

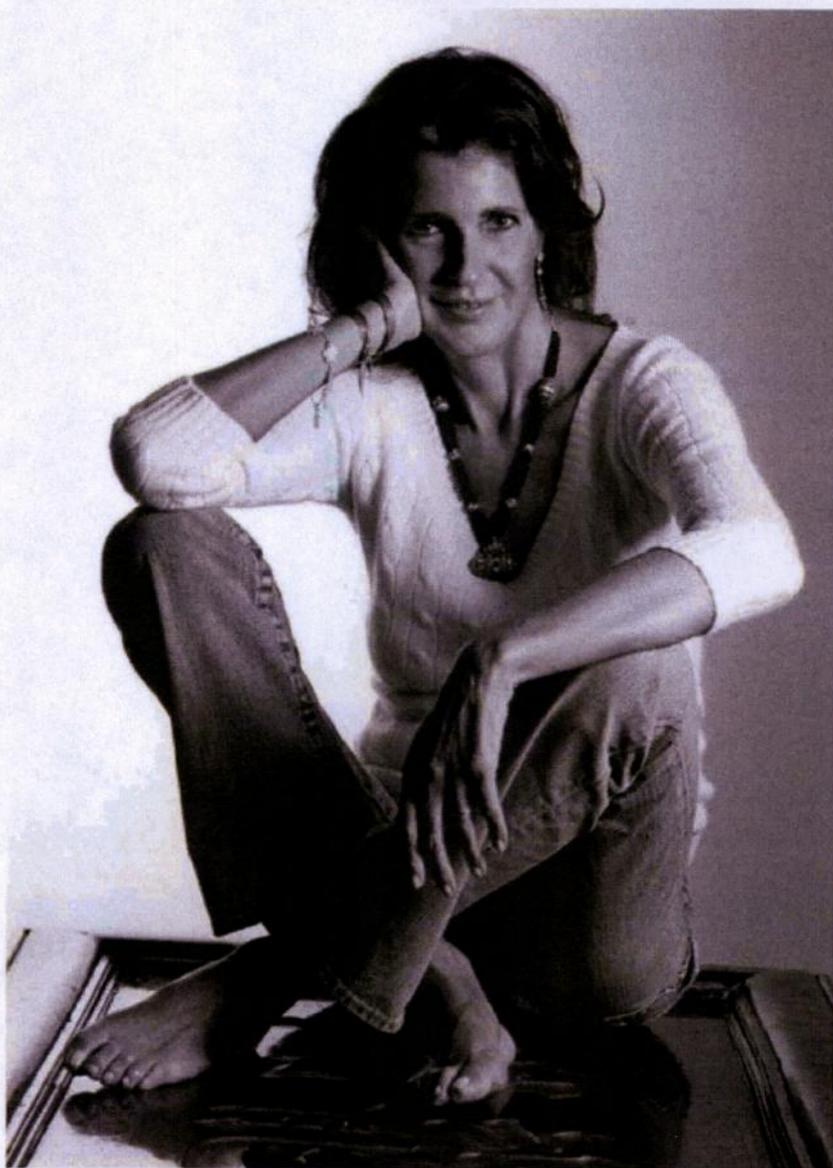
A TAVOLA CON STILE

ALBERTA MARZOTTO

di Maria-Vittoria Alfonsi

Bellissima, figura top-model (era la "musa" di Gianfranco Ferré: la riteneva la donna ideale per indossare i suoi abiti più belli) Alberta Bertelè Marzotto (anzi, Albertina, per parenti, amici e conoscenti) è nata a Verona, dove la si ricorda splendida bambina prima, studentessa del Liceo Maffei poi, e infine moglie di Gaetano Marzotto. Ma vi è anche un'immagine di Albertina particolarmente impressa nella mente di chi scrive: un lunedì di Pasqua, a Firenze, al ristorante "Campidoglio" la porta si aprì improvvisamente e apparvero due giovani belli, ridenti. Il ristorante era al completo (quel lunedì di Pasqua era anche la vigilia dell'inizio delle sfilate a Pitti) e loro - sempre ridenti - uscirono di corsa, alla ricerca di un altro ristorante: erano l'immagine della bellezza, della gioventù, della felicità.

Albertina Bertelè e Gaetano Marzotto avevano cominciato quella storia che li avrebbe portati al matrimonio, coronato da tre figli: Lavinia, sposata Pasqua, vive a New York dove il marito presiede alla commercializzazione dei vini Pasqua negli Stati Uniti, ed ha reso nonni giovanissimi Alberta e Gaetano; Giacomo, che dopo la laurea alla Bocconi ha cominciato a lavorare a Singapore, passando quindi a Madrid, e attualmente si trova a Hong Kong per "Valentino" (uno dei marchi acquisiti dalla famiglia); Matilde, che dopo la laurea in filosofia alla Cattolica di Milano ha frequentato per due anni il FIT a New York, dove si è fermata. Dopo alcune decine d'anni, quell'immagine fiorentina di gioventù-bellezza-



felicità è riemmersa più viva che mai a febbraio, a Milano, quando Albertina - che dai tempi del liceo ha cominciato a scrivere, collaborando alle più prestigiose testate giornalistiche, trattando col suo stile brioso di nuove tendenze - ha presentato il suo libro brillante, interessante, colto e nel contempo ricco di humour "L'abito fa il

monaco?", vera guida per districarsi nel "nuovo" mondo-moda, con tutti quei termini che ai più possono sembrare obsoleti, ricordando nel contempo chi veramente "ha fatto moda" come, fra i tanti, Chanel, Armani, Lagerfeld, Saint Laurent. Moda, ed enogastronomia, dunque. Ovvero "Fashion and Food" (ciò per cui l'Ita-

lia è ancora e sempre maggiormente ammirata e stimata all'estero!), ricordando che Gaetano Marzotto è anche presidente di Pitti Immagine, cui si deve il Salone "Taste", che annualmente trasforma Firenze per alcuni giorni in capitale del "bon vivre", con i prodotti migliori, anche "di nicchia". Inoltre, i suoi tanti interessi si estendono, col Gruppo Zignago S. Margherita, alla produzione di vini in Veneto, Trentino Alto Adige, Toscana, Sicilia, Lombardia (Franciacorta, col "Ca' del Bosco).

Come, quindi, non chiedere ad Albertina - oltre a *come è nato questo "nuovo" libro - se come molte colleghe ha come hobby la gastronomia?*

"Parlando con i miei figli, che a New York come a Hong Kong sono legati al mondo moda, mi sono accorta che oggi si usano molti termini sconosciuti ai più, e mi sono chiesta: perché non spiegarli, a chi è al di fuori del "fashion world", con brevi lemmi che si possono consultare facilmente? Scrivendo in maniera ironica, libera: fin da quando ero ragazzina non sopportavo quando mi si diceva come dovevo fare qualcosa".

Questo, per il libro: che sta ottenendo grande successo. Ma la cucina?

"Oh, riconosco che in cucina non sono brava, però mi piace molto mangiare, e sono molto attenta ai menu. Li curo sempre io. A Gaetano, invece, spetta la scelta e l'abbinamento vini. Quando abbiamo ospiti, ci rivolgiamo a un ottimo catering veneto, il "La Mappa" di Padova, che faccio venire anche a Milano. Non mi sono mai piaciuti la "nouvelle cuisine", e i piatti troppo elaborati: preferisco la buona, semplice cucina regionale".

Quali sono dunque i tuoi piatti preferiti?

"Tagliatelle fatte in casa, asciutte o in brodo, con fegatini. E il

risotto "all'isolana", o col "tastasal".

Con la tua figura da top model, si potrebbe credere che vivi di insalate e frutta... e invece! Ti piace, nei tuoi tanti viaggi all'estero, visitare o scovare piccole boutique o negozi di gastronomia?

"Sì, molto, è una passione che condivido con Gae: cerchiamo sempre anche ristoranti tipici. Adoro pure il mercato di Rialto, a Venezia, così come aggirarmi fra i reparti di gastronomia, al Bon Marchè, o nei negozi di place de la Madeleine, a Parigi".

E visiti anche "Taste", a Firenze?

"Se non ho altri impegni... ma mi piace molto, e piaceva molto ai miei figli, quando erano in Italia. Nella famiglia Marzotto -tutti - sono buongustai, golosissimi".

Mi puoi dare un menu di primavera "Alberta Marzotto" per i nostri lettori?

"Con piacere:

- risi e bisi

- arrosto al latte circondato da verdurine primaverili, come i bruscandoli (o bruscansoli), il crescione, insalatine e radicchiotti tenerissimi (le verdure devono essere sempre quelle di stagione),
- dolce di cioccolato e riso basmati con crema pasticcera.

Come aperitivo, Ca' del Bosco Cuvée Prestige.

Con le pietanze, Pinot Nero Ca' del Bosco.

E la "mise en scene" di una tavola "con stile" Alberta Marzotto, come può essere?

"Tovaglia di lino ricamata a fiori primaverili di Loretta Caponi. Piatti bianchi classici Richard Ginori, bicchieri e argenteria antichi di famiglia.

Centrotavola di peonie rosa pallido".

Grazie, Albertina e... l'abito lo fa o non lo fa, il monaco? lasciamo la risposta a chi leggerà, o ha già letto, il libro. Per il resto... lodiamo il "bon vivre".

□