

In tavola, piatti in porcellana, posate e sottopiatte in argento, tutti di famiglia. I bicchieri da acqua con il bordo dorato sono stati acquistati al Flea Market di New York, la saliera e pepiera in argento da in mercatino di brocante di Pasadena, in California. Nel vaso, una composizione di I fiori di Raw by Olivier.



**Ravioli al salmone**  
*Ricetta a pagina XX*

**Giorgiana di San Bonifacio, stilista che firma .Normaluisa (suo l'abito che indossa, broccato e laminato d'oro), allestisce la tavola per gli ospiti. Sullo sfondo, un suo ritratto del fotografo Giovanni Gastel.**

**La mise en place è classica e le ricette rimandano alla tradizione, ma *Giorgiana di San Bonifacio* rende tutto moderno e unico grazie ad alcune "imperfezioni studiate". E il pranzo rivela la sua anima ricca di gioia e calore**

*Testi di MARIANGELA ROSSI  
Foto di STEFANIA GIORGI*

# CHE FESTA SIA!





**La passione di Giorgiana: una collezione di circa 300 bicchieri, fra pezzi di famiglia, regali e acquisti dai suoi viaggi o nei mercatini d'antiquariato.**



**Bicchieri, piatti, vassoi e posate non sono protagonisti soltanto sulla tavola: prendono anche il posto dei quadri sulla parete come in una installazione d'arte.**

«MI PIACE FAR SENTIRE LE PERSONE A PROPRIO AGIO: RICEVO IN UN MODO DISCRETO, FAMILIARE, INTIMO, CHE MI RAPPRESENTA»

**F**ino a poco tempo era nota come la “designer fantasma”: in tanti si chiedevano chi c’era dietro il marchio di moda .normaluisa, perché per anni Giorgiana di San Bonifacio ha tenuto nascosto la sua identità. La riservatezza è forse la caratteristica più evidente di questa giovane signora, aristocratica ma semplice, che ha respirato moda sin da bambina: la sua famiglia, Zappieri, importava tessuti già nel 1700 e oggi si occupa di scouting e rappresentanze nel fashion, lavorando con nomi quali Donna Karan, Moschino, Dior, Cavalli e Liu Jo.

#### **IN CUCINA CON SHARON STONE**

Nata a Torino, Giorgiana ha trascorso però l’infanzia a Milano; si è poi laureata in Economia e per un periodo si è trasferita anche a New York, prima di prendere la sua strada, con il lancio di .normaluisa (ma disegna anche la linea moda di Kartell). «Unisce i nomi di mia nonna e della mia prozia, due donne “rock”, che amavano andare in moto e guidare la macchina», racconta Giorgiana con un sorriso.

Gli abiti della linea .normaluisa hanno conquistato celebrità e star del cinema, in particolare Sharon Stone: «Più volte io e lei siamo finite a cucinare in jeans e T-shirt, a piedi nudi, come vecchie amiche, circondate dai suoi figli», racconta Giorgiana, che fra qualche mese diventerà anche lei mamma di una bimba. Ha già scelto il nome: Cunizza, citato da Dante nel Paradiso della *Divina Commedia* ed ereditato da un’ante-

>>



**Quiche al gorgonzola**  
*Ricetta a pagina XX*



**Panoramica della tavola apparecchiata: la nota "trasgressiva" è data dai bicchieri di diverse forme e colori. La sovrasta il bel lampadario in bronzo e roselline di porcellana, con un motivo che richiama un ricamo.**



**Il dessert, il tiramisù di zia Gemma, è pronto per essere servito: o nelle grandi coppe di vetro (in basso sul ripiano della cucina Scic, progettata su misura) o nelle tazzine per il caffè, come quelle in porcellana di Hermès che Giorgiana prende dallo scaffale.**



Sul tagliere personalizzato con lo stemma familiare, realizzato da un artigiano di Marrakech, in Marocco, sono sistemate posate antiche in argento.



I ravioli infarinati sono pronti per essere cotti. Sullo sfondo s'intravede una bottiglia di olio extravergine d'oliva spray Château d'Estoublon.



**Arrosto alle noci**  
Ricetta a pagina XX

nata della famiglia del marito. Quattro anni fa Giorgiana ha sposato il conte Lodovico di San Bonifacio, la cui famiglia produce vino sin dal IX secolo in Valpolicella, a due passi da Verona, dove possiedono anche una dimora storica: La Villa, a San Pietro in Cariano. Qui la prossima primavera apriranno un wine resort con poche camere, tutte molto curate nei dettagli e dall'atmosfera accogliente. Le prove di ospitalità Giorgiana le sta facendo da tempo, a casa propria: «Mi piace far stare bene le persone: voglio che si sentano a proprio agio: ricevo quindi in un modo discreto, familiare, intimo, che mi rappresenta», dice, mentre il suo barboncino Otho le scodinzola intorno e Cunizza dà un calcetto in pancia.

### MIX DI SAPORI CREATIVO

I primi rudimenti di cucina Giorgiana li ha avuti da mamma Elda, poi però ho seguito anche alcuni corsi di Giacinta Dal Verme di Già in cucina ([www.giaincucina.it](http://www.giaincucina.it)). «I miei sono piatti semplici e casalinghi, ma amo aggiungere sempre anche una parte creativa, magari con connubi inattesi, mescolando il dolce con il salato: melograno e ravioli, cocco e riso venere, fragole e pere con insalata e formaggio, uvetta e arrosto; oppure dando forme curiose alla pasta. Il mio fiore all'occhiello sono i ravioli: mio padre, Sanzio, era piacentino, quindi sono da sempre un culto sulla nostra tavola».

E a proposito di tavola, ecco la soluzione adottata dalla padrona di casa per il pranzo delle feste: a prima vista molto classica e formale, soprattutto per la scelta dei piatti in porcellana e gli argenti, rivela però un'anima moderna, grazie alla presenza di "imperfezioni studiate" (così le definisce

>>

Giorgiana addobba con alcune luci natalizie acquistate a Londra uno specchio settecentesco tramandato in famiglia da generazioni.

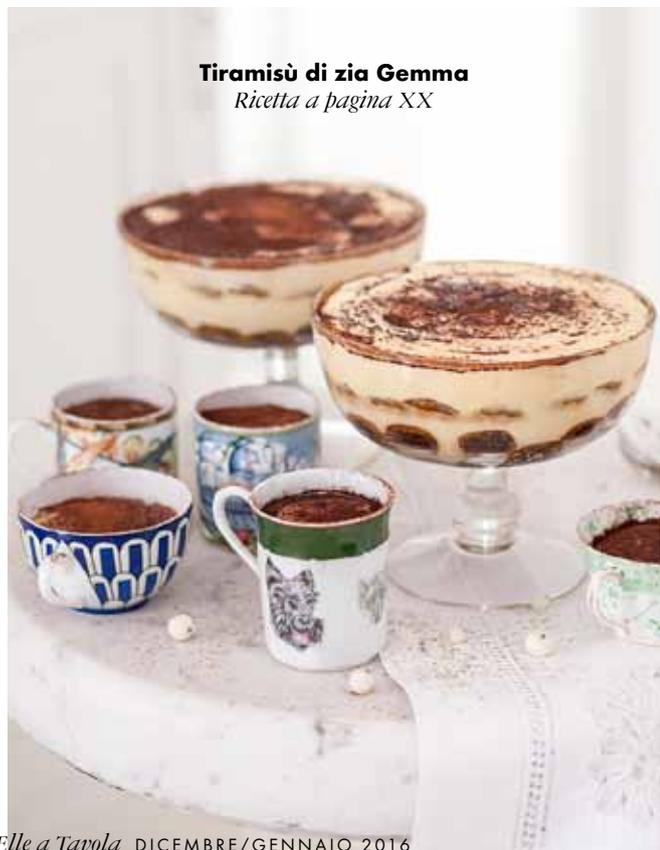


Il caffè viene servito in tazzine tutte diverse: da sinistra, bianca e verde di Hermès, della linea Hybrid di Seletti by CtrlZak e in porcellana di Zap Vintage (Milano).



«IL MIO FIORE ALL'OCCHIELLO? I RAVIOLI: MIO PADRE ERA PIACENTINO, QUINDI SONO DA SEMPRE UN CULTO SULLA NOSTRA TAVOLA»

**Tiramisù di zia Gemma**  
*Ricetta a pagina XX*



Giorgiana). «Per me è come creare qualcosa, un modo per esprimere me stessa. Anche la mia moda ha dettagli volutamente imperfetti: uno scollo o una lunghezza inattesa, l'unione di due stampe». Così quando apparecchia ricorre a bicchieri o posate diversi fra loro, anche perché può capitare che un servizio sia tramandato incompleto da una generazione all'altra. Questo è il bello del vintage! E infatti molti degli oggetti che troviamo sulla sua tavola provengono dai mercatini di antiquariato e brocante, dove Giorgiana ama curiosare quando è in viaggio: dai famosi Portobello di Londra o Flea Market di New York, che sono sempre un garanzia, fino a Zap Vintage di Milano, il grande negozio open space gestito da sua sorella Elena.

#### LA SPESA TUTTA NATURA

E per quanto riguarda le materie prime? Giorgiana ha la fortuna di poter andare spesso a rifornirsi nel grande orto della tenuta in Valpolicella, «ma ho anche una lista di indirizzi preziosi a Milano: il mercato in piazza San Marco, a Brera; la macelleria Faravelli per la carne di razza piemontese e il bue di Carrù, il mio preferito; la Baita del formaggio per le migliori qualità di latticini; i fratelli Galantino, in via Solferino, per le primizie di frutta e verdura». Quando Sharon Stone è in Italia e passa a trovarla apprezza sempre i suoi inviti, lo stesso dicasi per amici e parenti: è facile capire perché.

### Quiche al gorgonzola



Preparazione: 15 minuti  
Cottura: 15 minuti  
Facile

**1 rotolo di pasta brisée, 100 g gorgonzola dolce, 1 pera piccola, 50 g di gherigli di noce, 1 cucchiaino di olio d'oliva, miele**

Con uno stampino tondo ritagliate 12 dischetti di circa 8 cm di diametro di pasta brisée o della dimensione degli stampini da muffin: oliateli e foderateli con la pasta. Sbucciate la pera e tagliatela a pezzetti, fate a pezzetto anche il gorgonzola e sbriciolate con le mani le noci. Mettete in ogni quiche 1 pezzo di gorgonzola, 1 pezzetto di pera e un po' di noci sbriciolate. Infornate per 15 minuti a 200° C. Sfnate e fate raffreddare le quiche prima di sfornarle. Sono ottime servite con un filo di miele, che crea un gustoso contrasto.

### Ravioli al salmone



Preparazione: 40 minuti  
più la refrigerazione  
Cottura: 10 minuti  
Media difficoltà

**300 g farina di grano duro, 3 uova, 180 g di salmone affumicato, 250 g di ricotta, 1 tuorlo, 60 g di burro, 4 rametti di timo, 60 g di grana grattugiato, 1 tazzina di chicchi di melagrana, sale**

Disponete la farina a fontana, sgusciatevi nel centro le uova, battetele con una forchetta, poi impastate con le mani omogeneo. Frullate la ricotta con il tuorlo, il salmone tagliato a strisce sottili e una presa di sale. Riponete il composto in frigorifero. Stendete una sfoglia sottile e ricavate strisce larghe circa 16 cm, distribuite nel centro il ripieno a mucchietti, inumidite la pasta tutt'intorno e adagiatevi sopra le restanti strisce. Premete per saldare la pasta e ricavate i ravioli con uno stampino a forma di stella; cuoceteli in acqua salata, poi conditeli con il burro fuso, i rametti di timo e il grana; infine, decorate con i chicchi di melagrana prima di servire.

### Arrosto alle noci



Preparazione: 15 minuti  
Cottura: 50 minuti  
Facile

**600 g di fesa di vitello, 50 g di gherigli di noce, 1 carota, 1 cipolla, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 20 g burro, 4 cucchiaini di panna, 1 dl di vino bianco, paprica dolce, sale**

Legate la fesa e rosolatela in un tegame con burro e olio, unite le carote e le cipolle affettate e dopo 2 minuti bagnate con il vino; fatelo evaporare, salate e unite una presa di paprica. Abbassate la fiamma e fate cuocere con il coperchio per 50 minuti, sinché sarà cotta, mescolando ogni tanto e bagnando con poca acqua, se necessario. Frullate le noci, meno qualche gheriglio, con la panna, salate e pepate. Slegate l'arrosto, tagliatelo a fette sottili e disponetele sul piatto da portata. Passate il fondo di cottura nel mixer e unitelo alle noci, scaldatelo e versatelo sulle fette di arrosto. Guarnite con i gherigli tenuti a parte e servite. Potete guarnire con purè o patate duchesse.

### Tiramisù di zia Gemma



Preparazione: 20 minuti  
più la refrigerazione  
Media difficoltà

**4 uova, 3 cucchiaini di zucchero, 400 g di mascarpone, 3 dl di caffè, 200 g di savoiardi, 20 g di cacao**

Sgusciate le uova, separate i tuorli dagli albumi e montate questi ultimi a neve. Battete i tuorli con lo zucchero, poi unite il mascarpone e lentamente 6 cucchiaini di caffè, infine gli albumi montati, mescolando dal basso verso l'alto. Imbevete i savoiardi nel caffè rimasto; stendete in 4 coppe uno strato di savoiardi e ricopritelo di crema, poi un altro strato di savoiardi e ancora crema, infine cospargete di cacao. Riponete in frigo per 4 ore prima di servire.



**Guarda la fotogallery del servizio su [elle.it/cucina](http://elle.it/cucina)**



### la cantina di famiglia

#### BOTTIGLIE DI CASA, MA NON SOLO

«Mio marito, Lodovico, è il vero intenditore: la sua famiglia produce vino da secoli», racconta Giorgiana di San Bonifacio. Lei si occupa di disegnare e etichette delle bottiglie prodotte dall'azienda di famiglia. «A tavola, di solito accompagniamo i primi piatti con un Valpolicella Classico Lodovico Conte di San Bonifacio (nella foto, il primo a sinistra, del 2009) e i secondi di carne con l'Amarone. Ma con il pesce preferiamo dei rossi freddi e leggeri, come il nostro Giulietta o anche il Fichimori di Antinori». E per accogliere gli ospiti? «Il drink Piscine: champagne on the rocks, con ghiaccio, da preparare con un Louis Roederer Cristal Brut 2000 (a destra nella foto)». Altri cavalli di battaglia: il Franciacorta Brut Ca' del Bosco e il Passito Bianco Conti di San Bonifacio 2009 (nella foto, rispettivamente il secondo e il terzo da sinistra).