

MF  
il quotidiano  
dei mercati finanziari

# Gentleman

UOMINI CHE AMANO... NUMERO 155 - GIUGNO 2020

**VINI ROSÉ**  
FERMI E MOSSI,  
LA FRESCA SORPRESA  
DEGLI AUTOCTONI

**L'ORTO BIO**  
VITTORIA FERRAGAMO  
AL BORRO, COME  
RISPETTARE LA TERRA

**YACHTING**  
LE GRANDI NOVITÀ  
PER RITORNARE  
A NAVIGARE LIBERI

**LIFESTYLE**  
I 70 E 80 RUGGENTI  
IN AMERICA, FIRMATI  
DA SLIM AARONS

## CUCINARE UNA PASSIONE MOLTO POP

INGREDIENTI SEMPLICI E NATURALI, RITMI LENTI, PROFUMI DELLA MEMORIA.  
IL PIACERE FAMILIARE DELLA TAVOLA HA TENUTO INSIEME L'ITALIA.  
RIPARTIRE CON GUSTO, SECONDO DAVIDE OLDANI E GLI ALTRI TOP CHEF

Davide Oldani,  
chef stellato  
e ideatore della  
cucina Pop,  
cioè derivata dalla  
tradizione popolare.



9 771722 222001

00243

G

# CUCINO ERGO SUM

*L'Italia unita dalla passione per la cucina. Ma anche l'Italia prima nel mondo nella produzione di super yacht. Il nuovo numero di Gentleman è dedicato a due eccellenze, motore del sistema del Paese*

«**L**A VITA È UNA COMBINAZIONE DI PASTA E MAGIA» (Federico Fellini). La magia della cucina, il tricolore ideale formato da un piatto di spaghetti al dente con pomodoro e basilico, ha unito l'Italia durante il lockdown. Ha fatto desiderare e sognare profumi di libertà, riscoprire **i sapori della memoria** e ha riportato a nuovi ritmi lenti chi era preso dalla frenesia contemporanea. Lievito, farina e uova sono stati gli ingredienti i più richiesti nei mesi passati, e dedicare tempo e passione alla tavola si è rivelata una formula che ha dato senso alle giornate. E così la cucina, da sempre regno delle donne (almeno in Italia), è stata presa d'assalto e poi occupata da uomini d'affari, artisti, intellettuali e teenager, abituati a ben altre occupazioni, che si sono cimentati in creazioni culinarie. Spesso guidati su Zoom o Instagram dai grandi chef stellati (loro sì, in maggioranza assoluta uomini), ormai assurti al ruolo di maestri di vita. *Gentleman* ha sempre riservato **uno spazio speciale al cibo, al vino e al piacere di condividere la tavola con gli amici**. Nel 2019, grazie all'unione di due case editrici, Class (che edita questo giornale), e Gamberto Rosso, ha dato vita alla serie delle *Directory Gentleman Gambero Rosso*. Ecco quindi che in questo numero, gentili lettori, vi proponiamo uno speciale sotto l'egida della doppia testata (da pag. 61). Molti i temi, a partire dalle interviste ai **protagonisti del settore** (pag. 62): chef come Davide Oldani, Niko Romito, Pino Cuttaia, Tommaso Arrigoni, che sta lanciando a Milano, dopo Londra, un nuovo food delivery di eccellenza, Godo; e i fratelli Cerea, proprietari del mitico Da Vittorio, a Bergamo, dalle cui cucine durante l'emergenza Covid-19 uscivano pasti ritempranti per medici e personale sanitario di Bergamo. Immediato il passaggio dal

tricolore ai cibi portabandiera del verde, bianco e rosso: un'esplosione di sapori, nell'estate italiana, attraverso **un tour di Dop e delizie lungo tutta la Penisola** (pag. 82).

**Vittoria Ferragamo** (pag. 70), coltiva un orto bio al **Borro**, la tenuta di famiglia un tempo appartenuta ai Savoia, per far arrivare agli ospiti del resort, e non solo, verdure freschissime, dal sapore più intenso e a chilometro zero.

L'**ospitalità country** è uno dei temi della prossima stagione: nella sezione dedicata del giornale, ecco i **wine resort** sulle colline emiliane o in Toscana, pronti ad accogliere gli ospiti per degustazioni e momenti di relax, sport e convivialità.

**Estate, barche**. I Saloni nautici sono al momento sospesi, si parla di un'edizione unica e nuova, a Genova in ottobre, ma intanto alcuni importanti cantieri hanno rimesso l'avanti tutta. Del resto, barche sopra i 25 metri richiedono mesi, se non anni, per arrivare alla consegna e l'ultimo miglio è proprio a ridosso dell'estate. **Massimo Perotti**, imprenditore dal 2005 con Sanlorenzo, da sempre uno dei numeri uno nel settore, racconta a *Gentleman* la sua sfida per tenere alta la bandiera della cantieristica italiana, una delle eccellenze assolute nel mondo (pag. 34). In 15 anni ha portato lo storico cantiere viareggino da 40 a 500 milioni di euro di fatturato, è entrato in borsa nel dicembre dello scorso anno, ed è, oggi, pronto a rilevare la maggioranza di un altro gioiello del Made in Italy, Perini, leader mondiale nella costruzione di barche a vela sopra i 50 metri.

E poi: moda, con un servizio dedicato alla **vita libera nella natura**; un portfolio nostalgico, ma sempre affascinante, dedicato agli anni d'oro americani; tendenze e molte altre idee arricchiscono questo numero. Buona lettura a tutti. (Giulia Pessani)

COLTIVARE  
**IL FRUTTO  
DELLA PASSIONE**

DALL'ORTO BIOLOGICO DELLA TENUTA TOSCANA IL BORRO,  
VITTORIA FERRAGAMO RACCONTA IL SUO AMORE PER LA NATURA

DI LUISA CIUNI



Ottavia Poli



Vittoria Ferragamo ritratta nell'Orto del Borro, in Valdarno, un giardino coltivo di 3 ettari in cui produce ortaggi di stagione (a sinistra, la Cassetta Bio pronta per essere consegnata).

**A**l Borro il futuro ha i sapori antichi e i profumi di stagione di un orto biologico, quello voluto da Vittoria Ferragamo con l'audace progetto di recuperare le produzioni tipiche del Valdarno che fretta e modernità hanno fatto dimenticare e che l'agricoltura biodinamica fa riscoprire nel rispetto assoluto di terra e ambiente. «Il sogno del Borro», spiega Vittoria, «è iniziato quando ci venivo da bambina con mio padre Ferruccio e si andava in giro o a caccia. Poi abbiamo restaurato il borgo e ora, dopo essere ripartiti dal vino, ricreiamo i frutti di questa zona e altri prodotti tipici: miele, olio, uova. Il mio sogno? Un frutteto autoctono».

In una primavera trionfante, fragole, zucchine e altri ortaggi parlano di un'Italia genuina, riportano a un gusto nato prima delle coltivazioni intensive e spesso perduto dietro alla logica del profitto a ogni costo. «Certo, era più facile spruzzare sostanze dappertutto per andare svelti. Il biologico ha tempi più lenti ma, se si sa usare, rende quantitativi di

poco minori e migliori. Chi era abituato con i metodi precedenti viene, guarda e mi dice "così lavorava mio nonno". Ma poi si convince, racconta aneddoti e da quella sapienza antica recuperiamo trucchi e modi di agire davvero utili e importanti». L'orto nasce nel 2015. Il passo successivo è la produzione di formaggi e ricotta (da allevamento ovino), mentre la filiera della frutta cerca di mettere a dimora piante della zona, come i fichi toscani, la mela gialla delle Pianacce, i ciliegi del Cassero: varietà oggi difficili da reperire che condurranno il consumatore indietro nel tempo verso gusti non ancora inflazionati. «La meta che ci proponiamo di raggiungere attraverso la frutta non è semplicissima, ci vorranno due anni per riuscire a creare la realtà che desideriamo. Però amo questa sfida e sono aiutata da grandi professionisti: sono certa che ce la faremo».

Una Valdarno com'era, regno del bello e del buono, vera caratteristica dell'Italia del gusto e del grande artigianato. Un lavoro che



Marco Badiani

si potrebbe definire antropologico. O culturale, perché devi amare e conoscere il tuo passato per provare a riproporlo in chiave moderna attraverso la terra. «È un lavoro che si costruisce come un matrimonio. Ci sono amore, scambio, racconto. Non si può fare senza amarlo e mi dispiace pensare che c'è chi lo vive così, come un'attività qualsiasi».