

CLASSICO AMERICANO



Moda

- 86** American dandy
di Carlo Alberto Pregnolato
- 96** Il paradosso dello stile Young
di Nik Piras
- 106** Basic, imperfetto, bianco.
Classico US
di Carlo Alberto Pregnolato

Bellezza

- 116** Generazione Spa
di Maria Vittoria Pozzi
e Marta Caramelli

Casa

- 122** Il talento di Achille
di Giuseppe Rocco

Cucina

- 128** Cuoco perfetto
a cura di Margherita Helzel

Rubriche

beauty

- 133** Agrumi. E altri imprevisti
- 134** Tentazioni super (market)
moda

- 136** Wall Street style

- 138** Viaggio d'affari

forma/alimentazione

- 140** Semi di lino, verdure e tè:
menu salva-vita

viaggi/budget

- 142** Los Angeles time

P.S.

- 146** Segnali, notizie, desideri...

oroscopo

- 148** Mercurio & Capricorno:
intelligenti e concreti

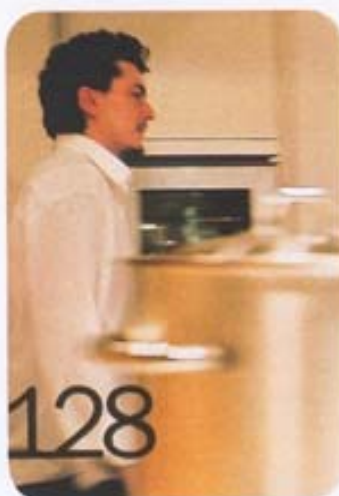
indirizzi

lettere

Risponde Umberto Galimberti

Copertina

L'attore americano Adrien Brody, 26enne talento in corsa per l'Oscar grazie alla sua prova nel *Planista* di Roman Polanski, incarna un ideale maschile colto, raffinato e anche impegnato: come dimostrano i suoi ruoli in *Summer of Sam* (1999) di Spike Lee e *Il pane e le rose* (2000) di Ken Loach. Nel 2003 sarà nel cast di *The singing detective*, musical di Keith Gordon, al fianco di Robert Downey Jr., Robin Wright, Mel Gibson. Foto André Rau/H&K/Grazia Neri.



Supplemento de
la Repubblica

DIRETTORE RESPONSABILE
EZIO MAURO

Gruppo Editoriale L'Espresso SpA
Divisione la Repubblica: piazza Indipendenza 23/C
00185 Roma tel. 06.4982.1 Redazione centrale:
piazza Indipendenza 11/B 00185 Roma tel. 06.4982.1

Realizzazione: Editoriale Publietas Spa

Redazione via De Alessandri 11, 20144 Milano
tel. 02.4671.51 fax 02.4671.5382

DIRETTO DA
KICCA MENONI

Art Director
Joel Berg

Ufficio centrale

Maurizio Bono (caporedattore), Gabriele Porro,
Veronica Salaroli (vicecaporedattori),
Amalia Zordan (vicecaporedattore casa e servizi speciali),
Marilena Mainvini (caposervizio),
Silvia Paoli (caposervizio area femminile e web)

Redazione attualità

Livio Quagliata (caposervizio),
Valeria Vantaggi (vicecaposervizio tendenze), Olga D'Alì,
Chiara Dino, Ambra Radaelli, Luca Rastello, Paola Santoro

Moda

Marina Codecava Cavallo (caporedattore),
Letizia Schätzing (vicecaporedattore), Milva Gigli,
Gianluca Cantaro (testi)

Bellezza

Maria Vittoria Pozzi (caporedattore),
Marta Caramelli (vicecaposervizio)

Grafici

Laura Marras (caporedattore),
Cristina Garonzi (vicecaporedattore esecutivo),
Ornella Poloni (caposervizio), Elena Silva (vicecaposervizio),
Linda Lisa Carlsson, Marco Fecchio, Alessandra Parodi

Photoeditor

Piero Raffaelli, Chiara Mariani

Segreteria

Raffaella Gollizia, Alessandro Grandi,
Chiara Saita (ricerca foto)

Casting e produzione

Elena Cimarosti, Elisabetta Dini Giacci,
Guardaroba Gima Service (tel. 02. 4225.21)

Production coordinator New York Jenny Friedberg,
Cristina Alfano (assistant production)

Hanno collaborato a questo numero:

Paola Artoli, Barbara Ballardini, Barbara Bartolini, Silvia
Bizio, Anna Capelli, Gabriella Carubba, Cristina Casini,
Emma Chiaia, Paolo Dal Ben, Marco D'Eramo, Massimo
Dini, Rosanna E. Mellone, Umberto Galimberti, Stéphane
Gaudrie, Grazia Gardiello, Katja Gloger, Margherita Helzel,
Laura Lazzaroni, Patrizia Massaia, Gloria Mattioni, Maria
Grazia Meda, Liana Messina, Alessandra Paudice, Marco
Pesatori, Nik Piras, Renata Pisu, Carlo Alberto Pregnolato,
Gianluigi Ricuperati, Giuseppe Rocco, Giuseppe Roli,
Barbara Rodeschini, Roberta Rusconi, Davide Scagliola,
Maria Cristina Sparaciani, Laura Taccani, Vittorio Zucconi.

Direttore controllo editoriale

Enrico Rieggioni
Controllo editoriale
Ivana Fellegara

Stampa: Rotasud, Orsola (AQ); Ecograf, Beverate di Brivio (LC)
Preparazione: Beta Communication, Milano; C.P.S., Roma
Allestimento: Legatoria Europea, Ancona (Roma);
Legatoria del Sud, Ancona (Roma)

Supplemento al numero odierno.
Da vendersi esclusivamente con il quotidiano la Repubblica.
Registrazione Tribunale di Roma n. 122 del 18/3/96

Concessionaria per la pubblicità: A. Manzoni & C. S.p.A.
Via Nervesa 21, 20139 Milano, tel. 02.5749.4803



Certificato n. 4888
del 26-11-2002

Abbonarsi a D

Al prezzo speciale di 43,00 euro riceverete per
un anno (50 numeri) D con Repubblica.

Per informazioni telefonare al numero 06.4982.3740

Scrivere a D

D la Repubblica delle Donne - via De Alessandri 11,
20144 Milano. Fax 02.4671.5382.

dmag@repubblica.it

Stampato su carta prodotta
con cellulose senza cloro
gas provenienti da foreste
controllate e certificate,
nel rispetto delle normative
ecologiche vigenti



CUOCO PERFETTO

CUCINA È interessante, silenzioso, sexy. Ma soprattutto sa cucinare. Cose leggere, creative, italian style.

Come resistergli? a cura di Margherita Helzel Foto di Arnaldo Dal Bosco

Non ha il *physique du role* del cuoco. È un giovane scenografo di trent'anni. Bello, simpatico e con un sorriso grande come quello di un bambino curioso che sta vicino ai fornelli a osservare sua madre preparare la cena. Viaggia molto tra uno spot, un videoclip e qualche trasmissione televisiva. Nel frattempo assaggia e osserva accostamenti nuovi in tema di cibo. Così Riccardo Guarnieri, Rico per tutti, scopre di avere una passione. Ama cucinare e intrattenere gli amici intorno ai fornelli. Così, spinto da questi, Rico Guarnieri decide di trasferire i suoi piatti in un libro, *Fine Living Kitchen*, presentato all'ultimo Gourmet Event organizzato da Bulthaup cucine a Milano. Nel volume, edito dall'autore stesso, ci sono ricette espresse e "quotidiane", come i Bucatini Cacio e Pepe o la Crema di Pomodoro, e piatti per una cena ricercata, come l'Anatra con Verze e Mele o il Fagiano ai Fichi. Con due fattori in comune: semplicità di preparazione e facilità di cottura.

FONDATA DI FORMAGGIO

Per 8 persone. Ingredienti: 500 g di emmenthal, 500 g di fontina, 500 g di parmigiano, 1 spicchio di aglio, 1 tazza di vino bianco, 8 fette di casereccio, 1 uovo, 4 cucchiai di olio d'oliva, sale e pepe. In una casseruola bollite il vino, aggiungete i formaggi grattugiati e l'aglio. Mescolate continuamente, fino a ottenere una crema fluida, unite il tuorlo d'uovo e pepate. Togliete l'aglio e servite in singole fondine con crostini di pane o verdure fresche.





PANZANELLA CON MENTA

Per 4 persone. Ingredienti: 1/4 di tazza di aceto balsamico, 8 fette di pane casereccio, 250 g di pomodori S. Marzano, 2 cipolle rosse, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini di menta fresca, 4 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe. Mette nell'acqua l'aceto e inzuppate le fette di pane per 1 minuto. Strizzatele leggermente e adagiatele al centro del piatto; sopra disponete delle fette di pomodoro, la cipolla tagliata finissima e la menta. Condite con aglio, olio, sale e pepe.

RAVIOLI CAPRINO E RADICCHIO

Per 4 persone. Ingredienti: 400 g di pasta fresca, 250 g di fontina, 2 cucchiaini di parmigiano, 500 g di radicchio, 1 scalogno, 2 cucchiaini di timo, 3 cucchiaini di burro, 4 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe. Tagliate il radicchio molto fine. Fate rosolare lo scalogno tritato con l'olio, unite il radicchio e lasciatelo cuocere a fuoco basso per 15 minuti. Dopo aggiungete il parmigiano e lasciate raffreddare. Preparate la pasta all'uovo e ritagliate dei dischi larghi con un bicchiere. Mettete il composto di radicchio e piccoli pezzi di fontina su ogni dischetto e chiudete con un altro disco di pasta. In un pentolino mettetevi il burro, il timo e fatelo sciogliere. Scolate i ravioli, conditeli con il burro aromatico. Servite con scaglie di grana, il timo e pepe nero.

SOUFFLÉ DI PATATE

Per 4 persone. 500 g di patate, 125 g di burro, 4 uova, 1/4 di tazza di parmigiano, 1/4 di tazza di gorgonzola, 2 cucchiaini di noce

moscata, 4 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe. Lessate le patate in acqua salata. Una volta cotte pelatele e passatele al passaverdura. Unite il burro, i formaggi, la noce moscata, sale e pepe, e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo. Lasciatelo intiepidire e unite i tuorli d'uovo. Montate gli albumi e aggiungeteli all'impasto mescolando delicatamente con un movimento dall'alto in basso. Imburrate e spolverate con pan grattato 4 stampini da soufflé e versate il composto, tenendolo a circa un dito dal bordo. Passate la superficie del composto con poco burro fuso e, con un coltello, fate una croce nel centro. Mettete gli stampini nel forno già caldo a 200° C per circa 30 minuti, fino a quando il soufflé sarà ben gonfio e con la superficie dorata. Servite subito con gorgonzola fuso.

PERE AL CIOCCOLATO

Per 4 persone. Ingredienti: 2 pere, 1 tazza di menta, 1/4 di tazza di succo di limone, 1/2 tazza di zucchero, 1/2 tazza di cioccolato. Sbucciate le pere, tagliatele a metà, mettetele in una pentola con lo zucchero, il succo di limone e la menta. Fate cuocere a fuoco medio fino a quando le pere saranno morbide. Scolatele e rimettete il succo sul fuoco fino a quando il liquido sarà diventato uno sciroppo denso, quindi scartate la menta e rimettete le pere. Mescolate e proseguite la cottura per 10 minuti. Fate sciogliere il cioccolato e la menta tagliata a bagno maria. Mettete le pere su un piatto e ricopritele con il cioccolato.



In queste pagine, Rico Guarnieri ospite "chef" del Gourmet Event Bulthaup a Milano. Dall'alto, in senso orario: la preparazione della Fonduta, della Panzanella, dei Ravioli, del Soufflé e delle Pere.



■ Rico Guarnieri ha appena pubblicato un libro, *Fine Living Kitchen* (20 Euro) che contiene, tra le altre, tutte le ricette che abbiamo illustrato qui. Il volume è in vendita a Milano presso i seguenti negozi: Dovetusai, Luisa Dalle Piane, Spotty Viale Piave e nello show room Bulthaup di via Borgonuovo, tel. 02.2901.4513.

