

Alta Roma... Alta Moda, pochi giorni all'avvio dell'evento

Lo stile è italiano

I nuovi nomi del mondo magico dell'Haute Couture

QUALI sono i nuovi nomi dell'Alta Moda Italiana?

Ettore Bilotta, Marco Coretti, Michele Miglionico, Bianca Gervasio, Saverio Palatella e Stretch Couture.

Ecco gli stilisti che sfilano durante l'Alta Moda Romana, oramai da diversi anni, e si fanno strada nel complicato mondo dell'Haute Couture.

Bianca Gervasio sfila nel calendario di Alta Roma dal 2003, non in maniera continuativa, ma tanto da farsi conoscere e apprezzare dagli addetti ai lavori. Notizia fresca fresca: è stata designata come nuovo direttore creativo di Mila Shon, quindi la vedremo per ben due volte sul «palco» dell'Alta Moda, con le sue creazioni di Tricot Couture e nel docu-film dedicato ai 50 anni di storia della storica Maison di Mila Shon.

Quest'anno, sponsorizzata dalla Western Australia Wool, ha realizzato una collezione interamente di maglia lavorata in modo alternativo. È stata in Australia dove, supportata dai tecnici della Western Australia Wool, ha costruito dei tessuti sperimentali con 30 chili di lana. Il segreto del suo successo? La mamma. Proprio così. Ha portato i teli in Italia, li ha montati su manichino e si è fatta aiutare dalle donne del suo paese di origine, Molfetta, a realizzare questa collezione di capi artigianali, e rifiniti intera-



mente a mano. A suo dire «... i capi realizzati a mano hanno dei micro difetti, delle imperfezioni che li rendono unici e per questo ancora più belli e interessanti». I suoi capi sono realizzati solo su ordinazione: «C'è un forte ritorno al mercato del lusso dopo un periodo negativo. L'Alta Moda esiste ancora ed è fortissima, specialmente in Italia che è la maestra della moda mondiale. Il mercato è stufo delle catene di abbigliamento che sfornano capi solo di serie, tutti uguali. In questi anni c'è stato un grande cam-



bio generazionale che fortificherà il mercato della Moda del Lusso». Questa ragazza arriverà lontano,

Alcune immagini di Alta Roma nelle foto di Valentina Vivan

Da Ettore Bilotta a Marco Coretti, Michele Miglionico, Bianca Gervasio, Saverio Palatella...
Le loro testimonianze

teniamola d'occhio perché ne sentiremo parlare.

Altro giovane stilista con esperienza da vendere è **Ettore Bilotta**. Il suo Atelier si trova in via del Leoncino a Roma, dove riceve nobildonne e manager con lo stesso caffè con cioccolatino e la stessa nonchalance che lo contraddistingue. La sua prima sfilata in Alta Moda, nel 2005, è stata ispirata dalle Ninfe, figure mitologiche ed eteree, proprio come gli abiti Bilotta. A suo giudizio «... l'Alta Moda oggi è ancora la massima espressione stilistica. Si

possono realizzare capi straordinari per donne straordinarie. Il Made in Italy è conosciuto in tutto il mondo come sinonimo di qualità, raffinatezza e gusto». Le sue clienti sono donne che amano il buon gusto ed il lusso, eleganti e mai volgari. Il consiglio che dà loro sempre è: «Nel guardaroba non devono mai mancare calze

velate, un abito nero ed un tailleur». Il colore che contraddistingue Bilotta è il bianco, ma proprio per la prossima collezione sta «inventando» un colore sperimentale che non ha ancora un nome e che non ha voluto svelare. La donna che amerebbe vestire è la Principessa Rania di Giordania poiché rappresenta la quint'essenza dell'eleganza e sa indossare qualsiasi abito.

Vivono in un'altra dimensione **Augusto Vespasiani** e **Laura Nesi**, fondatori di Stretch Couture, presenti in Alta Roma dal 2004. Sino ad ora hanno presentato sette collezioni, e stanno lavorando all'ottava che andrà in scena il prossimo 6 luglio. Il loro stile è fatto di ricerca e design. Sono assolutamente diversi dai

colleghi stilisti, non arricchiscono le loro creazioni con ricami e incrostazioni, ma con i tagli e il «concetto». Già, «senza il concetto non potrebbe esistere una collezione - dice Augusto -, noi abbiamo una visione delle cose concettuali. Non creiamo una collezione autunno/inverno o primavera/estate, ma creiamo un tema e lo applichiamo. Non ci limitiamo, non seguiamo un canone che smonterebbe l'ispirazione, ma voliamo o liberi seguendo solo il nostro modo di essere».

Le sfilate sono per Stretch Couture un banco di prova, una sperimentazione di linee che poi verranno riviste e corrette per il pret a porter, come fanno molti altri stilisti. Non si sentono dei precursori ma, continua Augusto, «... in questo momento stiamo vivendo un nuovo medioevo. Lo stile degli abiti in circolazione è molto antico, ci sentiamo dei pionieri come lo fu Yves Saint Laurent negli anni sessanta. Proponiamo un nuovo modo di fare moda, il nostro è un pret design».

Le sfilate sono per Stretch Couture un banco di prova, una sperimentazione di linee

che poi verranno riviste e corrette per il pret a porter, come fanno molti altri stilisti. Non si sentono dei precursori ma, continua Augusto, «... in questo momento stiamo vivendo un nuovo medioevo. Lo stile degli abiti in circolazione è molto antico, ci sentiamo dei pionieri come lo fu Yves Saint Laurent negli anni sessanta. Proponiamo un nuovo modo di fare moda, il nostro è un pret design».

Barbara Molinaro



SAN FELICE CIRCEO

«Bonny & Clyde» prima sagra della paranza



Il **Bonny e Clyde** non tradisce mai e rinnova il rapporto con la sua affezionata clientela grazie ad un programma estivo estremamente vario che restituisce l'eterno connubio tra musica e buona tavola. Il locale del Circeo organizza stasera la prima «Sagra della frittura di paranza». Piatto di paranza, vino o birra e caffè: questo il menù scelto, il tutto sotto la direzione del grande «Nando», creatore delle storiche serate fashion del locale. Il 6 luglio è in programma la prima «Sagra del Porco» organizzata grazie alla collaborazione dei sapori della tradizione di Federico Trocchi S.F.C. e con il gruppo Partesa Heniken; il 13 luglio l'appuntamento è con il compleanno di Andrea Bennato per un meraviglioso sushy-party in collaborazione con il bunker gruppo. Particolare attenzione verrà data alle feste di fine estate. Il 29 agosto appuntamento con Biagio Izzo e a seguire con Peppino Di Capri. Il ristorante Bonny e Clyde, con le sue serate trendy e i suoi affezionatissimi Vip (è stata vista qui ultimamente l'attrice Francesca Rettondini, nella foto) si conferma come uno dei locali più innovativi del panorama pontino.

Una straordinaria manifestazione della gastronomia storica di Maenza

Agosto... De Gustibus

Deliziose serate all'insegna dei sapori dal 7 al 13 del mese

DE GUSTIBUS, ovvero straordinaria manifestazione della gastronomia storica di Maenza da «assaporare» tutta dal 7 al 13 agosto prossimi. Si tratta di bissare la prima edizione della manifestazione che già l'anno scorso ha ottenuto tanto successo. Si preannunciano avvincenti serate gastronomiche, all'insegna dei gusti maentini, con offerte di polenta, strozzapreti, gnocchi, fettuccine, carni allo spiedo, il tutto sotto le fresche mura del castello medievale.

L'anno scorso, come nella seconda proposta, la manifestazione si è avvalsa dell'organizzazione dell'Associazione Sacra Rappresentazione del Venerdi Santo. L'obiettivo rimane lo stesso: corroborare la cultura della cucina e dello stare insieme, ricordando anche le cene che si svolgevano una volta nelle piazzette e nei vicoli tra vicini, ma puntando soprattutto alla riscoperta del piatto cucinato, dei sapori e della genuinità degli alimenti attraverso una serena e piacevole degustazione. Le serate sono state - e lo saranno anche quest'anno - allietate da dibattiti, da film, da canti e stornelli. Non si tratterà tuttavia di una manifestazione in fotocopia: dalla ricostruzione delle abitudini alimentari della colonia romana di Privernum si è passati allo stile medievale.

Per la seconda edizione di «De Gustibus», le notti culinarie si ispireranno ad una figura esemplare e a rappresentazioni storiche e della tradizione contadina connesse. Il tema è appunto l'ultimo viaggio di San Tommaso d'Aquino che sostò a Fossanova, assaporò i

cibi del luogo, prima di morire nel convento di Fossanova il 7 marzo del 1974. Tutto ciò che cresce nell'agro di Maenza viene utilizzato con la stessa arte culinaria, tramandata da padre in figlio, riconoscibile nella evoluzione del tempo soltanto da posate, piatti e tegami. Solo per gli antipasti di questa cucina, che vengono proposti, si potrebbero scrivere fiumi di parole. Consideriamo il prosciutto dei contadini stagionato con metodi medioevali. «Se passiamo ai primi piatti - annota il professore Benedetto Prandi - si trova con piacere che i più richiesti sono quelli di verdure e legumi, serviti caldi e fumanti, che offrono, oltre a varie gustosità, gli inimitabili profumi della natura.

Non parliamo poi dei secondi piatti, quelli

Nella foto una veduta di Maenza, il paese lepino ospiterà nel mese di agosto l'evento gastronomico



Le notti culinarie si ispireranno alla figura di San Tommaso d'Aquino

di carne, che sanno di aia, di prato, di campo, con sapori semplici, schietti, puri, ma altrettanto buoni. E in tutto c'è un'arte inconfondibile, perché rustica, profonda, e non improvvisata. A fare da corona a tutto questo ben di Dio giungono i dolcetti maentini, frutto di prove e di riprove, dai tempi lontani ad oggi, fino a diventare degni di una cucina rustica ed apprezzata come quella di Maenza».

La gastronomia di Maenza fa parte della civiltà del popolo maentino; ha origini remote e si è realizzata attraverso una sintesi armoniosa di due culture gastronomiche primitive e per tanti aspetti contrapposte: quella mediterranea e quella dell'area germanica. La prima era basata sul consumo prevalente di vegetali, la seconda invece privilegiava il consumo di carni fornite dalla cacciagione o dagli allevamenti di bestiame. Probabile artefice di questa mirabile fusione gastronomica fu il primo signore del castello di Maenza che, arrivato dalla cittadina tedesca di Mainz, portò con sé tradizioni della Germania.

Mina Picone