

**MF**  
il quotidiano  
dei mercati finanziari

GENTLEMAN  
*più*  
il numero sei  
di LADIES



# Gentleman

Numero 110 - Aprile 2010

★ **Speciale** ★  
**Serie Oro** **110**

**ARTE**  
L'ATTORE  
GIAPPONESE  
TAKESHI KITANO  
ALLA FONDAZIONE  
CARTIER

**SU MISURA**  
CAMICIA, IL DECALOGO  
SECONDO FINOLLO

**PASSIONI**  
CON LA PORSCHE  
SUI GHIACCI

DREAM CITROEN A VENEZIA

UNA MAYBACH PER  
LACHAPELLE

FERRARI, LA ROSSA  
SI FA VERDE

**Real Estate** (pag. 163)

# Il Know How della seduzione

Global Beauty

Fabrizio Freda, 55 anni,  
napoletano, ceo di  
Estée Lauder Companies  
(7,3 miliardi di dollari),  
fotografato per Gentleman  
da Cha-ly Kuiz a New York.

La bellezza? Quella fantastica luce che si emana quando si è sicuri di se stessi. Ma, dietro, ci sono scienza, marketing ed esperienza. Parola di Fabrizio Freda, che guida Estée Lauder Companies, colosso mondiale della cosmetica, presente con oltre 27 brand in 140 paesi



Renato Vettorato

A sinistra, i Cerea insieme con Massimiliano Alajmo (36 anni), cuoco tre stelle Michelin alle Calandre di Rubano (Padova). E poi due dei piatti del pranzo di gala: sotto, gli scampi dei Cerea abbinati all'etichetta Convento Santissima Annunciata 2007 di Bellavista; a sinistra, il filetto di Alajmo con la magnum di Pinèro 2003 Ca' del Bosco.

Chef come STAR e piatti di TENDENZA.

Così è la ristorazione ITALIANA



**FILETTO IMPANATO MA NON CUCINATO CON RAPE ROSSE E SALSA ALL'UOVO SPEZIATA**

**Ingredienti per 4 persone.** *La marinatura:* 400 g di filetto di manzo, 100 g di succo di limone, un pizzico di sale e di pepe nero, 3 gocce di olio all'aglio, un pizzico di polvere di liquirizia grezza. *La salsa speziata all'uovo:* maionese fatta in casa, 2 cucchiaini di acqua minerale naturale fredda, 2 gocce di essenza di anice, 2 gocce di succo di limone, un pizzico di polvere di liquirizia calabrese e uno di anice stellato, una macinata di pepe nero. *La schiuma di rape rosse:* 400 g di rape rosse, una goccia di salsa di soia, un pizzico di sale, un'idea di zucchero. **Procedimento.** *Il filetto:* condire il trancio di manzo con tutti gli ingredienti e marinare per 5 minuti. *La salsa:* aggiungere delicatamente alla maionese l'acqua naturale, le polveri, il succo di limone, il pepe e l'estratto di anice. *La schiuma:* centrifugare le rape e ottenere 200 g di succo. Montare il succo con gli ingredienti con il frullatore a immersione. Tenere al fresco e, al momento di servire, schiumare la parte superiore. *Servizio:* scottare rapidamente la carne su un solo lato, spruzzare con l'estratto di anice. Arrotolare il trancio e passarlo nel pane grattugiato dorato in padella con un filo d'olio. Suddividere il trancio in otto fette. Disporre due fette su ciascun piatto, quindi condire con un pizzico di sale e accompagnarle con la salsa all'uovo e la schiuma adagiata sulla carne. Rifinire con un rametto di aneto.



**SHABU SHABU CON CREMA DI PERE E GRANITA AL LIME**

**Ingredienti per 4 persone.** 12 scampi da 250 g ciascuno, sale di Maldon, pepe nero e rosa, olio extravergine d'oliva delicato, il succo e la buccia grattugiata di un lime, un ciuffo di menta fresca, due pere. **Preparazione.** *La crema di pere:* sbucciare i frutti e pulire dai semi. Tagliarli a tocchetti e farli scottare in padella con un paio di cucchiaini di acqua. Frullare le pere con un mixer a immersione. Lasciar riposare la crema in frigo. *Gli scampi:* pulire i crostacei staccando testa e coda e togliendo il filetto nero all'interno. Scottarli in acqua bollente leggermente salata e acidulata con il succo del lime (cottura al modo dello shabu shabu giapponese). Tagliare a metà ciascuno scampo. Disporre su ogni piatto un letto di crema di pere, stendere le due metà degli scampi e condire con un pizzico di sale grosso di Maldon, pepe nero e rosa grossolanamente sminuzzati, qualche goccia di lime e di olio, la buccia del lime e la menta tagliata julienne. Servire subito, accompagnando con una granita al lime o al limone.



**tavola e in cantina.** Un tour che si distingue nel mondo per una cucina mediamente molto buona, grazie all'assoluto valore dei variegatissimi **piatti della tradizione**, ma che fatica a conquistare i favori della critica internazionale. Infatti, a differenza di quanto accade in Francia, dove sono 26 i ristoranti con tre stelle e dieci quelli con due, in Italia ben 37 hanno due stelle Michelin (sette sono new entry del 2010), e solo sei quelli con tre. Una spiegazione che non deve essere imputata soltanto ai cuochi, ma a una **cultura del servizio e dell'ospitalità** che in Italia è in crescita solo dagli ultimi anni. Per esempio, dei sei ristoranti tristellati, solo due (**Da Vittorio** e **Il Sorriso** a Soriso, in provincia di Novara) quelli che mettono a disposizione anche un relais: un'offerta che premia e che in Francia è ben più frequente. A proposito di cultura dell'ospitalità, è proprio la **famiglia Cerea** a brillare nel



A sinistra, Raffaele Alajmo (42 anni) con Francesco Cerea, entrambi sommelier; quest'anno è stato affidato a loro il compito di selezionare i lotti all'asta il 21 marzo (foto sotto, alcune etichette).




#### BRINDISI D'AUTORE ANCHE L'ASTA DIVENTA BUONA

Mentre i buyer di tutto il mondo si preparano a partire per Verona (*Vinitaly*, 8-12 aprile), buongustai e appassionati si danno appuntamento Da Vittorio al *Gusto per la ricerca* per partecipare, tra una portata e l'altra, all'asta di beneficenza che, negli anni, ha visto la presenza di alcune delle etichette più importanti del panorama enoico, non solo italiano. Battitori d'eccezione, il giornalista Davide Paolini e Raffaele Alajmo, patron, maître e sommelier delle Calandre. Tra i lotti più interessanti si distinguono una cassa di Marmoreto 2007 Castello di Nipozzano dei Frescobaldi ([www.frescobaldi.it](http://www.frescobaldi.it)), uvaggio che, tra le altre, vanta uve cabernet, merlot e cabernet franc, etichetta ideale per chi cerca un rosso di sostanza. Poi, per rimanere tra i rossi, all'asta anche sei bottiglie di Baffonero 2007, uvaggio di sangiovese, cabernet, merlot e syrah, e tre di Sughere di Frassinello, blend di

sangiovese, merlot e cabernet sauvignon affinato per un anno in barrique, vinificati entrambi nella cantina-museo dell'azienda Rocca di Frassinello, nata da una joint venture tra il gruppo francese Lafite-Rothschild e il chiantigiano Castellare di Castellina ([www.castellare.it](http://www.castellare.it)). Per quanto riguarda il panorama internazionale, vengono battuti, tra gli altri, due lotti di Champagne di assoluto valore. 18 bottiglie di Champagne Grand Cuvée 1996 Alain Thiénot ([www.thienot.com](http://www.thienot.com)), azienda nata nel 1985 e che in soli 25 anni ha saputo affermarsi in una regione, lo Champagne appunto, dove cantine secolari hanno fatto la storia della vitivinicoltura mondiale. E ancora, sei magnum di Champagne Brut 2004 Louis Roederer, cantina fondata a Reims nel 1776 e ancora di proprietà familiare, tanto che le sue etichette si sono meritate l'appellativo di Champagne de propriétaire ([www.champagne-roederer.com](http://www.champagne-roederer.com)).

nese (shabu shabu) ma conditi con il più delicato degli oli d'oliva, per ricordare a tutti da dove si viene. Oppure il filetto che Massimiliano Alajmo impana ma non cuoce, a sottolineare l'estrema attenzione che oggi in cucina si deve per le **tecniche di cottura**.

Il tutto abbinato a bollicine di conclamato successo, come la **Riserva del Fondatore di Giulio Ferrari**, oppure a bianchi di nicchia, come quello **Chardonnay** in purezza che **Bellavista** vinifica con uve da vigne di un antico convento, oppure a un rosso vinificato in Franciacorta da **Ca' del Bosco**, famosa nel mondo per i suoi bianchi mossi. A tavola e nel bicchiere, quindi, esercizi di stile, di gusto e, perché no, di solidarietà. 

[www.ilgustodellaricerca.it](http://www.ilgustodellaricerca.it); **Da Vittorio**, via Cantalupa 17, Brusaporto, Bergamo, telefono 035.681024, [www.davittorio.com](http://www.davittorio.com); **Enoteca Pinchiorri**, via Ghibellina 87, Firenze, telefono 055.242777, [www.enotecapinchiorri.com](http://www.enotecapinchiorri.com); **Le Calandre**, loc. Sarmeola, Rubano, Padova, telefono 049.630303, [www.calandre.com](http://www.calandre.com); **Il Canto - Certosa di Maggiano**, strada Certosa 82, Siena, telefono 0577.288182; **La Madia**, via Filippo Re Capriata 22, Licata, Agrigento, telefono 0922.771443, [www.lamadia.it](http://www.lamadia.it); **Uliassi**, via Banchina di Levante 6, Senigallia, Ancona, telefono 071.65463, [www.uliassi.it](http://www.uliassi.it)

## Cucina e CANTINA. L'abbinamento giusto per il SUCCESSO

firmamento italiano. Dopo oltre 16 anni, infatti, **il 2010 è stato il loro anno** e Da Vittorio è entrato a buon diritto nel palmarès dei migliori. Un ristorante, come detto, annesso a un relais dove **il lusso è di casa**. È proprio qui che, in occasione della cena di beneficenza, si celebra l'alta cucina italiana. Massimiliano Alajmo, delle Calandre di Rubano (Padova), **Mauro Uliassi** di Senigallia (Ancona), celebre esponente della cucina di mare, **Paolo Lopriore** (ristorante Il Canto della Certosa di Maggiano, Siena), esponente di spicco della cucina d'avanguardia, gli chef dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, con **Annie Feolde** in testa, e, ultimo ma non ultimo, **Pino Cuttaia** della Madia di Licata (Agrigento), uno dei cuochi emergenti della cucina siciliana, sono le firme di spicco del menù presentato a Brusaporto il 21 marzo, che ben rappresenta lo stato di salute della nuova cucina italiana. Una cucina che è **sintesi perfetta di tradizione al servizio della creatività**, dove gli ingredienti sempre eccelsi devono essere altrettanto riconoscibili.

Capita allora di assaggiare, per esempio, gli scampi interpretati dai fratelli Cerea, cotti sì alla maniera giappo-





{1} CUVÉE PRESTIGE BRUT (375 ml, 12,5%). Ca' del Bosco. Costa 14 euro. {2} ROSÉ TRENTO DOC (375 ml, 12,5%). Ferrari. Costa 13,50 euro. {3} FRANCIACORTA BRUT (375 ml, 12,5%). Contadi Castaldi. Costa 10 euro. {4} FRANCIACORTA BRUT (375 ml, 12%). Barone Pizzini. Costa 12 euro. {5} CUVÉE FRANCIACORTA (375 ml, 12,5%). Bellavista. Costa 15 euro. {•} PENNA A SFERA, Omas (www.omas.com).

nelle mezzebottiglie, chiamate dai produttori mezzine (375 ml o in alcuni casi 50 cl). Sbagliavano e lo dimostrano i risultati, più che positivi, avuti dai vignaioli lungimiranti che hanno osato puntare anche sui piccoli formati, giocandosi anche così la loro presenza sul mercato. Una presenza che avrebbe potuto essere compromessa dalla crisi economica e dall'introduzione dei nuovi controlli contro l'abuso

di alcol. Difficoltà alle quali non sono riuscite a far fronte altre formule, come quella del «vino a bicchiere» o della cosiddetta «butta stupa». Una delle ragioni del successo delle bottiglie piccole va attribuita alla loro capacità di fidelizzare il consumatore che, non perdendo l'abitudine a certe etichette, non vi rinuncerà in altre occasioni. Ricordato che per il riposo in cantina è certo meglio qualche magnum, è pur vero che

i piccoli formati risultano vincenti per chi, in coppia o single, non sopporta quella sensazione di spreco che ogni appassionato vuole sempre evitare. E ancora. Una delle ragioni del loro successo deve essere attribuita all'assoluto valore di alcune etichette proposte anche nel mezzo formato. Qualche esempio. Tra le bollicine non c'è che l'imbarazzo della scelta, vista la presenza sul mercato dei quattro moschettieri della Fran-

# PICCOLE BOTTIGLIE GRANDI ETICHETTE

NUOVE DIMENSIONI

Il proverbio dice «botte piccola, vino buono». Confermato: anche le migliori cantine scoprono il gusto delle mezzine. Ed è subito tendenza. Ecco 15 proposte per brindare in ogni occasione

DI MARCO GATTI - FOTO DI ROBERTO SORRENTINO

{1} BRICCO DELL'UCCELLONE 2006, Barbera d'Asti (375 ml, 14,5%). Braida. Costa 20 euro. {2} ORNELLAIA 2007 (375 ml, 14,5%). Tenuta dell'Ornellaia. Costa 70 euro. {3} BARBARESCO 2006 (375 ml, 14,5%). Gaja. Costa 65 euro. {4} BAROLO TORTONIANO 2005 (375 ml, 13,5%). Michele Chiarlo. Costa 15 euro. {5} SASSICAIA 2006 (375 ml, 13,5%). Tenuta San Guido. Costa 60 euro. {6} STILOGRAFICA modello Meisterstück, Montblanc (www.montblanc.com).



**A**NTONIO SANTINI, PATRON DEL Pescatore di Canneto sull'Oglio, ristorante con tre stelle Michelin, era stato il primo a dirlo. «Come favorire il consumo di vino nei prossimi anni? Perché non prendere sul serio le **mezze bottiglie**?». Sebbene questa sua provocazione avesse ricevuto subito il plauso di fuoriclasse della ristorazione che vantano cantine da favola, la reazione dei più era invece stata fredda. Ristoratori, e va detto, anche un gran numero di produttori, non sembravano credere