

# first

IL MENSILE DI **panorama**

NUMERO 07 | OTTOBRE 2010

La top model  
Elisa Sednaoui  
fotografata per First  
da Tony Kim.

## I NOMI, LE STORIE

L'era dei robot / Elio Germano  
Carolina Crescentini / Tommy Lee  
Mr. Bestseller / Il tesoro di Capri

## BUSINESS STYLE

ABITI, ACCESSORI, HI-TECH:  
17 PAGINE DI IDEE PER L'UFFICIO

*Le Nuove Muse*  
**OGGI È  
UN ALTRO  
GIORNO**

ELISA, CHARLOTTE, ROSIE, LILY, BLAKE, CAROLINE, ALEXA...  
ECCO LE RAGAZZE CHE DARANNO VOLTO AGLI ANNI DIECI.

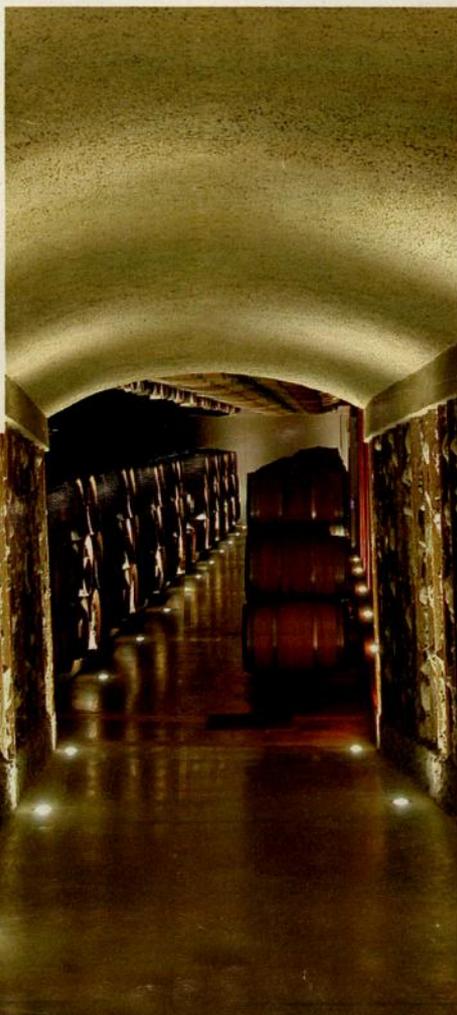
1  
"Il mio primo film era così brutto che in sette Stati americani aveva sostituito la para di notte" - Woody Allen



## L'ARTE DI BACCO

**Il negozio del mese.** Grandi vini e cultura in un angolo di Franciacorta.

Come nell'arte, anche nel vino s'impone una selezione severa e la ricerca di una definizione»: parola di Maurizio Zanello, eclettico presidente dell'azienda vinicola **Cà del Bosco** ([www.cadelbosco.com](http://www.cadelbosco.com)) e presidente del Consorzio per la Tutela del Franciacorta. Una visita alla cantina leader nella produzione di Franciacorta (il Cuvée Prestige, *in primis*, e interessanti vini fermi) si trasforma in un viaggio nell'eccellenza, sospeso tra rispetto della natura e sperimentazione tecnologica (come sintetizza l'interattivo "viaggio nell'equilibrio" del sito). Al pubblico la cantina offre un percorso attraverso tutte le fasi produttive, tra arte (sculture di Arnaldo Pomodoro e Rabarama) e soluzioni sperimentali: sospeso al soffitto nella zona di raccolta dell'uva, un rinoceronte in plexiglass e cemento di Stefano Bombardieri accoglie il visitatore; lo sorprendono due ascensori da diecimila litri per trasportare il mosto, realizzati sulla base dell'idea di Proust di usare la gravità, riducendo al minimo gli stress sul vino. — Laura Barsottini



### Blue Guardians

*Cà del Bosco ospita una performance di "Cracking art": un branco di lupi blu troneggia sul tetto della cantina e nelle cave. Guardinghi, benevoli, magari un po' beffardi, metaforicamente in attesa del "nuovo".*

## BUONI PROPOSITI IN TAVOLA A TORINO

Se fosse un'equazione la si scriverebbe così: cibo = territorio. Uno è specchio dell'altro, pur tenendo a mente la differenza: la bellezza del territorio si ferma ai suoi confini, è riserva esclusiva di chi li attraversa. Il cibo, invece, si mette in valigia e viaggia. È l'Ulisse del piatto: nomade e però sempre ancorato alla sua Itaca. **Dal 21 al 25 ottobre** i sapori del mondo faranno tappa a Torino per l'ottava edizione del **Salone internazionale del Gusto**. L'occasione per conoscere o rileggere la geografia del pianeta: con forchetta, piatto e bicchiere.



**Salone Internazionale del Gusto**

**Saziarsi d'Africa.** Il Continente Nero è tra i protagonisti della manifestazione. C'è l'Etiopia con il caffè della foresta di Harenna, l'unica in cui le piante crescono allo stato selvatico (e la differenza è da assaggiare). C'è il Kenya con la zucca di Lare, dalla buccia verde chiaro e la polpa di colore arancio, i semi da arrostiti e le foglie da lessare per contorno. Ancora, il cumino di Alnif, in Marocco; i succhi di frutta delle isole Saloum, in Senegal; la carne di pecora degli Zulu, in Sudafrica, dal sapore robusto.



**Il futuro è servito.** In parallelo alla kermesse si svolgerà la quarta edizione di Terra Madre, ovvero l'arena-laboratorio di un soggetto nuovo o almeno molto recente: la comunità del cibo. Si tratta di una rete di cuochi e agricoltori, pescatori, allevatori e scienziati che saranno a Torino per confrontarsi su biodiversità, energie rinnovabili e salvaguardia delle conoscenze: perché la memoria ha un ruolo fondamentale in cucina.

**Metti l'etica a tavola.** Infine, i presidi Slow Food troveranno ampio spazio al Salone, divisi tra oltre 200 stand arancioni. A esporre saranno produttori di formaggi, salumi, pani e dolci preparati mettendo al primo posto i valori della tradizione e della qualità, unite alla sostenibilità ambientale. Anche qui si corre: dalle Alpi alle Ande, dal Sahara al Tibet. Buon viaggio. — M.M.

