

» Per quelli che fanno la differenza

ITALIA

X·X·X
LINDSAY LOHAN
DIVENTA
PORNOSTAR

GENTLEMEN'S QUARTERLY
Luglio 2010, n. 130 / euro 3,00 (Italy only)

Ligabue

50anni rock&roll

**Mi tolgo qualche
sassolino dallo stivale
e torno sul palco**

SPECIALE
LACRIME+SUDORE+SANGUE

ALPINISMO ESTREMO

«Io, a 13 anni
in vetta all'Everest»

Dove è il limite? Quando "giovane" diventa "troppo giovane"?

IN VISTA DEL TOUR

Pedalare sei ore al
giorno per tre settimane

REPORTER DI GUERRA

Paolo Pellegrin:
«La mia vita in trincea»

MOTO

Erzberg Rodeo, la più
tosta tra le gare
di enduro

Partono in 2.000, arrivano in 15

**Daniele
Luttazzi
copia?**
Ecco la sua
risposta
alle accuse
di plagio

LUCIANO LIGABUE
FOTOGRAFATO
PER GQ ITALIA
DA MADAV KANDER

**Rien n'est jamais
fini pour toujours**

(Nulla mai finisce
per sempre)
è il motto che Ligabue
ha fatto incidere
sul suo anello.

NUOVE RUBRICHE
L'ALPO EL RANNO + ERRI DE LICA
+ PIU' FRANCESCO FAVINO



WWW.MENSTYLE.IT

N. 130 MENSTYLE LUGLIO 2010

LIGABUE / LINDSAY LOHAN / ERZBERG RODEO

FOTOGRAFATO PER GQ ITALIA DA MADAV KANDER

S

Food



Travestimenti
Raviolo con stufato di spalla di coniglio alla genovese, scarola e olive nere, una creazione di Andrea Aprea del Romeo Hotel.

La cucina creativa spacca a Napoli

Nella patria dei sapori mediterranei, dove le ricette sono consacrate alla tradizione, qualcuno inizia a osare variazioni sul tema. È così che la caprese si trasforma in cannolo, i paccheri diventano conchiglia, la palamita prende il posto del tonno.

testo **Gabriele Zanatta**

Babà, pastiere, sfogliatelle. Minestre maritate, impepate di cozze, calamarate. La storia della cucina napoletana è scritta da trilogie. Oggi, però, si tende a disegnare nuovi volti alle ricette di sempre, magari con tecniche apprese nel mondo, alchimie inedite che trasformano il piatto senza tradirne l'essenza più profonda. Con grande divertimento del commensale. Da poco più di un anno, Napoli accoglie il **Romeo Hotel di corso Colombo**, un'astronave di design e arte contemporanea planata nel cuore della città (www.romeohotel.it). Ai fornelli del ristorante *Comandante* si agita inquieto Andrea Aprea, un ragazzone che procede come Giano bifronte: due occhi al passato, gli altri due orientati al futuro lontano. È così che la Caprese dalle sue parti diventa un *Cannolo di foglia di latte, mozzarella di bufala, zuppetta di pomodoro e pesto di basilico*. Che la Ricotta e pere si dilegua

per riapparire nelle vesti di un *Cannolo ai formaggi morbidi impennato, con composta di pere e bolle di vino rosso* che calano lungo il cono. Ed è così che i Mezzi paccheri di Gragnano non navigano come barche nel sugo ma racchiudono tutta la ghiotta sostanza al loro interno. Nel caso specifico: pesci di scoglio, carciofi e lattuga di mare. **All'Indaco del Regina Isabella di Ischia** (www.reginaisabella.it) c'è invece Pasquale Palamaro. Qui la variazione non sarà di tonno, ma di palamita («molto più interessante»). E la *Sella di coniglio all'ischitana*, una gloria locale, sarà invece cotta a lungo a bassa temperatura e poi setacciata da timo, piperna e burro di cacao. Per non dire delle narcisissime pezzogne isolane: sotto i ferri di Palamaro preferiranno invece la discrezione del ripieno di un cappelletto, con una riduzione di patata viola a far da contorno. Con noi che assistiamo stupefatti.

Saranno FAMOSI

LA REGATA DEGLI CHEF

La migliore cucina giovane del mondo ha il vento in poppa: a Venezia, il 27 giugno, si è svolta la nona edizione della S. Pellegrino Cooking Cup, competizione gastro-velica che vede sfidarsi 50 equipaggi su un percorso di 12 miglia, al largo di piazza San Marco. La sfida è semplice: vince chi cucina il piatto più goloso nel miglior tempo di regata. Al timone e ai fornelli, i maggiori talenti giovani di Australia, Belgio, Emirati Arabi Uniti, Germania, Gran Bretagna, Italia, Russia, Sudafrica, Singapore e Svizzera (compagniadellavela.org).

