

GRAZIA



Jamie Lee Curtis
«Rivalità fra donne?
Avete presente cos'è
avere accanto quella
stangona di Sigourney...»

Sigourney Weaver
«Jamie Lee è
una forza
della natura!»

**QUESTA
SETTIMANA**

Michael
Cunningham
Federico
Zampaglione
Richard Wiseman

**IN REDAZIONE
CON NOI**
**Valeria
Golino**

«Ho due sogni
vorrei fare la
regista e...
l'ippopotamo!»

LA MODA È SERVITA

I love cooking

ABITI DA SERA: STILE
SEXY, IN CUCINA

A TAVOLA CON
JENNIFER ANISTON

GORDON RAMSAY,
LA ROCKSTAR DEGLI CHEF

**SPECIALE
Profumi**

Misteriose,
chic,
romantiche:
le nuove
franzese





PILAF DI RISO BASMATI ALLO ZAFFERANO

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ORA

facilissima Per 4 persone

In una casseruola calda fare tostare 400 gr di riso, coprite con 1 litro di brodo di pollo, aggiungete 1 bustina di zafferano e portate a cottura facendo asciugare tutto il brodo. Quando il riso sarà cotto, sistematelo in uno stampo a cupola e lasciatelo raffreddare. Cuocete 2 piccole melanzane in forno con la pelle a 170° per 40 minuti. Quando saranno cotte, svuotatele e lasciate scolare l'interno in un colino a maglia fine. Quando la polpa avrà perso tutto il liquido tritatela grossolanamente con il coltello e conditela con 1 cipolla rossa a dadini, 2 cm di zenzero grattugiato e il basilico a strisce sottili. Tagliate 1 petto di pollo a cubetti e cuoceteli prima alla griglia e poi in forno a 80° per 5 minuti. Infornate il timballo di riso a 120° e servite, componendo il piatto con il caviale di melanzana, il pollo, un ciuffo di basilico e, a piacere, petali di fiori commestibili.



RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

40 MINUTI

facile

Per 4 persone

INGREDIENTI

300 gr di pasta all'uovo per ravioli
5 pomodori maturi
1 mazzetto di erbe aromatiche (basilico, origano, timo)
olio extravergine di oliva
400 gr di spinaci in foglia
200 gr di ricotta ovina
4 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato
sale, pepe

COME SI PREPARA

Lavate i pomodori, le erbe aromatiche e le foglie di spinaci. Pelate i pomodori, togliete la parte interna e riducetela a dadini. Appassite gli spinaci in una casseruola calda regolando di sale e pepe. Lavorate in una ciotola la ricotta e aggiungete gli spinaci tritati con il coltello. Insaporite con del parmigiano. Stendete la pasta per ravioli, tagliatela a disco e farcitela con il ripieno ottenuto. Chiudete i tortelli premendo i bordi. Preparate la salsa di pomodoro in una casseruola, aggiungete il mazzetto di erbe aromatiche miste intere e toglietele solo a fine cottura. Cuocete i tortelli in acqua bollente salata per 5 minuti, scolateli con un mestolo forato e saltateli in padella con olio extravergine di oliva prima di servirli.



dono un gesto, nonostante la presenza della moglie che, gentile, ma ferma, declina l'improvvisa idea di Gordon di «fare per tutte voi una bella cheesecake». Io intanto mi sono già segnata due mantra gourmet da ricordare: «Il segreto sta nella semplicità» e «Prima il sapore, poi la presentazione». Praticamente una boccata d'aria fresca in tempi di cucina destrutturata, liofilizzata e surreale.

Sono rimasta colpita dall'entusiasmo, dall'energia che ha messo nella cooking class. Nonostante la sua lunga carriera si comporta come se fosse sempre la prima volta...

«Vede, il mio non è un lavoro, è una passione, un sogno: come potrei essere stanco? Sono nato in Scozia, in una famiglia lontana anni luce dal mondo in cui vivo ora. Ho lavorato molto per tutto questo, ora che i miei desideri si sono avverati, come potrei annoiarmi?».

Mentre cucinava, ha citato più volte i trucchi appresi da sua madre. Quanto l'ha ispirata nel suo lavoro?

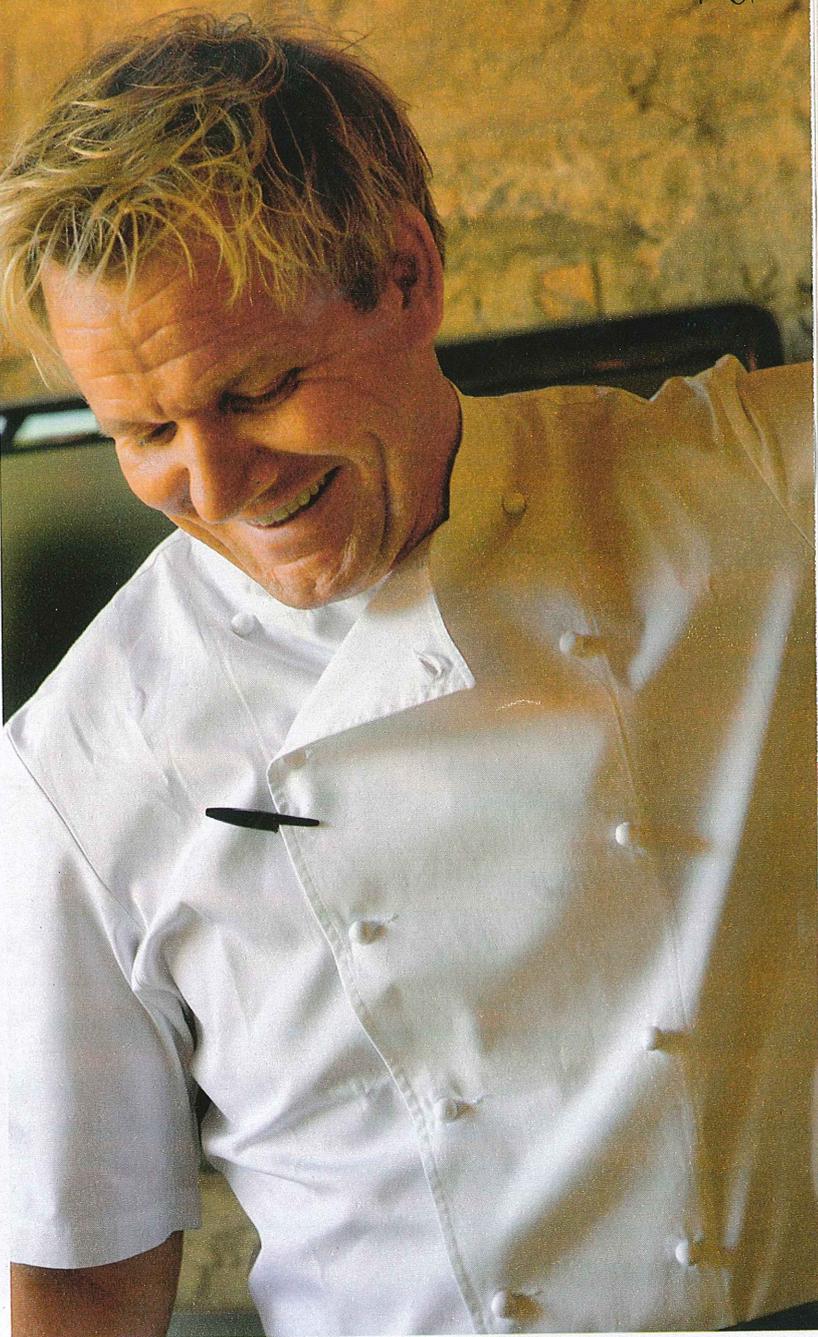
«Mia mamma lavorava come cuoca in un ristorante di Stratford Upon Avon. Nei weekend, andavo a pescare sul fiume Avon e poi passavo a prenderla. E restavo a guardarla mentre preparava pietanze o sceglieva i cibi. Ho imparato molto da lei: quando ci penso, ricordo una donna che ha sempre lavorato moltissimo. Eravamo quattro figli, non c'erano molti soldi e ci si arrangiava con piatti sostanziosi,

•Segue

Cucinare è volersi bene

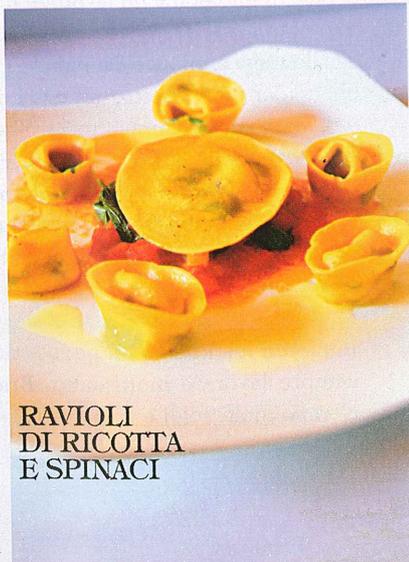
È UNA STAR E IL SUO CARATTERACCIO È PROVERBIALE. **GORDON RAMSAY**, INVECE, CI HA CONQUISTATO, TRA UN RISOTTO E UN FILETTO, PARLANDO DI SAPORI DELLA MEMORIA, DI FIGLI (A LORO REGALA MACCHINE PER LA PASTA AL POSTO DEI VIDEOGIOCHI), MENÙ DETOX E... SOLDI. CHE PER LUI NON SONO MAI L'INGREDIENTE INDISPENSABILE

DI BARBARA SGARZI FOTO STEFANIA SAINAGHI STYLING FEDERICA BIANCO DI SAN SECONDO/PRIGIONIERE DEL GUSTO



Viste dall'auto che ci sta portando a Castel Monastero, le colline nei dintorni di Siena sono da manuale: colori dorati, bruma indistinta. Tuttavia, nonostante la calma bucolica, un po' d'ansia per l'intervista a Gordon Ramsay c'è. E non solo perché sto per incontrare una star, uno chef pluristellato di fama mondiale (tradotto: decine di ristoranti a suo nome, dall'alta cucina al grill, libri, programmi tv...). Sono una sua fan e le interviste da *groupie* sono le più difficili. E poi c'è il suo caratteraccio, quel modo di fare con cui, si dice, bistratta tutti i suoi collaboratori. Mi chiedo di che umore sarà. Ottimo, mi rispondo, vedendolo arrivare per lo show cooking: sorriso smagliante, abbigliamento e ciuffo da rockstar. In pochi minuti è al lavoro. È rapidissimo. E soprattutto non fa mistero di quanto si stia divertendo. Le donne in sala lo adorano: giornaliste ed esperte di food in prima fila non per-

•Segue



RAVIOLI
DI RICOTTA
E SPINACI



**FILETTO DI VITELLO
CON CAPONATA DI VERDURE**

TEMPO DI PREPARAZIONE:

40 MINUTI

facilissima Per 4 persone

Lavate 2 peperoni rossi e 2 gialli, 2 melanzane, 2 zucchine e tagliatele in piccoli cubi, saltatele separatamente in padella con sale e olio d'oliva. Mettete in ammollo 2 cucchiaini di uvetta in acqua tiepida e tostate 70 gr di pinoli in padella facendo attenzione a non farli annerire. Prendete 600 gr di filetto, conditelo con sale, pepe e olio e fatelo rosolare in padella su tutti i lati. Ultimate la cottura in forno a 160° per 6 minuti. Unite i pinoli e l'uvetta alle verdure, condite con basilico, origano e aceto balsamico e scaldate in padella. Mettete le verdure sul piatto e appoggiateci sopra il filetto di vitello affettato. Insaporite con aceto balsamico e olio extravergine.

**LA MIA
INFANZIA? HA
IL PROFUMO
DELLA ZUPPA DI
ORZO
E DADINI DI
PROSCIUTTO DI
MIA MADRE**



Nel borgo detox

CASTEL MONASTERO È UN PICCOLO BORGO MEDIEVALE, A UNA VENTINA DI CHILOMETRI DA SIENA, TRASFORMATO IN UN'RAFFINATO RESORT, CON 75 CAMERE E SUITE IMMERSE NEL VERDE E UNA SPA. LA PRIVACY E L'ESCLUSIVITÀ SONO ASSICURATI ANCHE, A RICHIESTA, DA UNO CHEF E UN MAGGIORDOMO PRIVATI. IL RESORT VANTA COLLABORAZIONI "MIRATE": IL DOTTOR MOSARAF ALI, ESPERTO INTERNAZIONALE DI MEDICINA INTEGRATA, È OSPITE TUTTI I WEEKEND PER VISITARE I CLIENTI E SUGGERIRE PROGRAMMI DISINTOSSICANTI, ENERGIZZANTI E DIMAGRANTI, OTTENUTI CON UNA SINERGIA FRA ALIMENTAZIONE, NATUROPATIA, YOGA E ACQUE TERMALI. GORDON RAMSAY HA ELABORATO IL MENÙ DEL RISTORANTE (QUELLO LOW FAT IN TEAM CON IL DOTTOR ALI) E COORDINA LO STAFF GUIDATO DALLO CHEF ITALIANO FABRIZIO PERUZZI. INFO E PRENOTAZIONI SUL SITO CASTELMONASTERO.COM



ma semplici. Il sapore che non dimenticherò mai? La sua zuppa d'orzo e dadini di prosciutto. E a volte, quando ero stato fortunato, cucinava anche i pesci che avevo pescato».

Ha scelto di collaborare con il ristorante del resort Castel Monastero. Che cosa ama dell'Italia?

«È uno dei miei Paesi preferiti. Ho avuto la fortuna, giovanissimo, di scoprire i sapori mediterranei in Sardegna e Sicilia. E questo posto, nel cuore della Toscana, è meraviglioso per sperimentare materie prime locali freschissime. Qui non esistono gusti omologati, puoi trovare produttori locali di carne eccellente, verdure di stagione, vino e olio d'oliva a chilometro zero. Per uno chef equivale al paradiso».

Cosa ha aggiunto alla sua cucina la collaborazione con il dottor Mosaraf Ali, esperto di nutrizione di fama internazionale?

«Ah, il dottor Ali è il mio incubo (ride, in realtà la sua espressione originale era un po' più forte di "incubo", ndr). Continua a dirmi non devi mangiare questo, non devi mangiare quello, devi dormire almeno 8 ore... Scherzi a parte, quello che sostiene è semplice, ma vero: dobbiamo mantenerci in buona salute anche attraverso l'alimentazione, senza punirci con cibi insipidi o insalate scondite. Con lui ho elaborato un menù detox per gli ospiti di Castel Monastero, che non è, però, triste come le solite diete».

Lei, invece, come fa a mantenere questa energia?

•Segue

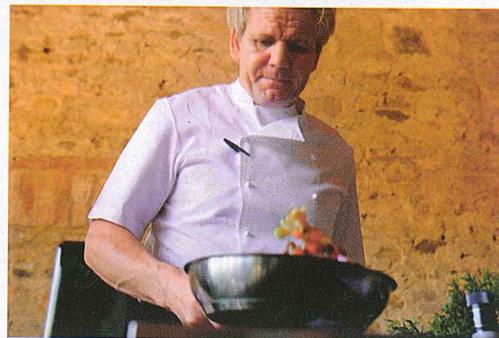
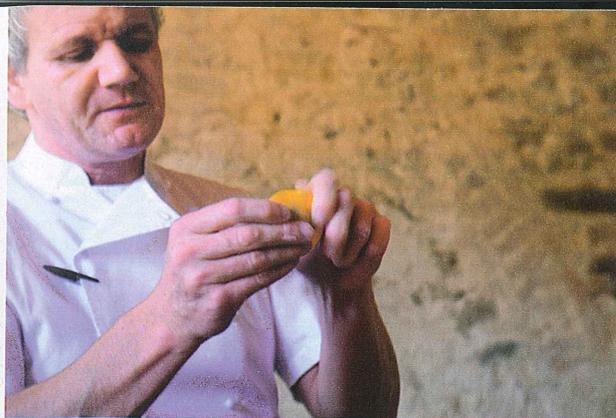
INSALATINA DI CECI CON CIPOLLOTTO POMODORO E PROFUMO DI ROSMARINO

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ORA

facilissima Per 4 persone

Mettete 300 gr di ceci in ammollo il giorno prima. Scolateli e cuoceteli in un brodo aromatizzato con 1 foglia d'alloro, 2 spicchi di aglio, 5 grani di pepe e 1 pizzico di bicarbonato fino a quando risulteranno morbidi. Lavate 2 pomodori, 3 cipollotti, 1 rametto di rosmarino e qualche stelo di erba cipollina. Scolate e lasciate su carta assorbente da cucina. Pelate i pomodori, toglietene la parte interna e tagliate i petali ottenuti in una dadolata della stessa grandezza dei ceci. Passate una parte dei ceci al passaverdura per ottenerne una crema. In una ciotola, lavorate la purea di ceci con i ceci interi, 2 cipollotti affettati sottilmente e il pomodoro. In un piatto di portata componete il tortino con l'aiuto di un cerchio da pasticceria con diametro 7 cm. Decorate e servite con steli d'erba cipollina, fiori di rosmarino e 1 cucchiaino abbondante di yogurt magro per ogni porzione.



«Faccio sport tre volte alla settimana e soprattutto non fumo: fumare, per uno chef, sarebbe come giocare a golf con una benda sugli occhi. Vivo sotto i riflettori: devo essere un esempio per chi lavora con me, ma anche per il pubblico».

A casa cucina con i suoi figli?

(Prima di rispondere, si fa passare il cellulare dalla sua assistente e mi mostra le foto di Megan, 12 anni, dei gemelli Jack e Holly, nati nella notte del Millennium Eve, tra il 1999 e il 2000, e di Matilda, del 2002). «Eccoli! Amano il cibo e non saltano mai un pranzo. Hanno ottime maniere a tavola e sono grandi sportivi. Con loro cucino, certo, e ci divertiamo molto. Il ristorante di Chelsea nel weekend è chiuso, proprio per dedicarmi alla famiglia. Tornando a mia madre, lei non ci permetteva di sprecare il cibo o lasciare qualcosa nel piatto. E anche se noi siamo dei privilegiati, sto educando i miei figli allo stesso modo: non accetto il "non mi piace". E poi, per lo scorso Natale, anziché la PlayStation hanno ricevuto in regalo la macchina per fare la pasta».

Ed erano contenti?

«Lei che dice? (Ride)».

Qualcuno di loro seguirà le sue orme?

«Non vorrei mai forzarli. Ma qualunque professione sceglieranno, farò sempre in modo che sappiano preparare un'eccezionale carbonara, anche solo per se stessi. Cucinare è volersi bene».

Prossima tappa?

«La riapertura del Savoy Grill, a Londra, il 29 novembre. Il primo dicembre, festeggeremo con una cena speciale: niente gas, niente elettricità, solo cottura a legna e carbone».

Si sente felice o c'è ancora qualcosa che sta cercando?

«Felice sì, appagato mai. Sono sempre in giro, vivo più sugli aerei che a Londra, a casa mia. Ma soprattutto cerco di non fare tutto questo per i soldi. Nessuno sceglie di diventare chef per denaro: dietro devono esserci cuore e passione. Anche se, confesso: sono elettrizzato al pensiero di guidare la mia nuova Ferrari, che arriverà a giorni...».

