spettatore che sbadiglia. Noi, dal palco, in realtà notiamo tutto. La leggenda secondo cui il performer non vede la gente perché «accecato» dalle luci di scena è una storiella che gli artisti raccontano quando gli conviene. La verità è che quando ho di fronte 10 mila persone che ballano e uno che

«Dal palco noi vediamo tutto. Quella delle luci che accecano chi canta è una balla»

sbadiglia, per me il concerto è finito. Mi succede anche quando faccio il dj. Una sera, in un locale del Nordest, in mezzo a 2 mila persone che danzavano felici, avanza verso di me un tizio che mi urla: «Oh Boosta, ma un disco a tempo riesci a metterlo?» Una mazzata a freddo. Mi sono incazzato moltissimo.

Un tuffo nella sua adolescenza, quando un video di Bon Jovi le ha indicato la strada.

Il video di *Livin' on a prayer* mi ha cambiato per sempre la vita. Quando ho visto Bon Jovi che volava in un'arena sulla folla, imbracato e appeso a una corda, ho deciso che cosa avrei fatto da grande. Una volta, con i Subsonica, ho tentato di replicare quel volo. Una tragedia. Il motore si è bloccato dopo avermi sollevato a cinque centimetri da terra. Sembravo uno sfigato che tentava di stare a cavallo di una moto troppo alta. Una figuraccia epocale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Da intenditori
Fallen Angels il vinile in edizione limitata di Bob Dylan con poster.

€40

Aggressiva
Gonna a trapezio vita alta con zip sul retro di Ovs

€14,99



Classica

Francesina in pelle di vitello spazzolato di Moreschi Limited edition 70 anni.

€495



Stile British

In vernice blu con suola bicolore la stringata di Grünland.

€105



Very cool

Dalla collezione uomo MSGM inverno 2017, il pantalone morbido.

€257



Da collezione

Della nuova linea di cosmesi firmata da Christian Louboutin, il rossetto Silk satin

€85

e lo smalto.

€50



Fatalona

Abito bustier in morbida vernice di Emporio Armani.

€690

EFFETTO DOPPIA V: VELLUTO & VERNICE

Lucido, di forte impatto estetico, il vinile è uno dei punti clou delle collezioni invernali.

Sul versante opposto c'è il velluto, opaco, morbido elegante e dal sapore un po' retrò. Due opposti di grande tradizione.

di **Antonella Matarrese**



Glamour

Si chiama Pionnière la tracolla in vitello e camoscio di Prada.

€1.600

Da sera

Choker in velluto di vari colori con una spilla in cristalli di Miss Selfridge.

€12,00



Tradizionale

Reinterpretazione del noto modello chester, il divano La Scala disegnato da Claudio Bellini per Natuzzi è un pezzo classico da salotto.

€2.690



Sartoriale

Giacca monopetto in velluto spazzolato e rifinitura con nastro tono su tono. Rever a lancia con tasche sui fianchi. Di Bottega Veneta.

€1.950.

Petalosa

Felix di Roberto Lazzeroni per Lema è una poltroncina perfetta per la camera da letto per la sua delicata eleganza.

€1.313



Di carattere

Soprabito doppio petto dal taglio sartoriale in velluto a costa balena di Tagliatore-Pino Lerario.

€580

Seducente

Tacco strategico e scollatura sexy per la pump in velluto bordeaux di Bata.

€59,99



"Il mio nome è Rofix..."

RofixDol

Dolore e Infiammazione

Agisco sul mal di gola

► **DIRETTAMENTE** sul dolore



SPRAY PER MUCOSA ORALE

Utile anche in caso di:
gengiviti, stomatiti, faringiti

0,16% Ketoprofene Sale di lisina



È un medicinale a base di ketoprofene sale di lisina che può avere effetti indesiderati anche gravi. Leggere attentamente il foglio illustrativo. Aut. del 30/12/2015.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

wellcare.it

SPECIALE STIPSI?

Sveglia l'intestino combatti la stitichezza

Oggi in farmacia c'è **Dimalosio Complex** il regolatore dell'intestino.

Quando l'intestino si "addormenta" e perde la sua regolare puntualità è possibile andare incontro ad episodi di stitichezza che possono causare cattiva digestione, senso di gonfiore con tensione addominale e alitosi. Secondo le recenti linee guida il problema può essere affrontato con una dieta ricca di fibre indispensabile per ritrovare e mantenere la corretta motilità intestinale.



Seguendo queste direttive è stato formulato **Dimalosio Complex**, un preparato a base di Psillio e Glucomannano, fibre naturali, arricchito con Lattulosio ed estratti vegetali, componenti attivi che agiscono in sinergia per "risvegliare" la corretta motilità intestinale senza irritare.

Dimalosio Complex sveglia l'intestino pigro, usato con regolarità svolge un'azione come regolatore intestinale, favorisce la crescita della flora batterica ed aiuta a combattere quel fastidioso gonfiore addominale facilitando una normale evacuazione.

Dimalosio Complex lo trovate in Farmacia, disponibile in confezione da 20 bustine al gradevole gusto pesca.

Da **ALCKAMED** in Farmacia



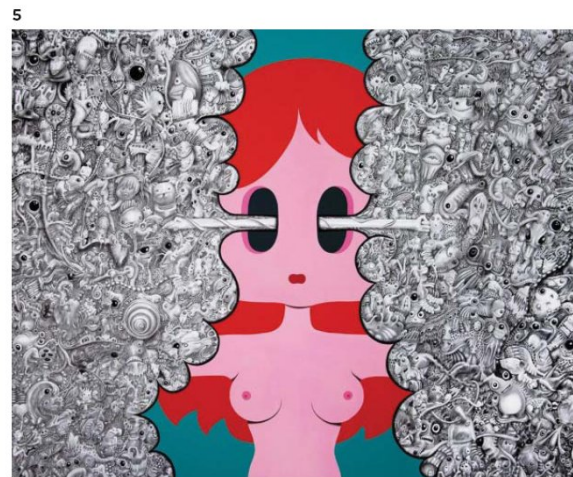
Scardiniamo l'universo. Ma con arte

Gli Hackatao, una coppia nel lavoro e nella vita, creano opere ispirandosi ai manga, ai cartoon e alla psicanalisi. L'ultima impresa? L'agenda Comix.

di Elisabetta Burba

La loro ultima impresa è stata la realizzazione dell'Edizione speciale delle agende Comix 2016-2017. Ma hanno anche appena chiuso una mostra a Milano (alla galleria ArteA) e stanno per siglare un importante accordo con un mercante d'arte cinese per una serie di esibizioni nella Terra di mezzo. Stiamo parlando di Nadia Squarci e Sergio Scalet, duo artistico noto come «Hackatao». Gli hacker del tao, cioè gli scardinatori dell'universo, sono da 10 anni una coppia nell'arte e nella vita.

È difficile collocarli in una corrente. «Del loro lavoro mi è piaciuto proprio il fatto che non ricade in una facile definizione» spiega Gianluca Ranzi, curatore della mostra milanese e direttore della fondazione Mudima. «Diciamo che lavorano con una grammatica bassa legata alla street art, ai comics e ai cartoon (dai manga ad *Adventure time*),



Psichedelici

Alcune opere esposte alla galleria milanese ArteA, realizzate su tela con grafite, inchiostri e acrilici. Il 14 gennaio Hackatao inaugurerà un'altra mostra a Castelnuovo Rangone (Modena), all'interno di una torre medioevale.

- (1) La Fee Verte
- (2) Andy Warhol
- (3) QueenyNEW
- (4) Steve J
- (5) Eyeball Juice 2
- (6) Yammer

DA ALBRECHT DÜRER...
Sotto, le agende Comix realizzate da Sergio e Nadia. A fianco, i due artisti nella loro casa di Oltris, dove le Alpi carniche diventano Dolomiti.



organizzata in una sintassi legata alla cultura alta, alla storia dell'arte, all'alchimia e alla psicanalisi (da Hieronymus Bosch ad Albrecht Dürer)». E la tecnica? «Varia secondo il supporto, ma in generale è a base di grafite, inchiostro e acrilici» dice il loro gallerista Alessandro Deponti. «Una peculiarità del duo è la cura del dettaglio. Nelle tele ripassano il colore 60 volte, fino a farlo sembrare una stampa». Altra particolarità: la coppia è del tutto complementare, in un incastro perfetto. Le loro opere nascono così: Nadia fa gli schizzi, Sergio elabora il flusso delle miniature in grafite, poi Nadia si occupa delle sfumature e dei colori. «Sono una specie di yin e yang, simbolo peraltro del "loro" Tao» commenta il curatore Ranzì. «Non c'è uno subalterno all'altro, ma uno che completa l'altro. Nel mondo dell'arte è rarissimo trovare una coppia che faccia parte di un tutto».

Ma c'è un altro aspetto che rende speciali Nadia, 39 anni, e Sergio, 42 anni. A vedere la loro arte, ultratemporanea e postmoderna, si penserebbe che vivano a New York o a Berlino. Invece dal marzo 2013 si sono trasferiti in un borgo medioevale incastonato nelle Alpi carniche: Oltris, una frazione nella conca di Ampezzo, a 80 chilometri dalla più nota Cortina. Fra maestosi boschi di faggi, abeti e larici, hanno ristrutturato una grande casa di legno e pietra, dove crescere le loro due figlie: Shadi, 6 anni, e Kaylee, due e mezzo.

In realtà, un passaggio in una grande città lo hanno fatto. Pur essendo lei friulana di Udine, lui trentino di Transacqua, si sono formati a Milano, dove hanno trascorso circa vent'anni circa prima studiando e poi lavorando in pubblicità come creativi per grandi marchi come Sony, Canon e Mediaworld. Una scelta controcor-



rente: a Oltris, paese un tempo molto vitale per i suoi sarti sopraffini (gli abitanti si chiamano «codons», dalle code dei frac che indossavano la domenica a messa), ora sono rimasti 55 abitanti. «E poi tanti gatti, una decina di cani, galline a volontà» commenta Sergio. «Insomma, più animali che umani». Perché Oltris? «Milano ci aveva dato ciò che cercavamo. Avevamo bisogno di rimettere le mani nella terra, di reimparare cose legate alla natura» spiega Sergio, davanti a una fetta di strudel fatto da Nadia con le mele del frutteto. «E poi qui la vita vera non si perde negli spostamenti: la dimensione dentro e fuori casa è immediata. Quando finisci un lavoro, esci per una passeggiata e ti rigeneri» aggiunge Nadia. «Certo, abbiamo dovuto capovolgere alcuni pregiudizi» prosegue Sergio. «Primo fra tutti quello per cui "Oltris è fuori dal mondo". Per noi è diventato: "Il mondo è fuori da Oltris". Non abbiamo più bisogno di stare in una grande città: siamo noi il nostro centro. Grazie alla tecnologia, possiamo partecipare al flusso del mondo. Ci sentiamo pionieri che sperimentano il modo di vivere del futuro».

Una scelta che precorre i tempi. «Una storia meravigliosa, quella di Sergio e Nadia» si entusiasma il loro curatore. «Stanno nella loro torre d'avorio, ma provvista di iperconnessioni. Situazione ideale per un artista, che ha bisogno di vivere in solitudine con il proprio mondo, ma nel contempo è in contatto con il mondo esterno».

Pionieri nell'arte come nella vita, che futuro li attende? «Per i giovani artisti è sempre una lotta impari» risponde Ranzì. «Ma sul loro conto sono ottimista. Perché sono determinati. Perché amano rischiare. Perché si completano l'un l'altro, rafforzandosi e incoraggiandosi a vicenda. E, soprattutto, perché hanno urgenza di lavorare: non potrebbero fare altro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

... AI SIMPSON
Un podmork, la scultura che ha reso celebre Hackatao, dedicata a Marco Polo. Al duo piace lavorare su commissione, realizzando pezzi personalizzati. La quotazione delle loro opere va dagli 800 al 30 mila euro per l'intera collezione Podmork Hod.



57TH&9TH

Il nuovo album
disponibile
dall'11 Novembre

UNIVERSAL
UNIVERSAL MUSIC GROUP



www.sting.com

R101 SPECIAL ARTIST

Scopri tutto su

STING

dal 7 al 20 Novembre su R101

R101.it **SCARICA L'APP**





Versailles, tavolo con corona

Il re della cucina francese, Alain Ducasse, apre un ristorante nel castello del Re Sole. Brindando con il re degli champagne.

di Fiammetta Fadda

Apercorrere i 20 chilometri che da Parigi conducono a Versailles, il tiro a otto di Luigi XIV impiegava un'ora circa. Un percorso che il re faceva ogni giovedì per seguire la trasformazione di quello che era il castello di caccia costruito da suo padre nel simbolo della potenza e della raffinatezza della monarchia francese. Oggi, dopo tre anni di lavori, l'onore di sedersi a tavola nelle stanze riservate del Pavillon Dufour, nell'ala vecchia del castello, è accessibile a chiunque voglia vivere un momento a contatto con la magnificenza e la bellezza.

La missione era «creare un ristorante nel castello e un castello nel ristorante» in equilibrio tra architettura, arredo e savoir-faire. Ed ecco gli specchi che permettono anche a chi dà le spalle alle finestre di vedere la corte reale, il suolo rialzato oltre i balconi per non porre diaframmi, l'arredo minimalista e l'arte dell'accoglienza affidata ad Alain Ducasse, il più grande interprete della cucina francese contemporanea, che per il ristorante ha creato due momenti distinti.

Durante il giorno, *Ore* è un caffè elegante con gourmandise che le regine di Francia onorerebbero con piacere, e grandi classici della gastronomia. A notte, tra camini e specchi, il menu, l'arredo, il servizio, si ispirano agli usi di corte.

Il ristretto numero di invitati che ha vissuto l'esperienza in anteprima si è trovato davanti a oggetti unici,

solo ingredienti utilizzati all'epoca, portate della cucina settecentesca riviste con spirito moderno, menu diviso in più «servizi», valletti. E uno champagne-feticcio, il Dom Pérignon P2 1998, l'haute couture dello champagne, una scelta scaturita dall'empatia tra Alain Ducasse e lo chef de cave Richard Geoffroy, che hanno visto in questo abbinamento il vertice di un'interpretazione moderna dello spirito di Versailles.

La «P» sta per «plénitude», in base alla teoria che i grandi champagne ottengono nel tempo diversi picchi di perfezione a seconda del loro carattere; il numero 2 indica il raggiungimento di una maturità adulta. Dopo aver riposato riposato 16 anni nelle cantine della maison, P2 si è dimostrato pieno, scuro, minerale, a proprio agio ed eclettico sulle dieci portate del menu, dalle Saint Jacques con lattuga e caviale, al foie gras e fichi, all'astice e funghi, all'arrostito reale, fino alle acque profumate alla rosa.

Tre ore uniche che saranno ripetibili da gennaio 2017, grazie a un ciclo di appuntamenti battezzati *Nightfall*, riservati agli appassionati di avventure multisensoriali.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Pierre Monetta

TRE «ORE» DI PIACERE

Sopra, uno scorcio di *Ore*, il nuovo ristorante di Alain Ducasse. In alto a sinistra, la vista sulla Cour royale, da uno dei tavoli del nuovo locale. Sotto: Ducasse (a sinistra) con lo chef de cave Richard Geoffroy.



1



Quando il vivere non è piatto

Di tradizione e di design. A Milano le porcellane per servizi da tavola da usare e collezionare.

Eiotole trasparenti bordate d'oro, fondi di sottili ornati di api e farfalle, lacche del Vietnam, posate indiane, preziosi vetri soffiati di Murano. «Mia nonna mi ha fatto sempre mangiare in piatti bellissimi, era un'amante della porcellana, la mia passione è nata grazie a lei» racconta l'architetto e designer Massimiliano Locatelli, che ha creato Untitled Homeware, una raffinata e unica linea di mise en place «La U sta per you, perché vorrei che ognuno personalizzasse il suo servizio, magari sovrapponendolo a quello di nozze mai utilizzato o mescolandolo ai piatti spaiati che tutti abbiamo a casa».

Dopo dieci collezioni realizzate per la storica manifattura ungherese di Herend, è nata l'idea di creare qualcosa che non



3

c'era, unendo tradizione e gusto retrò al design più innovativo.

Nella townhouse milanese (in corso di Porta Vigentina 12), un tempo biblioteca di un convento, le porcellane sono acquistabili a prezzi leggeri, con un packaging speciale che ricorda antichi volumi medioevali. «Un lusso democratico» spiega Locatelli. Trasversali, si

TUTTI I GUSTI

Da sinistra:
1) sottopiatto in bamboo con ala in foglia oro, 25 euro; piatto con decoro oro e reticolo more e fiori Massimiliano Locatelli per Herend (prezzo su richiesta); foglia in vetro di Murano color ambra, 55 euro.

2) Un piatto di porcellana rossa con decoro pizzo oro, 45 euro; piatto di vetro trasparente con decoro, 29 euro; posateria in ottone satinato 12 euro a posata; bicchieri calice con decoro spray rosso, 12 euro.

3) Piatto piano con decoro di draghi blu, 43 euro; piatto frutta pizzo oro su vetro trasparente tinto blu, 43 euro.



trovano online su Yoox come a New York nell'esclusivo Barneys. «Nell'Upper East Side è impensabile apparecchiare con lo stesso servizio per due volte di seguito. Li usano e poi li buttano via». Certo, per disfarsi dei piatti di Meissen ci vuole tanto coraggio, ma Locatelli scherza: «Con Untitled anche questo si può fare a cuor leggero».

(T.M.)

I REGALI CHE TI FANNO BENE

Torna, per il ventesimo anno consecutivo, l'ormai tradizionale mostra-mercato «Fondaco», iniziativa natalizia degli Amici della Fondazione Floriani il cui scopo è raccogliere fondi per le attività della onlus: assistenza domiciliare ai malati inguaribili, formazione di medici e personale qualificato per l'assistenza dei pazienti terminali, e creazione di hospice. Dal 26 novembre al 4 dicembre, nello spazio Studio Zeta di via Friuli 26, a Milano, sarà quindi possibile fare del bene e trovare il regalo di Natale perfetto curiosando tra i tanti stand che, come da tradizione, esporranno un po' di tutto: dai mobili d'epoca all'abbigliamento vintage, a ogni tipo di delizia gourmet. Come sempre, il grande protagonista della kermesse sarà il panettone di pasticceria della Fondazione Floriani.

(M.B.)



Non lascio.

Raddoppio.

Lo sai che i bambini che hanno bisogno di noi aumentano di anno in anno? Sono sempre di più e più gravi i casi di cui ci occupiamo. Per aiutarli sempre meglio, stiamo costruendo a Osimo un Centro di alta specializzazione per la riabilitazione delle persone sordocieche e pluriminorate psicosensoriali. Aiutaci a sostenere questo impegno. La Lega del Filo d'Oro fa sempre di più. Fallo anche tu. Se non hai mai donato è il momento per iniziare. Se sei un donatore prova, se puoi, a raddoppiare. Un doppio grazie da Renzo e Neri.

Raddoppia con noi! Raddoppia l'aiuto che tocca il cuore di chi vive nel buio e nel silenzio. Dona al

Numero Verde
800.157.157


lega del filo d'oro
CENTRO NAZIONALE
www.centro.legadelfilodoro.it

PANORAMA

periscopio

VALERIA MARINI

Il fascino della sfattona

Meravigliosa Valeriona.

Con la mascherina rossa alzata sugli occhi pesti, il viso struccato, le labbra come un canotto sgonfio partito dalla Libia, la pelle che ha visto più chirurghi estetici che una puntata di *Nip/Tuck*. Coraggiosa Marini, è lei la vincitrice morale del *Grande fratello vip*, prima derisa poi osannata sui social («Americani, la prossima volta votate Valery come Presidente»). Ha fatto più lei per le donne che squadroni di femministe: sdoganatrice della coscia tremolante, la sua buccia d'arancia diventa un grido di battaglia, è riuscita a essere sensuale e divertente con un girovita da camionista dell'Est. Femmina che sa muoversi sotto il piumone come in cucina, è la sola che nella casa sapeva riconoscere lo scolapasta. Eroina noir e animale notturno come un personaggio del nuovo film di Tom Ford. Unghie laccate, sguardo languido, sottoveste di pizzo rosso e ciabatta, seduta al tavolo della cucina intona un meraviglioso *eppi borthdei*. Fragile e guerriera, sfatta e assolutamente divina. Baci stellari, Valeriona. (Terry Marocco)



LaPresse/Guberti/Rasero

Vincitrice morale
Valeria Marini, 49 anni, ha partecipato all'ultimo *Grande fratello vip*.

British Style

Babbo Natale edonista

Altro che scoiattolini, orsacchiotti e doni infiocchettati: le vetrine londinesi di Selfridges si sono perfettamente sincronizzate con la nuova virata edonista di Donald Trump. Subito dopo la sua elezione a presidente degli Usa, infatti, lo stile delle vetrine del famoso grande magazzino si è rifatto al classico immaginario yankee di *Dinasty* e di *Beautiful* proponendo un Babbo Natale piacione e godereccio che arriva con le sue gance in jet privato, che scia sempre scortato da stangone scosciate e fa parapendio con tanto di stereo glitterato. Addio slitta. (A.M.)

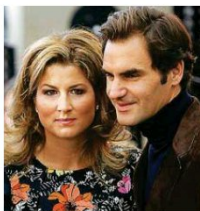


ALCUNI SCATTI DELLE VETRINE NATALIZIE DEI GRANDI MAGAZZINI SELFRIDGES IN OXFORD STREET A LONDRA. BABBO NATALE INDOSSA UN ABITO DI PAILLETES ROSSE.



Pippa, party sobrio, invitati scelti

Nobiltà, alta finanza, sportivi e volti tv. È molto trasversale la lista degli invitati di Pippa Middleton e James Matthews, il broker milionario che gestisce hedge fund. Ma, il prossimo maggio, niente nozze show: se Kate aveva fronteggiato 1.900 ospiti, la sorella punta a una cerimonia per 150 intimi allestita nella tenuta dei Middleton a Bucklebury, nel Berkshire. Attesi, oltre ai parenti blasonati, il tennista Roger Federer, il conduttore della Bbc Ben Fogle. La sposa potrebbe indossare una creazione dello stilista Giles Deacon. (F.C.)



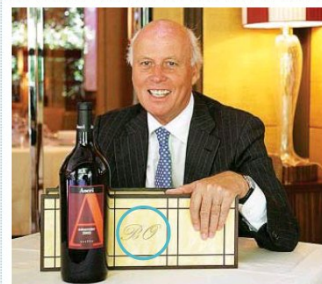
A SINISTRA: JAMES MATTHEWS E PIPPA MIDDLETON. SOPRA: LA CHIESA DI SAN MARK'S DOVE I DUE SI SPOSERANNO A MAGGIO. A FIANCO: ROGER FEDERER CON LA MOGLIE MIRKA VAVRINEC.

Se il business è vegano

Un po' scelta etica, un po' business. Dopo il successo da imprenditrice nel campo della moda, Camilla Al Fayed cavalca l'onda lunga del veganesimo e tenta il blitz nel settore della ristorazione. La secondogenita di Mohammed Al Fayed, il magnate egiziano ex patron di Harrods, vegana di ferro dopo la nascita del figlio Numair, ha inaugurato a Londra il ristorante Farmacy. E in pochi mesi il locale a Notting Hill è diventato un indirizzo cult per i palati intransigenti da «eat clean», il cibo pulito, senza zuccheri raffinati, zero carne e latticini banditi. Tra i clienti di stretta osservanza veg spiccano le amiche celebri della Al Fayed, tra cui Stella e Mary McCartney, Liv Taylor, l'ereditiera Eugenie Niarchos e Dasha Zhukova, moglie dell'oligarca Roman Abramovich. Piatti forti: i burger vegani da 14 sterline, le insalate di quinoa e i drink ipersalutisti a base di zenzero e curcuma. (F.C.)



A DESTRA, CAMILLA FAYED CON STELLA MCCARTNEY. DIETRO, LUCY YEOMANS, DIRETTORE DI NET-A-PORTER. SOPRA, IL RISTORANTE FARMACY.



A SINISTRA, GIANCARLO ANERI CON LA BOTTIGLIA DEDICATA A BARACK OBAMA. SOTTO, FLAVIO BRIATORE E IL NEO PRESIDENTE DEGLI USA DONALD TRUMP. IN BASSO, A SINISTRA LA MAGNUM PERSONALIZZATA PER TRUMP.



Presidente che va Amarone che resta

C'è una costante alla Casa Bianca. I presidenti passano, ma il vino italiano, quello buono resta. Il nettare in questione è l'Amarone Aneri. Il neo eletto Donald Trump ne ha appena ricevuto una fornitura in formato Magnum regalata dal suo amico Flavio Briatore perché brindasse alla vittoria. Sul biglietto che accompagnava le bottiglie, la scritta: «Dear Donald, we did it!» (Caro Donald, ce l'abbiamo fatta). Trump è solo l'ultimo in ordine di arrivo a poter sorseggiare l'Amarone Aneri in edizione personalizzata. Barack Obama lo ha avuto nella sua cantina con le iniziali B.O. impresse a fuoco sulla cassa di legno. Prima di lui lo hanno degustato anche George W. Bush e Bill Clinton.



A nozze con gli chef

Parata di nove chef blasonati e menu stellato per il matrimonio di Norbert Niederkofler, il cuoco altoatesino bistellato del St. Hubertus di San Cassiano, che ha sposato l'attrice Christine Lasta. Fino a tarda notte, hanno fatto festa all'Hotel der Kuglerhof di Merano Andrea e Sandra Berton, Claudio Sadler, Stefano Domenicali, Caterina Balivo e Guido Brera, Chiara Maci e Filippo La Mantia, che ha cucinato la sua iconica pasta alla norma.



A SINISTRA, GLI SPOSI CHRISTINE LASTA E NORBERT NIEDERKOFER. SOTTO, IN PRIMA FILA DA SINISTRA: 1) RICCARDO FELICETTI; 2) ALFIO GHEZZI; 3) MATTEO LUNELLI; 4) GIANCARLO MORELLI; 5) ANDREA BERTON; 6) LO SPOSO.

