

Passare al Rubicon

Padrone di casa: Francis Ford Coppola. Il regista di *Apocalypse now* e del *Padrino*, appassionato enologo e gourmet, ha recentemente aperto a San Francisco insieme a Robert De Niro e a Drew Nieporent il ristorante Rubicon (a destra), che prende il nome dall'omonimo vino da lui prodotto nei vigneti di Napa Valley. Prevedibile che



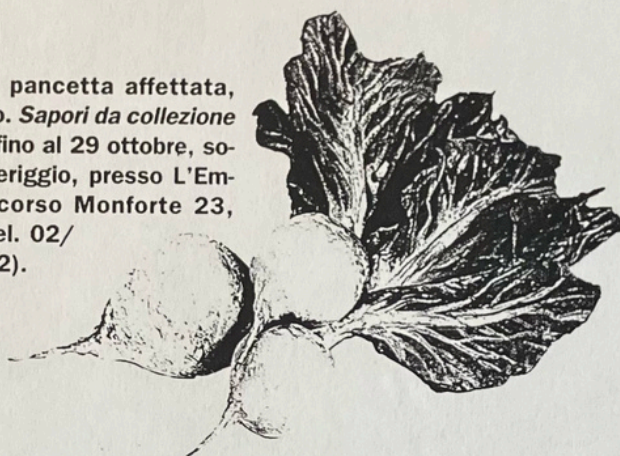
il successo arrivasse subito: oltre per la possibilità di gustare la cucina americana dello chef Tracy des Jardins, al Rubicon si va anche per in-

contrare, magari insieme, il regista di origine italiana e l'interprete di *Taxi Driver* (558 Sacramento st., San Francisco, California).

L'orto di pietra

Claudio Fraticelli riproduce in terracotta policroma o in papier maché ortaggi (a destra), ghiotti formaggi, salumi e anche piatti cucinati e quasi fumanti. Sono autentiche sculture ideali per la cucina e la tavola. Divertenti i trompe-l'oeil, come la mensola che riproduce una tovaglia imbandita con uo-

va fritte, pancetta affettata, formaggio. *Sapori da collezione* è aperta fino al 29 ottobre, solo il pomeriggio, presso L'Emporium (corso Monforte 23, Milano, tel. 02/76000452).

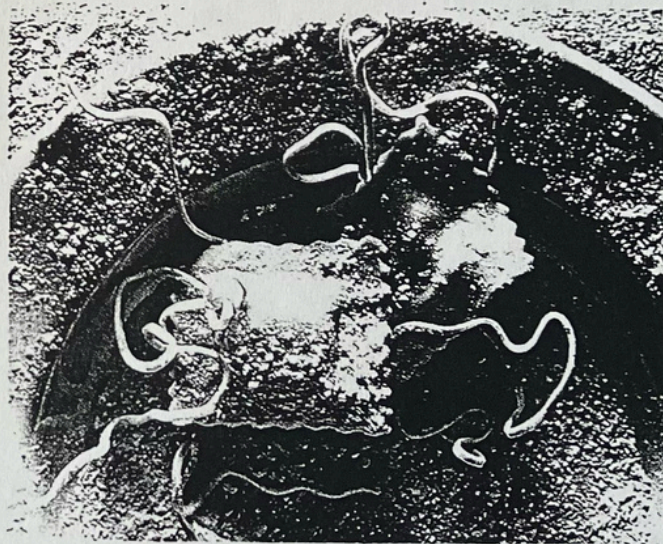


Di tutti i colori. In America hanno avuto subito successo: se si deve portare in giardino la spazzatura o lasciarla appena fuori l'ingresso di casa, perché rinunciare a non farlo con stile? Usando, nella fattispecie, i nuovi sacchi di plastica profumati con speciali essenze deodoranti e realizzati, invece che nei soliti colori nero o grigio, in tenui colori pastello dal rosa al verdino, dal giallo all'azzurro, in tono magari con i mobili della cucina e, perché no, col vestitino della cameriera. I sacchi, che rendono più gradevole anche il trattamento dei rifiuti di casa, fanno parte della linea Ruffies Color Scent, e sono prodotti dalla americana Carlisle Plastics. Per ora si trovano soltanto negli Stati Uniti.

Frantoio in città

Dalle olive appena raccolte all'olio in bottiglia: è quello che fa la Bottega del frantoio. Per ora è stata aperta soltanto a Varese e a Gallarate, ma sono già in fase avanzata progetti di espansione in altre città: quanto prima per esempio, aprirà a Milano. Il cliente può decidere il tipo preferito

di olio sulla base delle olive scelte, che sono state trasferite già pulite e selezionate dai produttori ai negozi, e vederlo preparare proprio sotto i suoi occhi nei frantoi che si trovano annessi a ciascun negozio. Il tutto è legato alla disponibilità del prodotto fresco, cioè si può fare da ottobre a marzo, quando si effettua normalmente la raccolta delle olive. Vari i tipi di olio proposto (a fianco), dai classici, un misto di olive delle varie produzioni italiane, alle specialità che rispecchiano le diverse varietà regionali, dall'Umbria alla Liguria, dalla Toscana alla Sicilia (La Bottega del Frantoio, v.le Borri 106, Varese, tel. 0332/812550).



Lo storione nascosto

Echeggiano i fasti del Rinascimento, quando questo pesce gigantesco non mancava mai sulle tavole più ricercate, i tortelli (sopra) di pasta fresca farciti di storione e i tagliolini freschi, sempre di storione, proposti dalla Agroittica Lombarda (tel. 030/9686991). L'azienda si è specializzata proprio in delizie ittico-gastronomiche, per esempio, anguille, salmoni, trote e storione che adesso mette in... tortello.