

EDIZIONE ITALIANA - GIUGNO 2007

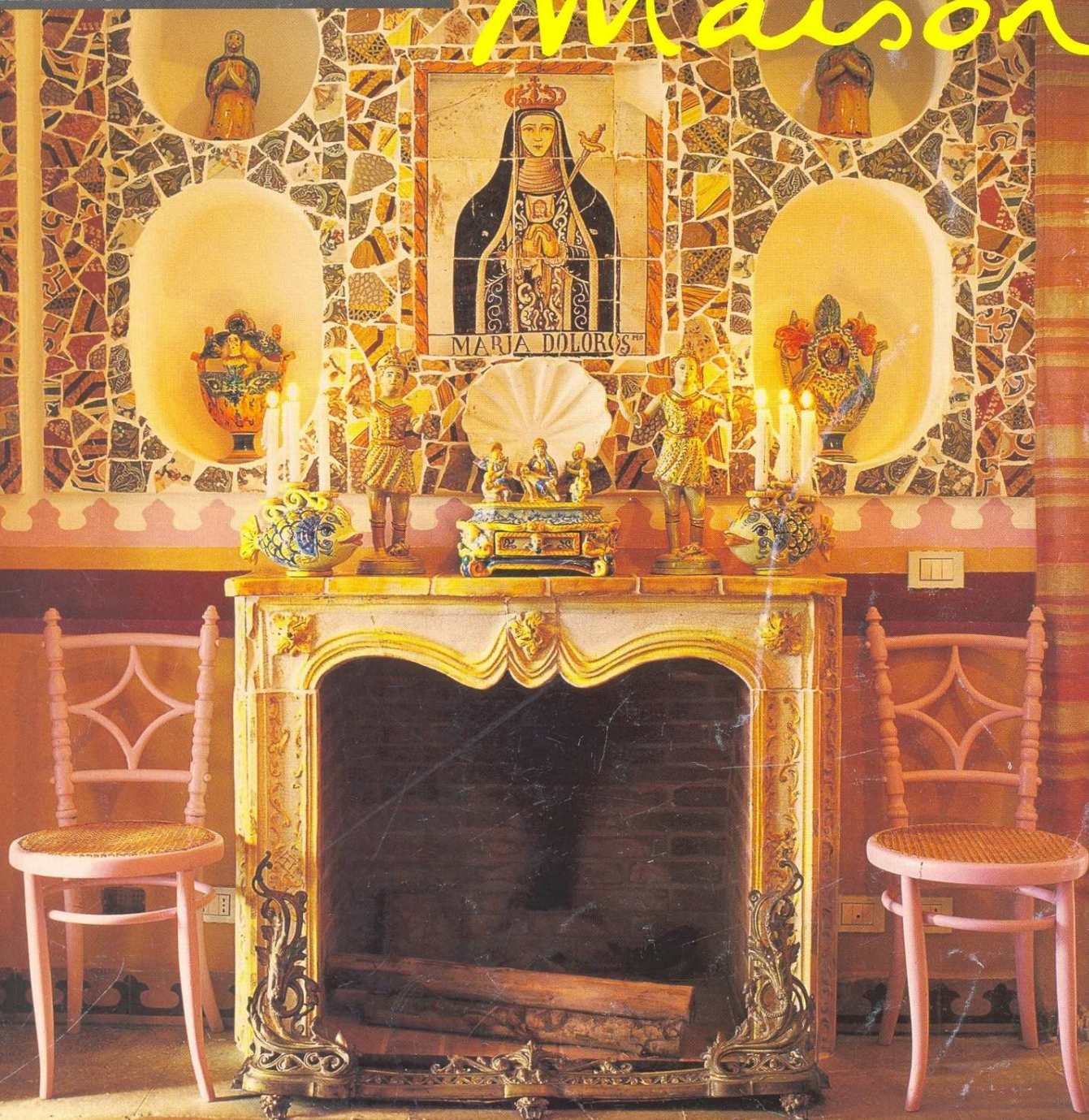
3 EURO

marie claire

Maison

MARIE CLAIRE MAISON + MARIE CLAIRE 4 EURO

L'ESPRESSO ITALIA - ANNO 5 - MESE DI GIUGNO 2007 - N. 6 GIUGNO 2007 "Poste Italiane S.p.A. - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art.1, comma DCB Milano"



LA CASA MADONNA DI SILVIA FENDI
MOBILI INFORMALI PER LA CASA DELLE VACANZE
RICETTE PONZESI DI SOLE E DI MARE

A PONZA



A CASA DI SILVIA

SILVIA VENTURINI FENDI VOLEVA UN LUOGO PER I MOMENTI DI RIFLESSIONE E DI RIPOSO. LO HA TROVATO A PONZA IN UN VECCHIO EDIFICIO CHE DAL NOME DEL PRECEDENTE PROPRIETARIO È DIVENTATO CASA MADONNA. UN EREMO IMMERSO NELLA NATURA, AFFACCIATO SU UNA BAIÀ, UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER LA FAMIGLIA E GLI AMICI.

SIA AFFETTIVO CHE REALE *di Paola Moretti, foto Marco Tassinari, ha collaborato Enrico Decca Collini*

Sull'isola di Ponza, lungo la strada delle Forna che conduce a Casa Madonna, un altare di tradizione popolare ospita una statua della Vergine con conchiglia. In apertura, un ritratto di Silvia Venturini Fendi. Figlia di Anna Fendi, rappresenta la terza generazione di una maison che fin dagli anni Venti si è dedicata alla moda con talento e successo; oggi Silvia è direttore creativo per Fendi Accessori e Fendi Uomo.





A CASA DI SILVIA





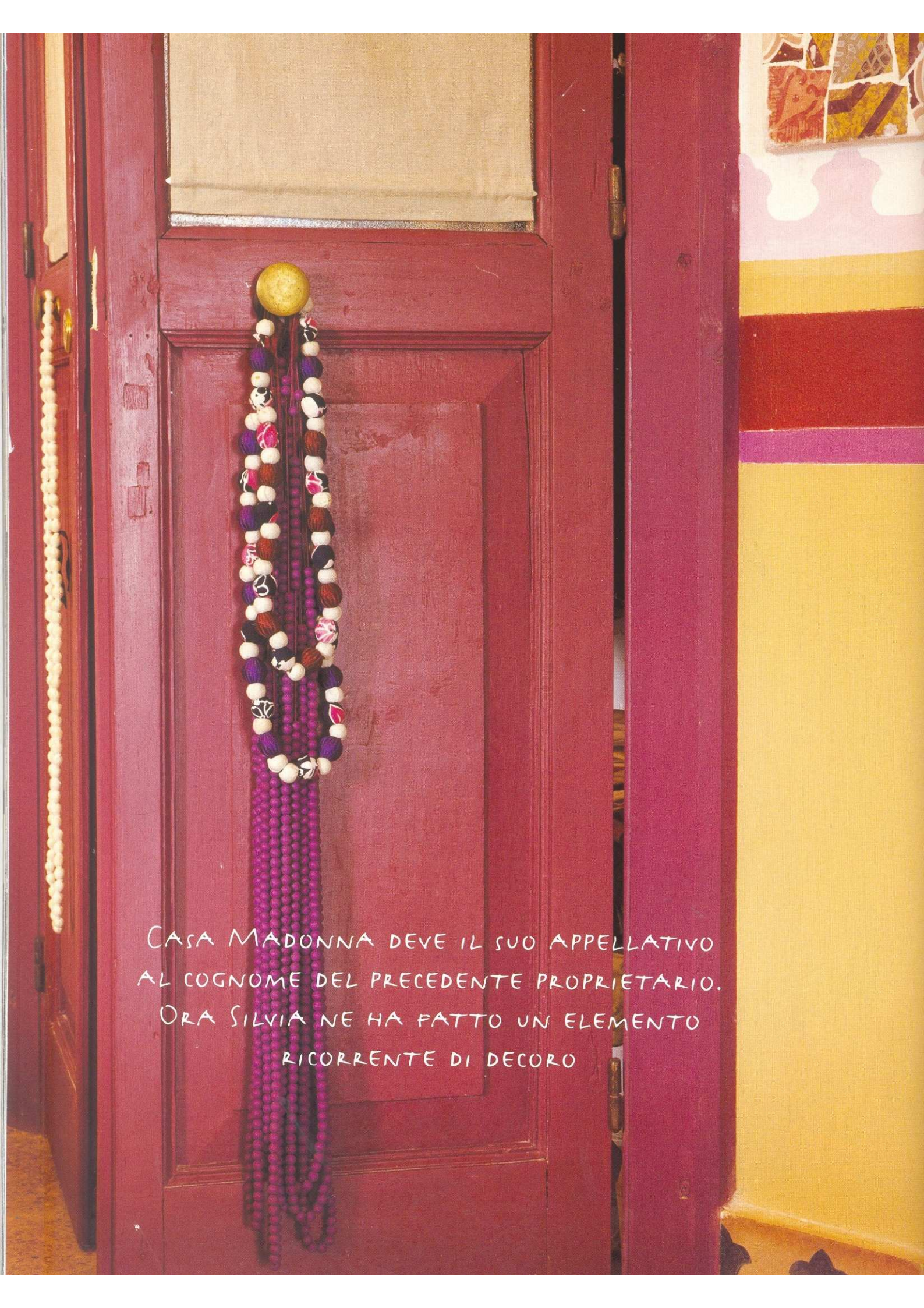
"QUESTA CASA ALLE FORNA CONSERVA LO SPIRITO PIÙ AUTENTICO DI PONZA"

Innamorata di Ponza, come del resto tutta la famiglia, questo posto speciale conserva i suoi ricordi più belli, dalle vacanze in barca con i genitori ai momenti di relax che l'isola concede per ritirarsi dal mondo. È Silvia Venturini Fendi a parlare: "Una terapia fatta di macro esperienze, come il contatto con il paesaggio incontaminato, e di micro visioni, come il delicato lavoro di un'ape". La maggiore delle figlie di Anna Fendi ha trasformato una vecchia casa delle Forna, affacciata su una grande baia, in un eremo personale da dividere con la sua tribù: figli, famiglia, amici. Lontano dalla vivace zona del porto, Casa Madonna è immersa nella natura: "Mantiene lo spirito più autentico di Ponza che non è meta mondana, ma di un turismo dedito allo sport e alla scoperta di una landa ancora selvaggia", racconta

Sotto il portico, una chaise longue e un day bed indiani, con piumino di Conran, sono pronti per le sieste pomeridiane. A destra, la straordinaria vista sullo Scoglio della Tartaruga e sulla baia di acque turchesi di fronte a Casa Madonna.

→ segue a pag. 154

A CASA DI SILVIA



CASA MADONNA DEVE IL SUO APPELLATIVO
AL COGNOME DEL PRECEDENTE PROPRIETARIO.
ORA SILVIA NE HA FATTO UN ELEMENTO
RICORRENTE DI DECORO

Accanto al letto
di Silvia Fendi, una
preziosa Madonna con
Bambino napoletana.

A sinistra, dettagli e
accessori che aggiungono
un tocco femminile
all'armadio della
padrona di casa.





Un angolo della stanza da letto di Silvia con il prezioso camino napoletano, a sinistra. La parete è rivestita con mosaico di maioliche di recupero, mentre alcune piastrelle disegnano la figura di Maria Dolores. Sistemate nelle nicchie e sul camino, alcune figurine in ceramica di Ariano Irpino realizzate con stampi originali del '700. In questa pagina, la statua della Madonna nella Chiesa sul porto.



A CASA DI SILVIA

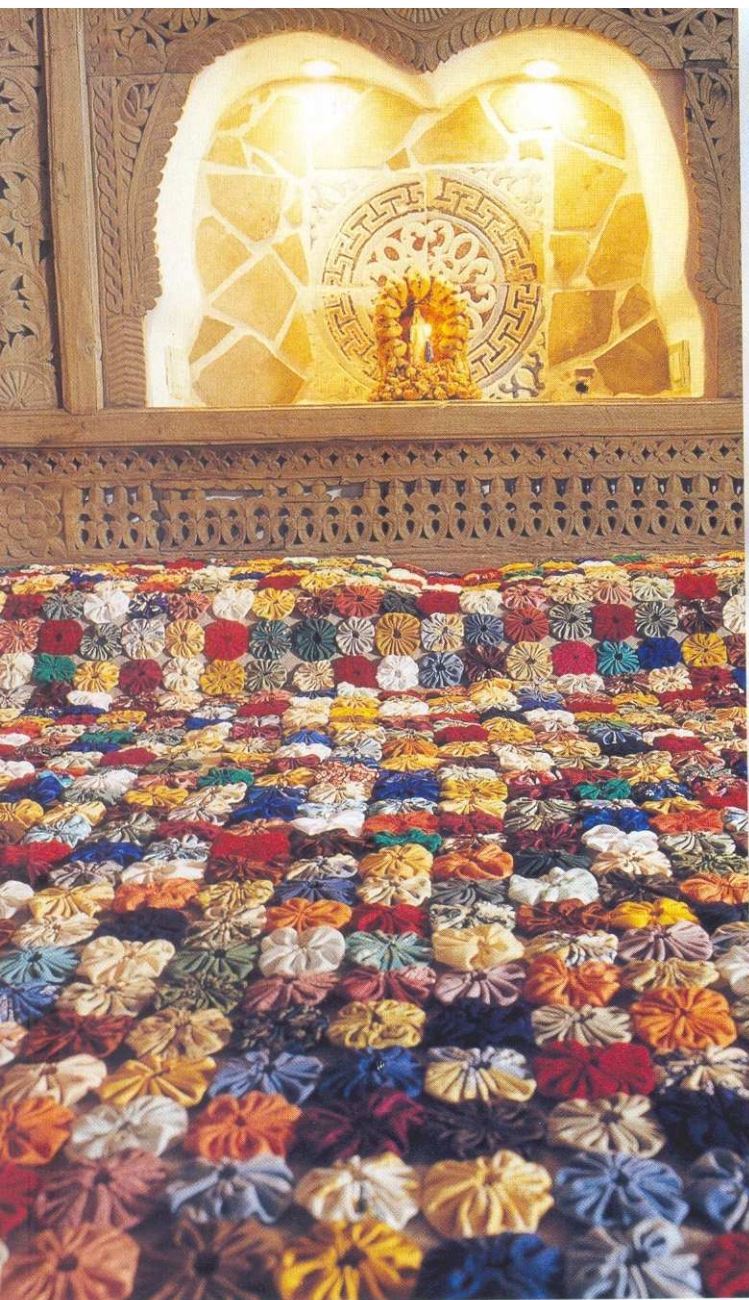


"SONO SOLITARIA E CERCAVO UN BUEN RETIRO PER I MOMENTI DI

→ segue da pag. 148

Una ventata di leggerezza e poesia attraversa la camera degli ospiti realizzata sul soppalco. Il letto è vestito di una coperta in seta con gabbiani dipinti da Renato Guttuso, mentre le federe, incorniciate sopra il letto, fungono da elemento decorativo.

Silvia. La madre Anna aveva promesso alle sue figlie un regalo davvero unico: una casa a Ponza, e ognuna ha trovato nel tempo quella che più le somigliava. "Io ho scelto questa struttura delle Forna perché sono solitaria, cercavo un buen retiro per i momenti di riflessione e di riposo, quando chiudo l'agenda e le luci delle passerelle si spengono. Ma anche per il piacere di ospitare gli amici di passaggio in barca: allora la casa diventa un faro in mezzo al mare". Con l'aiuto della madre, appassionata di arredamento, ha operato una paziente ristrutturazione: "All'insegna del recupero dell'architettura isolana, dei pavimenti in pietra e delle maioliche napoletane dell'Ottocento; poi ogni oggetto ha trovato la sua ragione e la sua storia, fra contaminazioni, trouvailles e ricordi di viaggi mediorientali alla ricerca



PAUSA E DI RIPOSO, QUANDO LE LUCI DELLE PASSERELLE SI SPENGONO”

delle origini del nome Fendi, forse in Turchia". Tra idoli e santi protettori: "Il divertimento nato dal cognome della precedente proprietaria della casa, che si chiamava Madonna, è divenuto motivo ricorrente, tra sacro e profano". A decorare le stanze, infatti, sono soprattutto Madonne, alcune preziose, altre popolari, altre ancora di tradizione e - gioco nel gioco - qualcuna kitsch. Il piano terra si articola nella cucina con pochi arredi e una bella stufa in maiolica trovata nella casa, nella zona pranzo dove una vecchia credenza dipinta di turchese si accompagna alle sedie in resina trasparente di Philippe Starck, e nel living con la scala a chiocciola in ferro battuto che conduce alla camera nel soppalco, tipicamente ponzese ma con un letto vestito dai gabbiani dipinti da Renato Guttuso. Oltre il living ci sono le

In un'altra stanza da letto per gli ospiti, il copriletto patchwork aggiunge una frizzante nota di colore. S'intona alla lampada di gusto kitsch realizzata con conchiglie con, al centro, una piccola Madonna.

→ segue a pag. 160

A CASA DI SILVIA

156



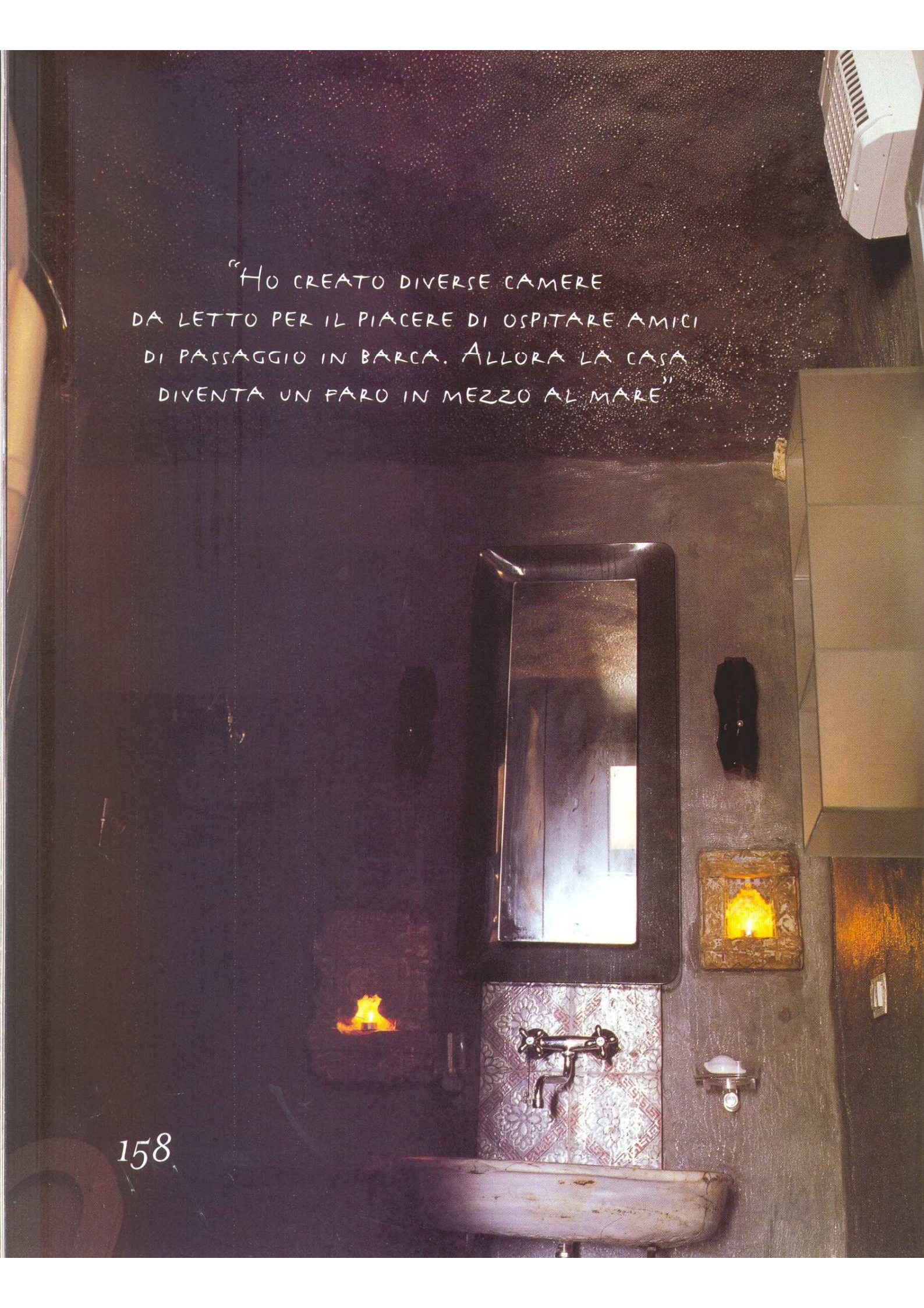
Una dépendance
per gli ospiti davvero
speciale: la Grotta detta
"della Conchiglia"
è scavata nella roccia
lungo il sentiero che
da Casa Madonna scende
al mare, ed è decorata
da conchiglie di mare
e da ricci in ceramica
realizzati dal maestro
Guglielmo Terenzi.



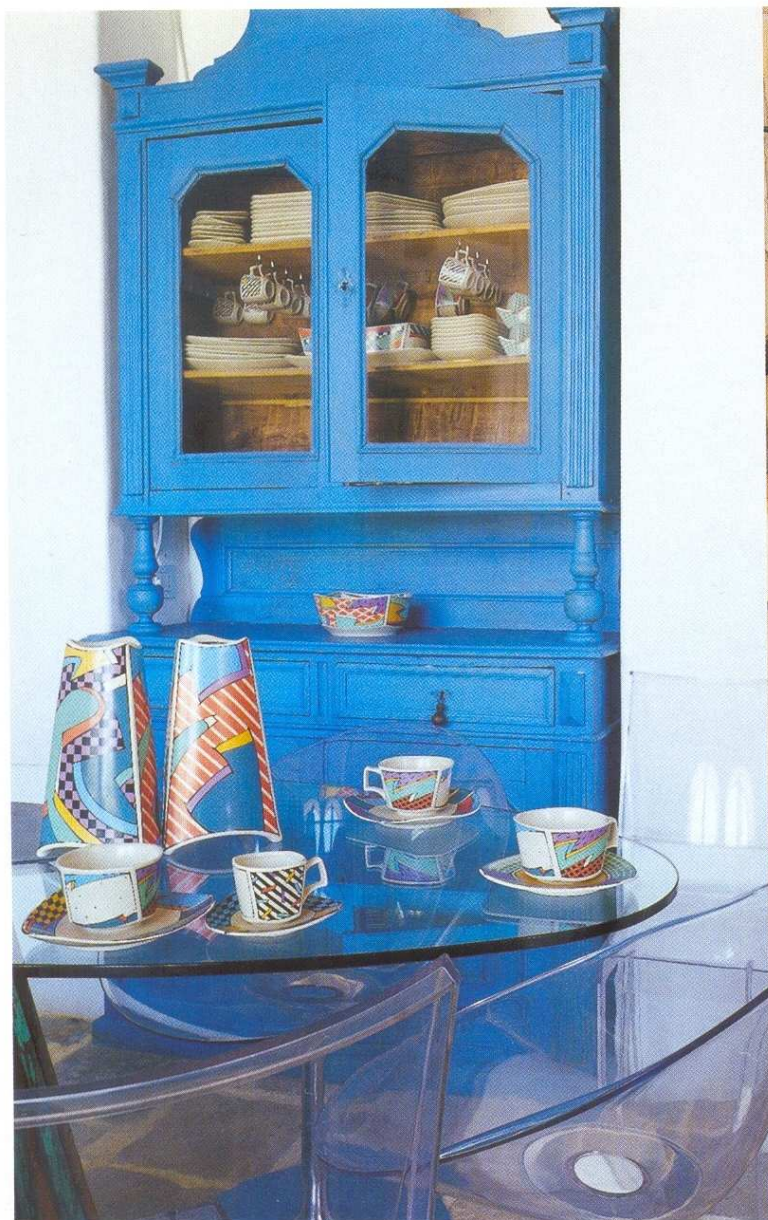
A CASA DI SILVIA

156





"HO CREATO DIVERSE CAMERE
DA LETTO PER IL PIACERE DI OSPITARE AMICI
DI PASSAGGIO IN BARCA. ALLORA LA CASA
DIVENTA UN FARO IN MEZZO AL MARE"



Nella zona pranzo, di fronte alla credenza turchese, introducono una nota di modernità il tavolo in cristallo abbinato alle sedie in policarbonato disegnate da Philippe Starck. Sul piano, ceramiche Rosenthal. In cucina, la vecchia stufa decorata con conchiglie in ceramica e, sotto il portico, a destra, la cucina d'estate con il tavolo di provenienza turca.



→ segue da pag. 155

stanze per gli ospiti e quella della padrona di casa, col prezioso camino napoletano, affacciata sul giardino e sul mare, con un candido salottino. Sul lato opposto della casa, un portico dà riparo a una pratica cucina d'estate con un grande tavolo per tanti ospiti decorato di maioliche nei toni degli azzurri. Un'impervia discesa al mare, fra ripide scale e sentieri, fra cactus, alberi di mirto, gelsi e agavi, conduce a un piccolo orto e ad alcune stanze ricavate nelle grotte naturali, come quella "della Conchiglia" decorata, appunto, da conchiglie e ricci in ceramica, opera di un artigiano locale. "Questa è la mia Ponza", conclude Silvia, "giornate fatte di tavole gioiose sotto gli alberi, di uscite in mare, di pigre sieste e di lunghe conversazioni nella luce che si spegne nella magia della notte e dei profumi della natura primordiale. **P.M.**





Per ospitare tanti
amici, il portico
prevede anche
un grande tavolo
in cemento rivestito
da un mosaico di
maioliche napoletane
nei toni degli azzurri.

Brocche in vetro
di Cipriani e piccole
tazze in ceramica
del maestro ponzone
Guglielmo Terenzi.

A CASA DI SILVIA per saperne di più

1. A Ponza, gli indirizzi preferiti di Silvia Fendi

Gli Alberghi

Hotel Chiaia di Luna, La vista più bella sulla scogliera di Chiaia di Luna. Via Chiaia di Luna, tel. 0771 80113.

Hotel Gennarino a Mare, In pieno porto, una palafitta sul mare. Via Dante 64, tel. 0771 80071.

Pensione Silvia

Sulla spiaggia di Santa Maria, un soggiorno all'insegna dell'autenticità. Via Marina Santa Maria, tel. 0771 80075.

I Bed & Breakfast

La Limonaia, Un giardino pensile sul mare. Via Dragonara, tel. 0771 809886.

Villa Laetitia, Davvero molto raffinato! Via Scotti, tel. 0771 809886.

I Ristoranti

Acqua Pazza, In piazzetta, un ritrovo vip. Via Pisacane 10, tel. 0771 80643.

O'Restorante, Romantico sul mare. Via Dietro la Chiesa 3, tel. 0771 80338.

La Marina, Da Gennaro e Aniello un ristorante raggiungibile solo via mare. Spiaggia di Cala Feola, tel. 0771 808614.

Così Com'Era, Il proprietario Davide ti intrattiene con mille racconti sull'isola. Località Le Forna, via Salita Cristo, tel. 0771 808683.

Storia e Artigianato

Museo Etnografico Conte Agostino, presso l'Associazione Culturale Ponzone. Cent'anni di vita quotidiana ponzone dal 1860. Qui si possono anche degustare i sapori di una volta, piatti tipici ponzesi accompagnati da buon vino locale. Cell. 339 8491446

Ceramista Guglielmo Terenzi

Con il Maestro ci divertiamo nelle creazioni più astruse. Corso Pisacane. **Cesti in vimini** lavorati a mano dalla signora Annaluisa. Loc. Campo Inglese.

Le Boutique

Bombay, Da non perdere il raffinato abbigliamento in garza.

Corso Pisacane, tel. 0771 820026.

Il Chiodo, Divertente oggettistica made in Brazil. Via Sant'Antonio 115, tel. 0771 820039.

Emporio Musella

Abbigliamento, oggettistica, biancheria per la casa e alimentari, tutto insieme. Spesso si trovano pezzi originali degli anni '60 e '70. Via Parata, tel. 0771 80103.

Paola Moretti

Della serie Lineamenti di

Francesco De Maio: 1. Decoro

Doglio, cm 20x20, 132€ al mq.

2. Decoro Mareola, cm 20x20, 96€

al mq. 3. Decoro Tari, cm 20x20,

132€ al mq. 4. Decoro Plagiario,

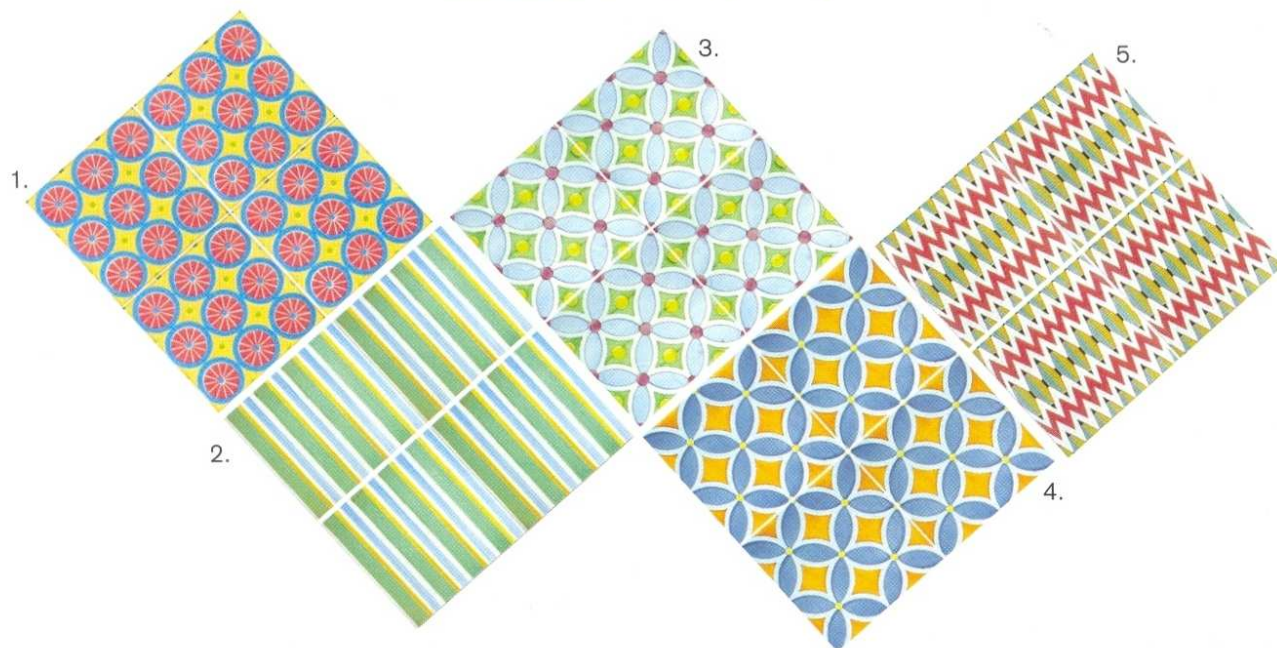
cm 20x20, 132€ al mq. 5. Decoro

Scalinatella, cm 20x20, 132€ al mq.

2. Antiche riggole

Le belle riggole, le piastrelle che un tempo decoravano le ville patrizie, i monasteri e le chiese, fanno parte della tradizione artigianale della ceramica di Vietri sul Mare. Un'arte antichissima che risale al 1400 circa e che è conosciuta in tutto il mondo per i suoi colori mediterranei e le sue splendide decorazioni. Che abbelliscono piastrelle, pannelli, pavimenti, piatti, anfore, vasi e oggetti di uso quotidiano. Décor realizzati esclusivamente a mano, quindi unici, secondo antiche procedure che vanno dalla preparazione dei colori e degli smalti fino alla cottura. Punto di partenza di tutta la produzione Francesco De Maio è proprio il patrimonio, ricco di forme, colori e sapienza, della tradizionale lavorazione delle ceramiche vietresi. I decori vengono tuttora eseguiti a mano sullo smalto Bianco Vietri ancora crudo, famoso perché composto da un'esclusiva miscela di minerali secondo antiche formule e un particolare tipo di sabbia bianca. Tra i diversi metodi di realizzazione, la decorazione a mano libera è senz'altro la più complessa e preziosa: i Maestri decoratori, infatti, campiscono i contorni del disegno, i cosiddetti filetti, realizzandoli in serigrafia oppure con una polvere di carbone che scompare durante la cottura.

Patrizia Piccinini



ISPIRAZIONI SAPORI

FRESCO MARE

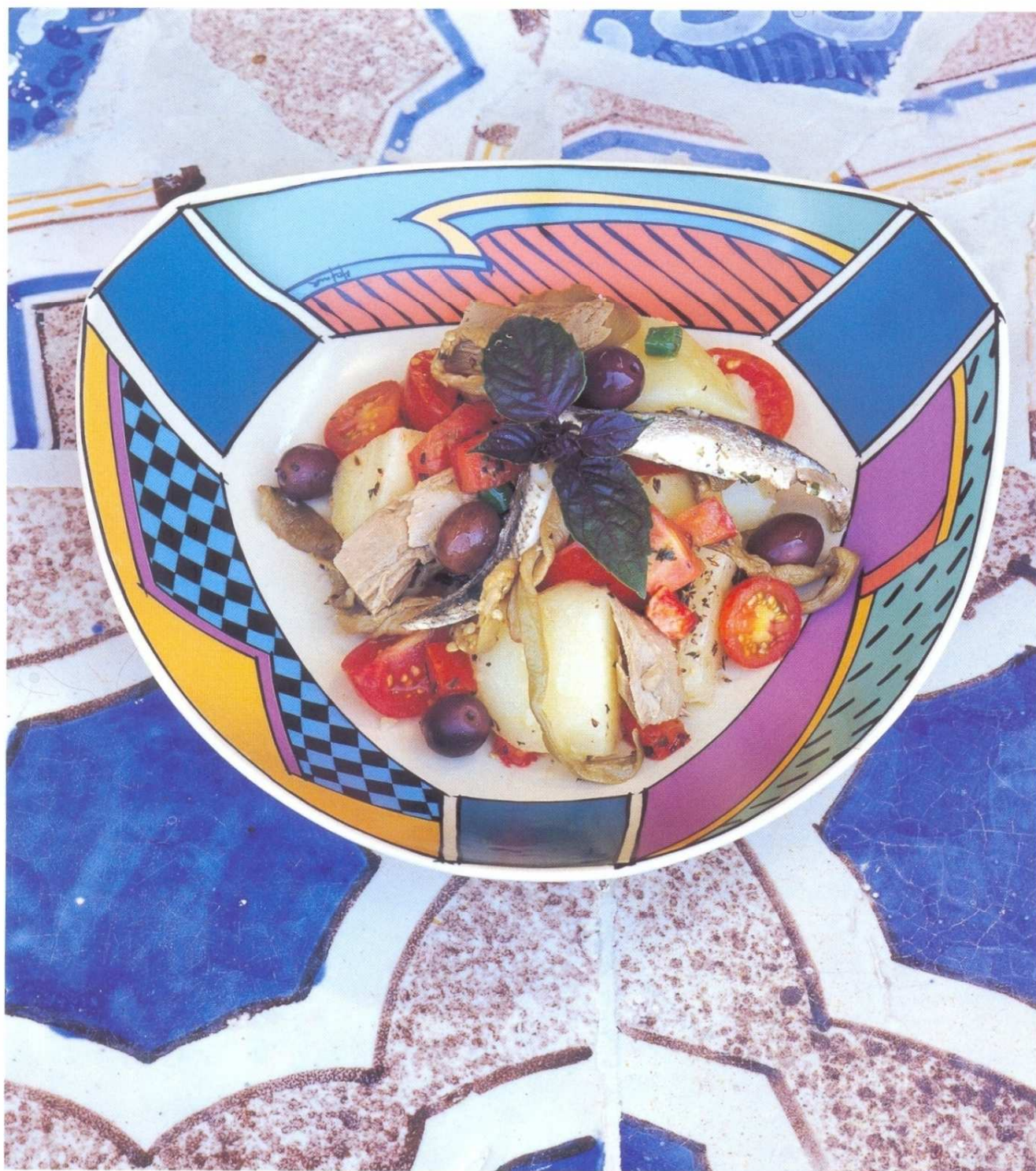


LE RICETTE PREFERITE DI SILVIA FENDI A PONZA,
NELL'INTERPRETAZIONE DEL RISTORANTE COSÌ COM'ERA,
CONDITE DAL PROFUMO DEL MEDITERRANEO di Paola Moretti, foto Marco Tassinari

ALLA PONZESE

Alcuni gustosi piatti tipici di Ponza, i preferiti a casa Fendi (vedi servizio "A casa di Silvia" a pag. 144). Per l'occasione preparati da Davide, Leandra e Maria del Ristorante Così com'era, e serviti su piatti in ceramica multicolore di Rosenthal. In questa pagina, Alici alla ponze^{se} preparate con aglio, olio e pepe nero; a sinistra, Scarola imbottunata con filetti di alici e capperi.



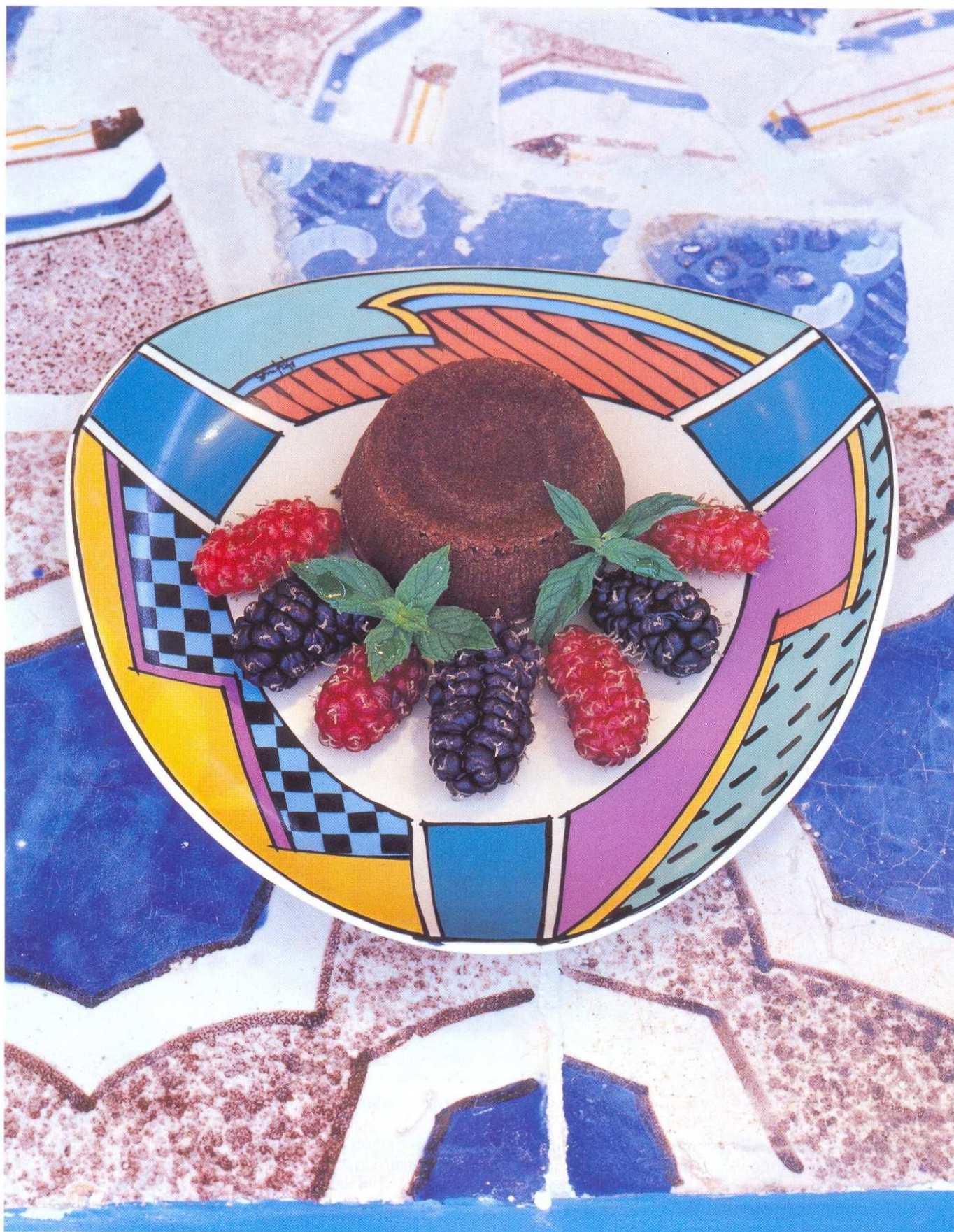


Tipici della cucina ponzese sono anche i piatti a base di legumi, come la famosa zuppa di cicerchie, di lenticchie

Un'Insalata di patate davvero ricca con l'aggiunta di alici sotto sale, melanzane e tonno sott'olio, pomodorini e olive nere.



Il profumato merluzzo fresco ponzone preparato con pinoli, latte e, per insaporirlo, una spolverata di pepe nero.



Il tradizionale Tortino al cioccolato si accompagna alle more di gelso oppure ai lamponi, per un accostamento davvero delicato.



Ad accompagnare i piatti della tradizione, il rosso corposo della collina del Fieno, dietro al monte Guardia

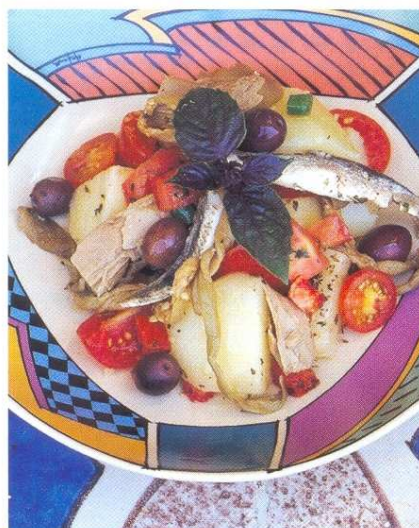
Sull'isola, ogni cena si chiude con le Nocchette, dolci golosi simili alle frittelle, cosparsi di zucchero a velo.



Alici alla ponze Ingredienti per 4 persone

400 g di alici freschissime
un cucchiaino di olio extravergine di oliva
2 spicchi d'aglio
un pizzico di sale e uno di origano
un giro di pepe nero
un goccio di aceto o una spruzzata di limone
alcune foglie di mentuccia limonata

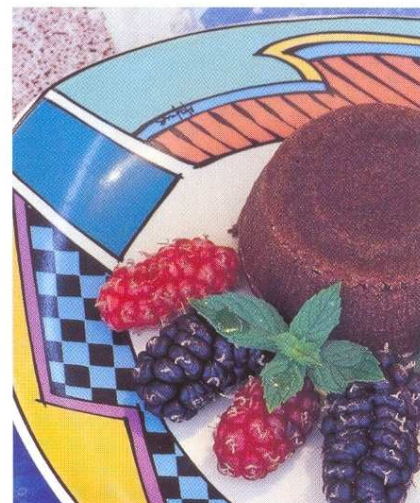
Pulire le alici delicatamente, privandole della testa, della lisca e delle interiora. Dopo averle lavate e lasciate sgocciolare, scottare le alici in padella con poco olio, aglio, origano, sale e un giro di pepe nero al mulinello. La cottura dev'essere breve e a fuoco vivace, cinque minuti circa, in modo che restino composte e croccanti. Alla fine aggiungere un goccio d'aceto o una spruzzata di limone. Servire ben calde e decorare con piccole foglie di mentuccia limonata.



Insalata di patate Per quattro persone

500 g di patate
4 alici sotto sale
150 g di tonno di Ponza sott'olio
10 pomodorini
alcune melanzane sott'olio
una manciata di piccole olive nere
qualche filo d'erba cipollina, un pizzico di origano, pepe nero, sale e olio extravergine di oliva, alcune foglioline di basilico

Lessare le patate con la buccia e salare solo a fine cottura. Quindi sbucciare e tagliarle a tocchetti, aggiungere i pomodorini, l'erba cipollina tagliuzzata con le forbici, qualche melanzana sott'olio, il tonno, le olive nere e i filetti di alici sotto sale precedentemente lavati. Condire con sale, un giro di pepe nero, origano e olio d'oliva. Decorare con qualche fogliolina di basilico e servire a temperatura ambiente.



Tortino al cioccolato con more di gelso Per quattro persone

200 g di cioccolato fondente
4 uova
60 g di farina
100 g di zucchero a velo
un goccio di latte e poco burro, quanto basta per imburrare gli stampi
6/8 more di gelso per ogni persona oppure, in alternativa, lamponi

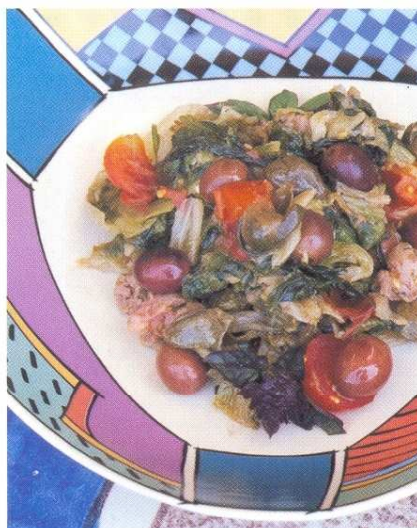
In una pentola antiaderente, sciogliere a fuoco lentissimo il cioccolato con un goccio di latte e lasciare intiepidire. In un recipiente, sbattere i tuorli con lo zucchero e incorporare lentamente la farina passandola al setaccio. In un altro contenitore montare a neve gli albumi. Quando il cioccolato fuso è tiepido, aggiungere il composto di uova, zucchero e farina. Infine incorporare gli albumi montati a neve avendo cura di mescolare delicatamente la massa dal basso verso l'alto perché non si smontino. Imburrare piccoli stampi monouso in alluminio. Versare il composto negli stampini e cuocere in forno già caldo a 170° per 8 minuti circa. Capovolgere i tortini nei piatti e servire caldi, accompagnati dalle more di gelso.



Nocchette Per quattro persone

400 g di farina
4 uova
180 g di zucchero
1 bustina di lievito per dolci
4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
olio di semi per la frittura
zucchero a velo

In un recipiente sbattere le uova con lo zucchero, aggiungere lentamente la farina passandola al setaccio con il lievito e incorporare a filo l'olio d'oliva. Lasciare lievitare per mezz'ora coprendo il contenitore con uno strofinaccio. Quindi stendere la pasta alta un centimetro circa, e tagliarla in tante piccole strisce con la rotella. Friggere in olio di semi ben caldo finché assumono un colore appena dorato. Quindi deporre le nocchette su fogli di carta da cucina per assorbire i residui dell'olio di frittura. Servire tiepide, cosparse di zucchero a velo.



Scarola imbottunata Per quattro persone

1 scarola
10 pomodorini
4 filetti di alici sotto sale
una manciata di pinoli, una di piccole olive nere e una di capperi sotto sale
1 spicchio d'aglio
80 g di parmigiano
un cucchiaino di olio extravergine di oliva
sale e pepe nero

Lessare e scolare la scarola. In un souté scaldare l'aglio con un cucchiaino di olio di oliva e passare la scarola per insaporire, quindi aggiungere i pomodorini, le olive, i capperi, i pinoli, sale e un giro di pepe nero. Spegner il fuoco e aggiungere il parmigiano tagliato a tocchetti o in scaglie. Servire calda.



Polpette di merluzzo Per quattro persone

500 g di merluzzo fresco di Ponza
una manciata di pinoli e una di prezzemolo
1 uovo
2 fette di pane
1 bicchiere di latte
sale, pepe nero e pane grattugiato
olio di semi per la frittura

Cuocere il merluzzo a vapore e spinarlo. Lasciar ammorbidire il pane nel latte per qualche minuto, quindi strizzarlo e incorporarlo alla polpa di merluzzo; aggiungere l'uovo, i pinoli, il prezzemolo, sale e un giro di pepe nero. Formare piccole polpette da passare nel pane grattugiato e friggere in olio di semi ben caldo. Quindi asciugare su fogli di carta da cucina per assorbire i residui dell'olio di frittura. Servire calde.