



TI RICORDI MILANO?

La fotomodello Isa Stoppi (al centro), un'icona nella Milano anni '60, con le amiche alla Terrazza Martini nel 1968. Lo scatto è uno dei 200 compresi nella mostra *Carla Cerati. Plurale femminile. Fotografia e scrittura 1926-2026*, che inaugura la stagione autunnale di Palazzo Reale, dal 26/9 al 10/1/2027. È curata dalla figlia Elena Ceratti, Giovanna Calvenzi e Mariateresa Cerretelli nel centenario dalla nascita e nei dieci anni dalla scomparsa della grande fotografa e narratrice **Carla Cerati**, che ha ritratto Milano e i suoi cambiamenti dal boom economico agli anni '70 della contestazione e i primi cortei femministi, ma anche i rituali della borghesia e della vita culturale della città. Da non perdere.

NEWS

Perdersi È UN'ARTE

Il ritorno di un labirinto, uno sguardo sulla città, omaggio a un Paese in guerra

di LAURA FIENGO



DEDALI A SAN GIORGIO

Nell'estate vacanziera potrebbe essere sfuggito: alla Fondazione Cini sull'Isola di San Giorgio Maggiore, a Venezia, ha riaperto al pubblico il Labirinto Borges. Dedicato allo scrittore argentino **Jorge Luis Borges**,

il progetto dell'architetto e artista inglese Randall Coate è seguito da vicino da Maria Kodama, la vedova di Borges, che presiede la fondazione dedicata al grande autore.



DI CUORE

I colori in copertina ricordano la bandiera ucraina: il nuovo **Naïve My Love** (Assouline) è un libro raffinato dedicato all'arte folk dell'Ucraina, ma ci ricorda anche come la vitalità culturale di un Paese resiste in tempi difficili.



L'OSPITE FELICE

di Paola Trifirò Siniramed

SWICY

Oltre alle grandi scoperte tecnologiche, ogni epoca ha conosciuto anche novità in campo gastronomico. Così negli ultimi anni è aumentata la passione per cibi orientali come il ramen, il poke (made in Hawaii), il tofu, che si è affiancato dignitosamente ai nostri formaggi. In tempi recenti è andato crescendo l'interesse per un prodotto che arriva dagli Stati Uniti: si tratta dello *swicy* (sweet + spicy), dove si incontrano il dolce e il piccante, che si trova anche già confezionato e che pure in Italia ha conquistato una messe di seguaci aiutando a migliorare le più varie pietanze, dall'ananas allo yogurt, dalle insalate al pollo fritto, financo alla pizza. Un esempio? Si mischiano insieme peperoncino piccante, miele, un goccio di lime, sale e pepe. Una semplice fetta di formaggio acquisterà così una vitalità molto più marcata. In verità, niente di nuovo sotto il sole: dai tempi antichi è ben conosciuto



e apprezzato l'agrodolce, basato sull'incontro tra aceto e zucchero, come nella superba caponata siciliana, o nel sempre delizioso maiale in agrodolce della grande cucina cinese. Vale la pena di ricordare le parole di Jean Anthelme Brillat-Savarin (1825), celebre gastronomo francese: «La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella».

Avvocato, esperta di storia della cucina e di arte del ricevere, cuoca appassionata e collezionista di testi dedicati alla gastronomia. Ha scritto il libro: *Dizionario irresistibile di storie in cucina* (Cairo, 2021). Il suo profilo Instagram è @dizionarioirresistibile