



PIÙ SIAMO MEGLIO È

INVITANTE E GIOIOSA, LA TAVOLA DELLA FESTA SECONDO STEFANIA SANDRELLI, IN ESCLUSIVA PER ALICE CUCINA

di GIULIA MACRÌ; foto di MARCO RAVASINI - Un ringraziamento speciale a STEFANIA BUZZI, allo chef PAOLO BALDASSARRE e ad ANGELO COLAPICCHIONI

24 Madrina d'eccezione di questo numero, **Stefania Sandrelli** è stella del cinema nazionale, amata e apprezzata anche all'estero, che pure in una dimensione più intima si rivela incantevole padrona di casa e irriducibile buongustaia. **Bella, dolce, materna**, è come appare: una donna moderna, con un vissuto intenso, un forte amore di sensi e sentimenti per la vita, un **gusto spiccato** per i suoi piaceri più veri (la natura, il cibo, un pranzo di festa), una forte capacità di radunare intorno a sé **calore e affetti**. La sua tavola le somiglia: è fresca e luminosa, elegantissima nella sua naturale semplicità, come lei ricca di grazia. Il menu è genuino, generoso di buoni sapori, come il succulento **timballo di riso** con caciocavallo e cicoriotta, oppure quella fragrante **pizza pasquale al rosmarino**, farcita con olive e salami, che vedete apparecchiati, in attesa del resto del banchetto. Portate a scelta, per voi, secondo gusti e tradizioni di famiglia; ma senza queste due pietanze e il **"gran umido toscano"** di sua zia, per Stefania, non è pranzo pasquale. E non è festa se non si riuniscono famiglia e amici numerosi (**"più siamo, meglio è"**, dichiara nell'intervista delle pagine seguenti), se non si accompagna il pasto con un buon vino rosso, che esalta i sapori e dà brio e colore alla compagnia. Possibilmente l'eccellente Acino d'Oro Riserva, un superbo Chianti docg certificato Gallo Nero, che Stefania Sandrelli e Giovanni Soldati producono con Sandro Bottega, rinomato distillatore veneto di grappe-gioiello. Del resto, oltre alla Pasqua, l'occasione è davvero speciale: il **7 maggio** Stefania esordisce ufficialmente in tutti i cinema d'Italia con il film **"Christine Cristina"**, sua opera prima da regista. E allora, prosit!



Stefania indossa abiti di Martino Midali. Collane e orecchini di perle bianche e grigie dei Mari del Sud, su oro bianco della collezione Oceanine e anello di perle bianche dei Mari del Sud, diamanti e oro bianco Plocamos di Mikimoto by Giovanna Broggian

Timballo di riso



Ingredienti (per 10 persone)

1/2 kg di riso fine ribe
 1 cipolla (o 3 scalogni)
 300 g di carne di vitello magro macinata
 200 g di fegatini e 200 g di caciocavallo
 50 g di parmigiano reggiano grattugiato
 1,5 l di brodo di carne
 1 bicchiere di vino bianco
 80 g di pangrattato

1 spicchio di aglio
 1/2 kg di cicoria di campo
 5 uova sode
 olio extravergine di oliva
 sale e pepe

per la decorazione

10-15 uova di quaglia sode



Timballo di riso

Preparazione

1. Pulite i fegatini e tagliateli a dadini. Tritate finemente la cipolla e fatela appassire in una padella con un filo di olio, sale e pepe e un po' di acqua. Una volta appassita la cipolla, aggiungete la carne e i fegatini e lasciate rosolare per qualche minuto. Regolate di sale e pepe, unite il vino e lasciate evaporare. Quindi incoperchiate e cuocete per una decina di minuti, facendo attenzione a non fare asciugare troppo la carne. Eventualmente unite un po' di acqua.

2. Nel frattempo preparate il riso facendolo cuocere nel brodo di carne che avrete portato a ebollizione: a fine cottura dovrà risultare asciutto e compatto. Tagliate a pezzetti le uova che avete fatto precedentemente rassodare. Intanto in una padella fate tostare il pangrattato finché non si sarà dorato.

3. Pulite la cicoria di campo come di consueto e sbollentatela in abbondante acqua leggermente salata. Scolatela, passatela in padella a rosolare con 1 spicchio di aglio e un filo di olio extravergine di oliva e fatela cuocere per una decina di minuti circa.

4. Ungete uno stampo a cerniera dai bordi molto alti con l'olio, rivestitelo con il pangrattato tostato e mettete un primo strato di riso, a seguire una parte di carne e fegatini, pezzetti di uova, caciocavallo a tocchetti, cicoria e parmigiano e proseguite così per altri 3 strati, fino a esaurimento degli ingredienti.

5. Spolverizzate la superficie del timballo con il pangrattato, un filo di olio extravergine di oliva e fate cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per mezz'ora. Sfornate il timballo in un piatto da portata e decoratelo con le uova di quaglia. Servite tiepido, con il formaggio che fila.



Pizza Gustosina

Ingredienti Preparazione

1 kg di farina 00
 3 uova
 50 g di extravergine di oliva
 100 g di olive snocciolate
 100 g di salumi (a scelta)
 20 g di zucchero
 30 g di lievito
 12 g di sale
 1 tuorlo
 rosmarino

1. Create una fontana con la farina e unite le uova, l'olio, lo zucchero, il lievito, il sale e il tuorlo. Impastate tutti gli ingredienti fino a creare un composto omogeneo, quindi lasciate lievitare per 45 minuti.

2. Trascorso il tempo riprendete l'impasto, unite le olive snocciolate tagliate a rondelle, gli aghi di rosmarino sminuzzati e i salumi a pezzetti e date forma di ciambella, lasciando lievitare per altri 30 minuti.

3. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per 40 minuti. Togliete dal forno e servite tiepida: l'odore del rosmarino vi inebrierà.



Grande umido con polenta

Ingredienti

3 kg di carni miste (manzo, vitello, pollo, salsiccia)
2 bottiglie di Chianti Acino d'Oro
2 cipolle, 2 carote
1 costa di sedano
1 spicchio di aglio
bacche di ginepro
3 foglie di alloro

6 chiodi di garofano
rosmarino, salvia
pepe nero in grani
1,5 l di brodo di carne
250 g pelati
olio extravergine di oliva
800 g di polenta bianca (o gialla) fredda
sale

Preparazione

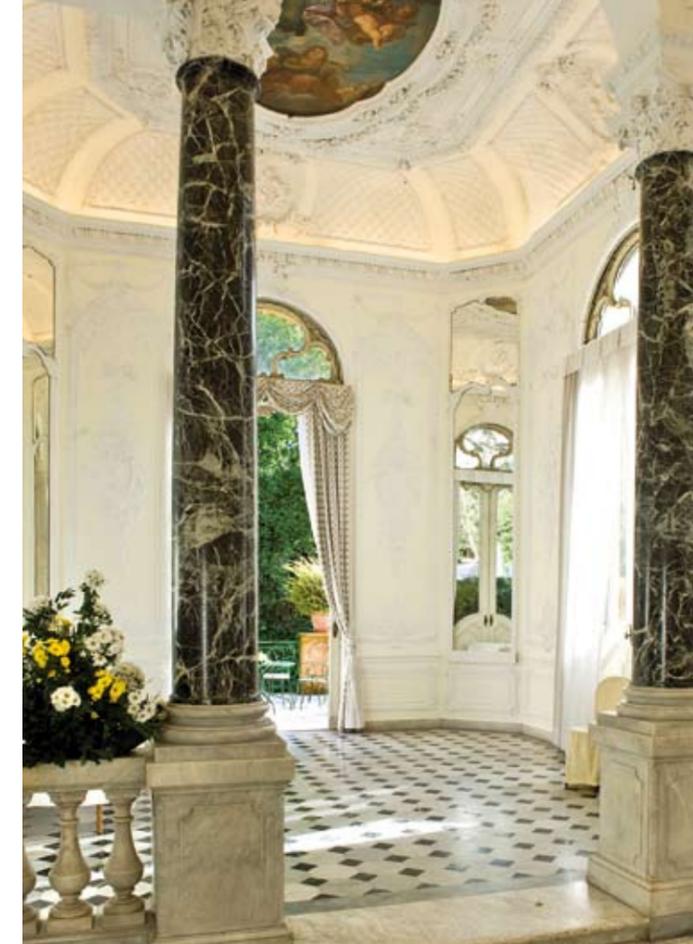
1. Tritate un rametto di rosmarino, l'alloro e 3-4 foglie di salvia. Spellate il pollo e fate la polpa a pezzettoni. Tagliate la salsiccia a tocchetti e il manzo e il vitello a cubotti come per uno spezzatino. Raccogliete le carni e gli aromi in una pirofila piuttosto capiente, unite 3 chiodi di garofano, del pepe nero in grani e qualche bacca di ginepro, coprite con il vino e lasciate marinare per almeno 12 ore (rimestando ogni tanto le carni).

2. Tritate le carote, le cipolle e il sedano e fate soffriggere in un tegame basso e largo con l'aglio e 3-4 cucchiaini di olio. Unite le carni, scolate delle marinata, 2-3 foglie salvia, i chiodi di garofano rimasti e qualche grano di pepe nero e fate insaporire per qualche minuto.

3. Bagnate con un paio di bicchieri di vino e fate evaporare. Aggiungete i pomodori pelati, schiacciateli con una forchetta e proseguite la cottura per circa un'ora e mezza circa, bagnando ogni tanto con un po' di brodo caldo. Al termine regolate di sale. Tagliate a fette la polenta fredda e servitela con le carni e il loro sugo caldi.



In scena sulla tavola, lino, cotone, ceramica, i simboli della festa mutuati dalla natura, prezioso cristallo tintinnante per brindare alla Pasqua e all'imminente uscita del primo film da regista di Stefania, magari con il vino di sua produzione. **1.** Tovaglia e tovaglioli in lino Soho di Fazzini **2.** Vino Acino d'Oro Riserva docg Gallo Nero di Stefania Sandrelli, Giovanni Soldati e Sandro Bottega. **3 e 9.** Brocca e bicchieri di cristallo Reve di Atmospheria (Florindo Besozzi, Milano). **4.** Basket in vetro modellato a mano di Leonardo. **5.** Timballo di riso realizzato da Paolo Baldassarre, chef di Palazzo Brancaccio (Roma) **6 e 12.** Posate Ginevra di Mepre. **7.** Gallinelle portauovo di Sia Home Fashion. **8 e 13.** Piatti e vasellame nelle nuance torroncino e noce moscata Urban Colors di Emile Henry **10.** Runner ecru di Sia Home Fashion **11.** Pizza Gustosina realizzata dall'Antico Forno Colapicchioni (Roma)



SPECIAL GUEST STARS

La splendida location del servizio fotografico, la **Casina di Caccia** di Palazzo Brancaccio a Roma, è stata cortesemente messa a disposizione da Stefania Buzzi, Presidente di RomaParty, insieme al suo staff, e lo chef Paolo Baldassarre ha preparato il monumentale **timballo di riso**. Dimora storica della Capitale circondata da un parco secolare, Palazzo Brancaccio in passato ha ospitato set famosi e oggi è sede tra le più richieste per cerimonie, feste ed eventi. I suoi fastosi saloni fanno da spettacolare cornice anche a eventi, convention e gala dinner, come quelli organizzati per Cartier, Versace, Valentino, Dior, Honda o Mercedes, celebri per gli addobbi, le ambientazioni e i menu ricercati e originali.

Angelo Colapicchioni, titolare di uno dei migliori forni artigianali d'Italia in attività da più di 70 anni, è invece l'autore della **pizza pasquale Gustosina**, capolavoro di ghiotta fragranza che potrebbe disputare il primato della bontà della casa al Pangiall'Oro, versione studiata, messa a punto, testata e brevettata da Angelo, del dolce tipico romano – il Pangiallo – parente stretto dell'altrettanto tradizionale Panpepato. Solo due dei fiori all'occhiello di questo tempio di lieviti squisiti e delizie pasticciere, sito nel quartiere Prati di Roma.



Stefania indossa abiti di Martino Midali, Giovanni indossa abiti Armani

2VIP IN PADELLA

STEFANIA SANDRELLI

Nata a Viareggio sotto il segno dei Gemelli, è attrice di fama internazionale. Recentissimo l'esordio dietro la macchina da presa: il 7 maggio esce "Christine Cristina", suo primo film da regista e autrice. È anche produttrice di un eccellente vino

GIOVANNI SOLDATI

Nato a Roma sotto il segno dei Gemelli, è regista. Dal forte legame con il padre, il grande Mario Soldati, deriva la sua passione per la "ricerca" e la scoperta di specialità gastronomiche in giro per il mondo

"MANGIAMO E BEVIAMO FINCHÈ C'È OLIO NELLA LANTERNA" (MARIO SOLDATI)

di GIULIA MACRÌ e RAFFAELLA LANCIA - foto di MARCO RAVASINI

Come ve la cavate ai fornelli?

S. Le poche volte che mi capita di cucinare, faccio come la protagonista del mio film, "di necessità virtù": cucino con quello che ho in dispensa. Una volta, a Calcata, vicino Roma, ho raccolto il luppolo sulle rive del fiume Treia e ho preparato un risotto. I miei commensali mi hanno applaudita.

G. La cucina è la mia passione. Cerco di alternare carne e pesce e in estate, quando siamo in vacanza, mi capita anche di pescare. Una volta il figlio di Stefania ha pescato una ricciola di quindici chili, che abbiamo poi cucinato per venti persone. Qualche volta a Villa Rosina a Bibano di Godega, alla distilleria Bottega, con Sandro e Stefania, la mamma di Sandro, Rosina, ci preparava il baccalà mantecato con il prosecco Gold Alexander e polenta rigorosamente bianca.

Quale è l'ingrediente che non manca mai nella vostra dispensa

S. L'olio buono, il parmigiano, i pomodori e la mozzarella di bufala, che mangerei volentieri tutti i giorni.

G. L'olio extravergine di oliva. Qui a Roma utilizzo prevalentemente quello proveniente da Palombara Sabina, prodotto dai miei grandi amici Segio Ippoliti e Silvio Luttazzi. Ma nelle nostre case non manca mai l'olio prodotto da Gino Paoli e l'olio Sapore di Sandro.

Hai mai conquistato qualcuno prendendolo per la gola?

S. Giovanni mi ha presa anche per la gola. D'altronde lui cucina benissimo.

G. Sicuramente sì! A Stefania preparo sempre il pollo, che le piace cucinato in tutti i modi. Ci siamo conosciuti in cucina, sul set del film "Nove-

cento" di Bernardo Bertolucci. Io ero aiuto regista e lei una delle attrici. Il primo giorno di lavoro, quando sono andato a chiamarla, l'ho trovata rannicchiata al freddo, accanto al focolare.

A Pasqua farete una tavolata di famiglia? Ci sono dei piatti legati a questa ricorrenza?

S. Più siamo, meglio è! Sicuramente non possono mancare il timballo di riso e la pizza augurale. E poi, il gran umido toscano che mangiavo a casa di mia zia a Viareggio. Lei, come mia madre e mia nonna, era una cuoca fantastica.

G. L'intenzione è di radunare tutta la famiglia. Quest'anno festeggeremo a Riofreddo (Roma) a Villa Celeste, dove Laura e Benedetto ci preparano ogni cosa! Per me, il piatto pasquale per eccellenza è il grande umido toscano con polenta, ricetta della zia materna di Stefania.

Stefania, sei diventata la produttrice di un pregiato Chianti: come è iniziata l'avventura?

S. Io, Giovanni e Sandro Bottega cenavamo sotto un tiglio di un'antica locanda nel Chianti, illuminati dal chiaro di una luna fantastica quando Sandro, produttore di vino e grappe, lamentò la mancanza di un vino rosso nella sua azienda. Ispirati dai profumi di quella magnifica terra, suggellammo il momento magico con il proposito di creare un gran vino. Eravamo proprio come quattro amici al bar, solo che noi eravamo tre!

"Christine Cristina" è il primo film da regista di Stefania: come è stato

passare dall'altra parte della telecamera?

S. Ho fatto il film perché è quello che avrei voluto vedere al cinema. Cinque anni fa, mentre facevo i regali di Natale, sono stata catturata dalla copertina di un libro e ho deciso di regalarmelo: Christine, la protagonista, poetessa della fine del XIV secolo, era una donna che precorreva i tempi e viveva con amore e ironia i momenti difficili, ma la sua è una storia attuale. Per questo ho voluto che a interpretarla ci fosse mia figlia. Amanda è, per età, viso e fattezze, assolutamente idonea alla parte e poi - è la prima volta che lo dico - è davvero una brava attrice. Il lavoro più grande l'ho fatto nella scrittura della sceneggiatura, ma ho avuto il prezioso aiuto del grande Furio Scarpelli e di suo figlio Giacomo. È stata una grande gioia e un regalo da cui sono stata davvero gratificata.

G. Il suo è un esordio davvero molto buono. Il film è delicato, riuscito. E innova davvero il modo di fare cinema.

La cucina è...

S. Un piacere!

G. Mio padre, tra il serio e l'ironico, qualche volta dopo cena, poco prima del fatidico scoppione, quando i sensi erano ormai appagati e mentre accendeva un sigaro toscano declamava: "Amici miei mangimmo e bevimmo, finché ci sta l'uolio in 'ta la lanterna, 'che all'altro munno chi sa se ci vedimmo, 'che all'altro munno chi sa si c'è sta 'a taverna!" ("amici miei mangiamo e beviamo finché c'è l'olio nella lanterna, perché all'altro mondo chissà se ci vedremo, perché all'altro mondo chissà se c'è la taverna!").

CHRISTINE CRISTINA

La storia narra di Cristina da Pizzano, poetessa italiana del XIV secolo vissuta in Francia, prima donna a vivere solo della propria scrittura. Giacomo Scarpelli, Stefania Sandrelli, Marco Tiberi, hanno scritto il film, con la supervisione di Furio Scarpelli. La fotografia è di Paolo Carneva, la scenografia di Marco Dentici, i costumi di Nanà Cecchi, il montaggio di Patrizio Marone, le musiche originali di Pasquale Catalano, un brano è interpretato da Sting. Tra gli interpreti: Amanda Sandrelli, nel ruolo della protagonista; Alessio Boni; Alessandro Haber; Paola Tiziana Cruciani; Blas Roca Rey. Partecipazioni straordinarie di Mattia Sbragia e di Roberto Herlitzka.



POESIA DELLA TERRA

Acino d'Oro è il Chianti Classico docg di Stefania Sandrelli, Giovanni Soldati e Sandro Bottega, prestigioso distillatore trevigiano di grappe che ha unito ad arte le eccellenze toscane e venete. Bottega produce anche il delizioso Prosecco Il Vino dei Poeti e una raffinatissima selezione di grappe Alexander, in bottiglie di vetro soffiato preziose come gioielli. Etichetta di qualità superiore è Acino d'Oro Riserva, maturato per 24 mesi in botti e tonneaux speciali. Entrambi i vini, che hanno ottenuto l'ambita certificazione del Consorzio Gallo Nero, sono molto apprezzati all'estero. È con una splendida definizione di Mario Soldati che l'attrice viareggina ama descriverne il sapore: "Il vino: poesia della terra".