

QUELLO CHE È NON È QUELLO CHE SEMBRA

VANITY FAIR

n. 39 Settimanale - 2 Ottobre 2019

**MAURIZIO
CATTELAN**

Antennista, infermiere,
cuoco: la vita di Maurizio
prima di essere Cattelan

**OLIVIA
COLMAN**

Ho Incontrato la Regina
Elisabetta con The Crown

Micaela Ramazzotti

«MI SONO INVENTATA
LA VITA OGNI GIORNO»

LE NOSTRE INTERVISTE

LUCY
BOYNTON

BENEDETTA
BARZINI

DIEGO
ABATANTUONO

TERRY
GILLIAM

TEMPO DI QUALITÀ

di LAURA FIENGO

2 OTTOBRE 2019



BOLLICINE E ALTA CUCINA PER UN FUTURO MIGLIORE

E dire che negli anni Sessanta, proprio mentre si sperimentava il primo spumante **FRANCIACORTA**, Bruno Martino cantava: «Nel 2000, noi non mangeremo più né bistecche, né spaghetti col ragù, prenderemo 4 pillole con gran semplicità». Per fortuna non è andata così. Le bollicine metodo classico messe a punto nel 1961 da Guido Berlucchi e Franco Ziliani sono oggi considerate per eccellenza al pari dello champagne, e si abbinano ai cibi più raffinati. Scherza infatti Cristina Ziliani, figlia di Franco, mentre accoglie gli ospiti a Palazzo Lana per la cena nel vigneto annesso: «50 anni fa, in questa casa museo presentavano surgelati e ora degustiamo i millesimati '61 Nature con l'alta cucina di Franco Aliberti. Non è incredibile?».

Vino e cibo non sono più gioia esclusiva del palato, ma argomenti utili per affrontare le paure del presente, dalla salute alla sostenibilità, alla cura del territorio. Temi di cui si dibatte al primo convegno di **ACADEMIA BERLUCCHI** con personalità come la chef Antonia Klugmann e l'ex direttore di *Wallpaper* Tony Chambers a confronto sul futuro. Che, come accadde nei Sessanta, potrebbe essere migliore di come lo immaginiamo (Palazzo Lana, 5 ottobre, berlucchi.it/academia). D'altronde basta ammirare la Franciacorta, dove il 95% dei vigneti è già bio. E basta prendere la barca che porta da Sulzano a Monte Isola, sul vicino Lago d'Iseo, per catapultarsi in un mondo genuino, dove si vive ancora di pesca e si fa tutto a mano come una volta. SARA MAGRO

LIVING



IL FASCINO MED-FUSION A FORMENTERA

MOLO47, il ristorante di **ANTONIO D'ANGELO**, l'executive chef di Nobu Milano di cui tutti parlano a Formentera, il 29/9 chiude la stagione con i suoi piatti nippo-med ormai celebri come i ravioli di wagyu e cipolla caramellata alla soia, ma lascia attivo fino al 15 ottobre il vicino **MOLOCAFE**, aperto tutto il giorno: in pratica la sola alta pasticceria sull'isola. I churros ci scuseranno: tiramisù spaziale.



BIVACCO D'ARTE

La Biennale d'Arte va avanti fino a novembre, ma dopo il 30 settembre il bivacco alpino del 1972 portato a Venezia dall'Alto Adige da ArtintheAlps e Salewa e interpretato da 7 artisti altoatesini sarà ancora visitabile a Bolzano (davanti alla sede Salewa, in via Waltraud-Gebert-Deeg 4). Prestito dell'alpinista Reinhold **MESSNER**, è intitolato al fratello Günther Messner, morto tragicamente sul Nanga Parbat (a sinistra, il figlio Simon, nuova generazione dell'alpinismo).