

**VOGLIO QUEL RICAMO!**
Impossibile non notarli: il polpo, l'astice, il pesce e la Sirenetta: sono i soggetti ricamati su una tovaglia (e i relativi tovaglioli) che è già oggetto di desiderio. La trovate ai tavoli della **Langosteria**, nelle sale private di Milano, Londra e St. Barth ed è il frutto – di mare – della collaborazione tra i locali ormai simbolo globale del fine dining confidenziale e **Frette**, l'eccellenza che da 165 anni è un simbolo di savoir-faire italiano nei tessuti per la casa. Più semplici, sempre un misto lino bianco, agli altri indirizzi Langosteria, ma con un bordo colorato, ovviamente aragosta. E il connubio segnala anche una tendenza in vista del Natale: vade retro tovagliette e tavoli nudi, la tovaglia è tornata.

NEWS

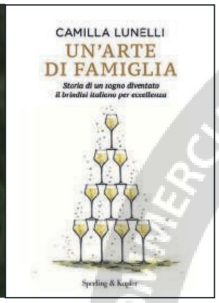
# PREPARIAMO LE TOVAGLIE

## Purché siano le più chic. Questa è nata a Milano (ma dall'aria di mare). E un libro frizzante che ci porta lontano

di LAURA FIENGO e ANNA MAZZOTTI

**STORIE DI VITA E DI VITE**
Dal Trentino all'Africa per portare aiuto alle popolazioni in difficoltà, e poi il ritorno alle sue amate montagne e all'azienda di famiglia, la storica cantina di spumante Metodo Classico Ferrari Trento. Nel suo libro *Un'arte di famiglia. Storia di un sogno diventato il brindisi italiano per eccellenza* (Sperling & Kupfer, pagg. 256, € 19,90), **Camilla Lunelli**, direttrice della comunicazione del Gruppo Lunelli, parla dei suoi anni di impegno in Niger e in Uganda (i proventi dei diritti del libro saranno devoluti a Save the Children), di amore, di incontri fondamentali come quello tra Giulio Ferrari e il nonno Bruno Lunelli nel 1952: «Un momento che cambiò per sempre il destino della nostra famiglia. Tra i molti ricordi, nel libro c'è una selezione di prime volte, di grandi eventi e viaggi in un racconto corale che vivo insieme ai miei cugini Matteo e Marcello, a mio fratello Alessandro e al nostro team».








## L'OSPITE FELICE

di Paola Trifirò Siniramed

### «SCHERZETTI» GOURMET PER HALLOWEEN

Fra qualche giorno è in arrivo Halloween, ma già la festa impazza. Anche in Europa, e in Italia, questa ricorrenza tipicamente americana ha preso, come si dice, «gran piede», specialmente per i piccoli per i quali l'appuntamento è imperdibile, al grido di «dolcetto o scherzetto!». Di dolcetti c'è grande abbondanza: biscotti a forma di zucca o di fantasmi, torte marshmallow o decorate con ragnatele piuttosto che con teschi, zombie e via andare. Ma anche i «grandi» si lasciano trasportare da questo nuovo modo di celebrare il Giorno dei Morti. Così il famoso maestro pasticciere Iginio



Massari, oltre a una torta tutta viola dove mele e lamponi la fanno da padrone, propone un divertente panettone arricchito con marroni canditi e pepite di cioccolato al latte, con copertura di un arancio brillante, rigorosamente decorata con teschietti di cioccolato fondente. Non da meno sono molti altri maestri, illustri pasticcieri, come Ernst Knam, che offre una goduriosa *Devil's Food Cake* (il Dolce del diavolo), di cui il nome è già una garanzia. Non mancano proposte di *main courses* ad hoc, come quello dello chef Andrea Aprea: riso Carnaroli, zucca, blu di bufala, quaglia e caffè. Il divertimento certo non manca.

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* (2021, Cairo). Il suo profilo Instagram è @dizionarioirresistibile

EVERETT COLLECTION



https://www.pressreader.com/italy/vanity-fair-italy/20261021/page/124
21/10/26, 07:50
Pagina 1 di 1