

L'UOMO



Speciale Moda

A CACCIA DELL'UOMO

**DALLE AMAZZONI
A DIANA, DALLE NINFE
A VENERE, OGNI DONNA
DIVENTA UNA DEA**

ABCDEFGH...

A come America, Z come zoo,
l'alfabeto delle tendenze 2001

Chic in città

Grigio e cachi tingono il nuovo
charme metropolitano

Istruzioni per l'uso

Personalizzare i look
più forti della stagione

Accessori

Zoom sui pezzi vincenti

Interviste sull'eleganza

Barbara Frua De Angeli

Victor Alfaro

Roberta Valentini di Penelope



Gola

Marmellate blasonate

Solo arance e limoni freschi, non refrigerati, coltivati con metodi biologici senza uso di pesticidi né prodotti di origine chimica. Provengono dagli agrumeti dell'antico feudo San Giuliano a Villasmundo, tra Catania e Siracusa, di proprietà dei marchesi Paternò da circa 800 anni. Nascono qui, esattamente come un secolo fa, le marmellate e le conserve fatte in modo completamente artigianale nel laboratorio della masseria, che portano sull'etichetta lo stemma del marchesato: sono di arance, pompelmo, limone, mandarini, di agrumi misti, di clementine, ma ci sono anche scorze d'arance o di limone allo sciroppo e arance a fette. L'ultima nata è la marmellata di arance amare. Alla frutta fresca vengono aggiunti solo zucchero e succo di limone, senza conservanti o addensanti.

I prezzi vanno dalle 11mila alle 15mila lire a vasetto. I marchesi Paternò suggeriscono di gustare i prodotti San Giuliano sul gelato o sul cheese cake (secondo la tradizione americana), sulle crostate o semplicemente a cucchiainate per assaporarne meglio l'aroma. Si possono acquistare presso le migliori gastronomie e bar pasticcerie di Firenze, come Giacosa o il famoso ristorante Cibreo che li utilizza per i suoi dolci, e a Genova alla pasticceria Tagliafico.

Per informazioni: le marmellate artigianali dei marchesi Paternò di San Giuliano si possono anche ordinare on-line al sito www.arance.it

Luisa Benedetti

Muffe da gourmet



Era nell'aria già da tempo, ma ora è più che mai attuale, meglio se blu. Si tratta del ritorno del formaggio come pezzo forte nel menù raffinato, e in particolare di quelli erborinati (dal lombardo erborin, ossia prezzemolo), caratterizzati da quelle particolari screziature di colore verde-blu derivanti dalle muffe. Il formaggio blu nazionale è senz'altro il gorgonzola, prodotto nel basso Piemonte e in Lombardia, la cui caratteristica più apprezzata dai palati esigenti è la cremosità. Adatto per piccoli antipasti e torte salate, ma soprattutto per condire gnocchi e pasta corta, è stato inserito ultimamente anche nel nuovo menù di Palazzo Madama per la gioia dei senatori.

Molto simile al gorgonzola, il Murianengo o Moncenisio, proveniente dalla Savoia e dalla zona del Fréjus: di pasta morbida e burrosa, risalirebbe addirittura ai primi dell'anno Mille. Di poco più giovane, il delizioso e raffinato Castelmagno, originario della zona di Cuneo, più conosciuto nella versione meno matura e quindi assente da venature blu. Fin qui i prodotti locali.

Ma Oltralpe, ecco i numerosi cugini bleu: dal celeberrimo Roquefort (il preferito, si dice, da Carlo Magno), realizzato con latte di pecora, dal gusto fine ma deciso, ideale per tartine, insalate e soufflé o solamente con una goccia di miele; passando per i vari Bleu de Gex (con il