

VANITY FAIR

2,40

«Un giorno farai
per me cose
che hai in odio.
È questo
che vuol dire essere
una famiglia»
Jonathan Safran Foer

FAMIGLIA NON È AMORE

Una sera, un vedovo disse:
«Da oggi questa è vostra madre».
Parte da qui un discorso
sul bello di fare il padre
senza esserlo. Sul brutto
della parola «matrigna».
E sull'imparare che «al centro
di tutto non c'è la coppia»

MUHAMMAD

ALI

PIÙ GRANDE
DELLA VITA

di JOYCE CAROL OATES

MALATO
DI GELOSIA
PERÒ MI
VUOLE BENE

di MICHELA MARZANO

MODA
A TUTTO
DENIM

Biagio Antonacci, 52 anni,
canta al *RadiolItaliaLive*
di piazza Duomo a Milano
(8 e 9 giugno) e come super
ospite al concerto di Laura Pausini
a Roma (11 giugno).

FOTO ALAN GELATI

BIAGIO ANTONACCI

JULIANNE
MOORE

+

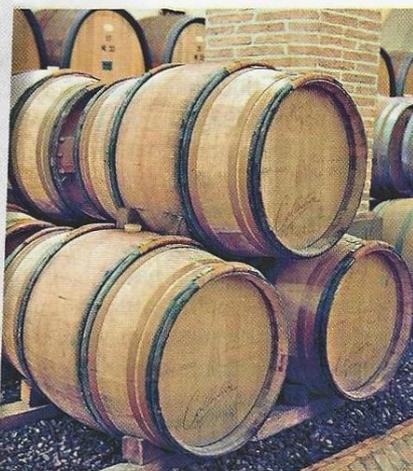
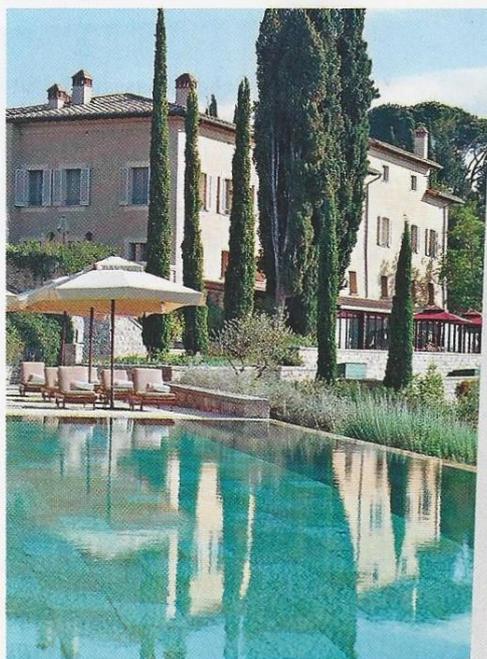
ILARIA
D'AMICO

SE LEI DICE ALL'ALTRA:
CHE BRAVA SEI
CON I MIEI FIGLI

IL SEGRETO
DELLA FAMIGLIA
ALLARGATA



N. 23 SETTIMANALE | 15 GIUGNO 2016



VACANZE IN TOSCANA

Da sinistra: la piscina di Rosewood Castiglion del Bosco; Enrico Figliuolo, salernitano, 37 anni, executive chef della tenuta, e la cantina.

FOOD

Questa casa è un albergo

di MADDALENA FOSSATI

È stato amore a prima vista. Cercava un luogo per fare le vacanze e ha scoperto un borgo all'interno di una tenuta di duemila ettari. Massimo Ferragamo, fratello di Ferruccio, desiderava una casa per invitare gli amici e si è trovato a offrire ospitalità e a produrre vini in una delle regioni più conosciute per il Brunello di Montalcino. I sogni diventano realtà e il villaggio antico con la chiesa medievale di San Michele, immerso nei vitigni, ora propone 23 suite, 10 ville, un ristorante, una trattoria più anticonvenzionale, l'Osteria La Canonica, dove vengono serviti i piatti della tradizione toscana, e un orto biologico. E poi c'è il vino prodotto dalla maison come il Campo del Drago, il cru del Brunello, a chiudere in bellezza. P.S. Hanno l'unico campo da golf 18 buche privato in Italia (rosewoodhotels.com).



PANZANELLA DIVERSA

Ingredienti per 4 persone:

200 g di pane, 100 g di cipolla, 100 g di mozzarella di bufala, 4 fette di prosciutto toscano, 100 g di sedano, 100 g di pomodori, 100 g di aceto di vino, 20 g di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale.

Preparazione (15 minuti più il tempo di riposo di un'ora):

tagliate il pane a cubetti medio grandi e tostatelo in padella con un goccio d'olio extravergine d'oliva per cinque minuti, oppure scaldatelo in forno per 10 minuti, poi lasciate raffreddare. Bagnate con qualche goccia d'aceto e un po' d'acqua facendo

attenzione che il pane assorba bene i liquidi. Aspettate che si ammolli per circa un'ora. Intanto tritate la cipolla, tagliate il sedano e i pomodori a pezzetti e condite con olio e sale. Aggiungete il pane alle verdure come se fosse un'insalata e guarnite con foglie di basilico. Presentatelo aiutandovi a dare la forma con un coppapasta. Distribuite sopra qualche tocchetto di mozzarella, dei riccioli di prosciutto e una foglia di basilico.

RISTORANTE

Osteria La Canonica, Castiglion del Bosco, Montalcino (Siena).