

LUGLIO/AGOSTO 2023

EDIZIONE ITALIANA

marie claire

Maison

**CASE
DI VACANZA**
MAIORCA
MONFERRATO
CAPALBIO
CAPE TOWN

VIAGGIARE
SU UNO YACHT
IN HOTEL
O IN VILLA

UNO STILE MEDITERRANEO

VIAGGIO ATTRAVERSO IL MODO DI ARREDARE,
DI VIVERE E DI ESSERE IN **PROFONDO RELAX**

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA - ANNO 21 - MENSILE N. 7/8 - LUGLIO/AGOSTO 2023 - € 3,90 - IN EDICOLA DA 20 LUGLIO 2023



RICEVERE ALL'APERTO

PRANZO CON VISTA

Il giardino di Villa Igiea a Palermo è diventato il set di un convivio intimo e speciale, con una tavola bianca apparecchiata tra il verde delle piante e l'azzurro sfumato della conca d'oro.

testo e ricette **Osaba dalla Zorza**
foto **Monica Spezia**
visual editor **Nicolò Milella**

A SINISTRA, LA BELLISSIMA
FACCIATA DI VILLA IGIEA.
OLGA POLIZZI, DIRECTOR
OF DESIGN DEL ROCCO
FORTE HOTELS, IN
COLLABORAZIONE CON LO
STUDIO PAOLO MOSCHINO
LTD, HA SUPERVISIONATO IL
METICOLOSO RESTAURO PER
PRESERVARE LE SOGISTE
CARATTERISTICHE STORICHE
DELL'EDIFICIO.

IN QUESTA PAGINA, LA
TAVOLA APPARECCHIATA
IN GIARDINO. CSABA
INDOSSA UNA GONNA IN
LINO MULTICOLORE AMOTEA,
CAMICIA IN LINO BIANCO
UNIQLO E SANDALI
ANTONIO BARBATO.



La tovaglia bianca di lino, stirata e inamidata, è un omaggio a Donna Franca, moglie di Ignazio Florio, che in questo punto esatto faceva allestire banchetti meravigliosi all'inizio del secolo scorso. Per le indimenticabili feste che si tenevano nella bellissima villa a picco sul mare che la dinastia

dei Florio aveva acquistato dal primo proprietario, l'inglese Sir William Domville, le signore indossavano abiti Pucci e Dior e sorseggiavano champagne in coppe di cristallo. La belle époque aveva segnato il periodo di apertura del club chiamato "Cercle des Etrangers" - oggi palazzina Donna Franca - dove uomini influenti, politici, giornalisti e altezze reali si sono avvicinati tra i saloni e le splendide suites. Nel 1907 arrivarono qui Re Edoardo VII d'Inghilterra e la Regina Alessandra sbarcando dall'iconico yacht Victoria & Albert per pranzare a Villa Igiea e visitare Palermo.

Poco più di cento anni dopo, la magia può rivivere sotto lo stesso cielo, anche se in modo diverso. Dopo aver acquistato l'edificio, Ignazio e Franca Florio incaricarono l'allora rinomato architetto palermitano Ernesto Basile di ridare vita al fasto progettando il loro Grand Hotel. Lui, pioniere dello stile Liberty in Sicilia, concepì la villa come adagiata su un giardino che si apre meravigliosamente sul mare, poco a poco, per fare da cornice naturale all'interno - primo tra tutti il Salone Basile affrescato per divenire una meravigliosa sala da ballo.

ABBIAMO APPARECCHIATO la nostra tavola all'aperto su una delle terrazze che scendono al mare, scegliendo oggetti semplici che potessero raccontare il lusso del fatto a mano, di quella qualità tutta italiana che non deve perdersi, e che la tavola può tramandare di generazione in generazione, attraverso il lino, la porcellana, l'argento - e tutti i gesti della convivialità che per noi italiani sono parte di un Dna collettivo. Le regole per l'esterno sono poche, conviene mandarle a mente per escludere contrattempi. Cominciando dalla tovaglia, il lino bianco è sempre la scelta giusta, in qualunque occasione, ma in estate è semplicemente perfetto. La tovaglia ampia, con gli angoli impreziositi dall'orlo a cappuccio, va stirata mettendo sul tavolo un mollettone che ne faccia risaltare il candore. I tovaglioli possono essere abbinati, nello stesso lino, magari con un orlo a giorno, oppure a contrasto. Per la mia tavola ho scelto un tovagliolo bianco ricamato a mano come si faceva un tempo, opera di una piccola realtà fiorentina che tiene viva la tradizione. L'apparecchiatura in esterno deve essere semplice, ma soprattutto armonizzarsi bene con la natura circostante. Mi piace scegliere colori che si ritrovino nelle vicinanze dello sguardo - il verde e l'ambra, per questa tavola, riprendono i toni del giardino, at-



IN ALTO, IL DETTAGLIO DELLE POSATE IN SILVER PLATE DI BROGGI, UTILIZZATE PER LA MISE EN PLACE.

traverso i sottopiatti e i bicchieri, ma anche i decori e le sedute.

I fiori devono essere pochi, e molto semplici - una presenza gentile che non andrà a interferire con l'ambiente esterno, a meno che non ci si trovi su una terrazza senza verde. Se il paesaggio è quello di un giardino, come quello di Villa Igiea, la tavola avrà fiori semplici, possibilmente raccolti nelle vicinanze. Le candele sono una buona idea all'aperto solo se messe all'interno di contenitori che impediscano al vento di spegnerle e di spargere la cera. Altrimenti è meglio rinunciare.

A CHI RISERVARE LA VISTA? Se le buone maniere suggeriscono di dare alle signore la vista migliore, il buonsenso oggi ci porta a valutare anche condizioni differenti, come la brezza marina, che è più gentile se ci giunge dal fronte, e non dal capo. Tenetene conto nell'assegnare i posti. L'alternanza tra uomini e donne non ha a che fare solo con la parità di genere, ma favorisce anche una migliore e più eterogenea conversazione. Per tradizione si separano a tavola le coppie sposate, mentre si tengono vicini i fidanzati: oggi suggerisco di interpretare quella che prima era una regola in questo modo: chi vive insieme avrà piacere di fare conversazione con qualcun altro, mentre chi si ➔

NELLA PAGINA A FIANCO, LA TAVOLA IN GIARDINO È APPARECCHIATA CON UNA TOVAGLIA IN LINO BIANCO E ORLO A CAPPUCCIO DI RIVOLTA CARMIGNANI, SOTTOPIATTI IN MARQUETERIE DE PAILLE, LC ATELIER, PIATTI IN PORCELLANA BIANCA CON FILO VERDE E DECORO PALME, DI FECAROTTA CATANIA, BICCHIERI IN VETRO COLORATO FATTI A MANO DI CASARIALTO, COME LA CARAFFA, POSATE BROGGI.



I TOVAGLIOLI IN LINO
CON RICAMO "NEL
GIARDINO DELL'EDEN"
DI LORETTA CAPONI
REALIZZATI IN
COLLABORAZIONE
CON L'ARTISTA
CONTEMPORANEA
FEDERICA PERAZZOLI
PER NILUFAR DEPOT.



RICEVERE ALL'APERTO



LA PISCINA DI VILLA
IGIFA, BORDATA DA
LETTINI E OMBRELLONI,
È UN'OASI DI RELAX
AFFACCIATA SUL
MARE, MA NASCOSTA
ALLA VISTA DALLA
VEGETAZIONE.

RICEVERE ALL'APERTO



MC MAISON 175

RICEVERE ALL'APERTO



RICEVERE ALL'APERTO



UN DETTAGLIO DELLA
TERRAZZA BAR DI VILLA
IGIEA, CON LA PARETE IN
ARENARIA DECORATA CON
GRANDI PIATTI IN MAIOLICA.

MC MAISON 177

conosce da poco forse desidera avere vicino a sé la persona del cuore. Per il resto, la tavola deve essere una delicata forma di armonia tra argomenti, sguardi e calici pronti a essere riempiti. Se non c'è servizio – come spesso capita nelle case private oggi – sarà il padrone di casa a offrire per primo il vino, ma poi la bottiglia passerà sul tavolo e saranno i commensali stessi a servirsi. Per sparecchiare quando si è all'aperto un carrello è sempre utile,

ma anche un grande vassoio può essere prezioso. Tenere vicino, su un carrello o su un piccolo mobile tutto quello che serve, dal ménage alle posate da dolce, evita di allungarsi troppe volte verso la cucina. E quando la sera scende sulla tavola, se l'aria è fresca, offrire ai propri ospiti un plaid in lino o in lana leggera è un bellissimo gesto di premura, magari insieme al caffè, alla piccola pasticceria e ai liquori. *

Crudo di pesce

La ricetta originale del crudo di pesce di Villa Igia è segreta, un sapiente mix di materie prime che danno origine a un piatto fresco e deliziosamente stivo, da gustare vista mare. A casa, potete provare a replicarne l'idea con questa ricetta

PER 2 persone

- 300 g di ricciola freschissima
- 1 patata
- 7 - 8 pomodori datterino o ciliegino
- succo di limone
- basilico fresco
- 1 cucchiaino di origano essiccato
- sale

La buona riuscita di questo piatto dipende esclusivamente dalla qualità delle materie prime che riuscirete a reperire. Fate pulire al vostro pescivendolo la ricciola, ma tagliatela a casa solo poco prima di servirla (il giorno stesso). Togliete la pelle e le lisce, tagliate i filetti a strisciole sottili o a cubetti piccoli e metteteli in una ciotola in vetro con 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva e 1 cucchiaino di limone. Lasciate marinare così per 30 minuti, coperto, in frigorifero. Nel frattempo, lessate la patata, sbucciatela e tagliatela a cubetti. Mescolatela con i pomodori tagliati a cubetti piccoli, con l'origano e un cucchiaino di olio extra. Componete il piatto adagiando il pesce al centro con un cucchiaino e sistemando sopra le patate e i pomodori. Condite con basilico fresco e un pizzico di sale. Servite immediatamente.

Linguine con crema di verdura e gamberetti crudi

Ispirato al piatto servito al ristorante Florio di Villa Igia, che con la sua decorazione rende omaggio alla belle époque, questo primo estivo ha il profumo del mare di Sicilia. Nella nostra versione domestica abbiamo usato le zucchine e i pomodori semi-secchi.

PER 6 PERSONE

- 500 g di linguine circa
- 1 scalogno piccolo
- 5 zucchine scure
- 24 pomodorini semi-secchi, in olio
- 30 gamberetti freschi, crudi
- olio extravergine d'oliva
- succo di limone
- basilico greco, oppure origano fresco
- sale

Tagliate lo scalogno a rondelle sottili e mettetelo in una padella ampia con un cucchiaino d'acqua e uno d'olio. Lasciatelo cuocere a fuoco lento, sino a che sarà trasparente, quindi aggiungete le zucchine tagliate a cubetti, salate e coprite con il coperchio. Saranno cotte in circa 5 - 7 minuti, in base alla dimensione dei cubetti. Spegnete la fiamma e schiacciate le zucchine con una forchetta per creare una crema. Potete eventualmente frullarle brevemente con un frullatore a immersione (è più veloce, se lo avete, e più pratico). Aggiungete alla crema di zucchine l'olio dei pomodorini semi-secchi e mescolate. Tagliate i pomodorini a pezzi e metteteli in una ciotola a parte, con i gamberi crudi, sgusciati e puliti del loro intestino. Spruzzateli con il succo di mezzo limone, conditeli con un po' di sale, un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva e con le foglie di basilico greco. Se non avete il basilico greco, potete utilizzare basilico tradizionale, oppure piccole foglie di origano fresco. Cuocete le linguine al dente in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con la crema di zucchine e i gamberi mescolati ai pomodorini. Servite subito.



Branzino alla griglia con pomodori

Filetti di branzino pescati nel Mediterraneo, pomodori appena raccolti e foglie di basilico fresco – non serve altro per questo piatto estivo, facile e veloce da preparare, che può essere servito come pranzo leggero, oppure far parte di un menù più sofisticato.

PER 4 PERSONE

- 2 branzini da circa 1 kg ciascuno
- 2 foglie di alloro
- 1 limone
- 4 pomodori ramati, maturi
- 2 melanzane
- olio extravergine d'oliva
- sale
- foglie di basilico fresco
- pepe nero (facoltativo)

Preparate prima le verdure e tenetele in caldo (potete anche servirle tiepide).

Tagliate i pomodori a metà, ungeteli appena con un filo d'olio e metteteli all'inghiù sulla griglia. Lasciateli cuocere per 4 - 5 minuti, poi girateli e continuate la cottura dall'altro lato, per 3 minuti. Salateli e metteteli da parte.

Tagliate le melanzane a cubetti oppure, come nella nostra foto, a grandi rondelle spesse. Ungetele bene, conditele con un po' di sale e lasciate cuocere a fiamma molto bassa in una padella antiaderente, aggiungendo 2 cucchiai di acqua e mettendo un coperchio. Se fatte a cubetti basteranno 10 minuti, mescolando ogni tanto. Per la versione come nella foto serviranno invece 15 - 18 minuti, girandole a metà cottura.

Una volta pronte le verdure, cuocete il pesce.

Fate pulire il pesce dal vostro pescivendolo, squamando leggermente, quindi riempite la cavità della pancia con un pezzetto di limone e la foglia di alloro. Scaldate una piastra grande in pietra, oppure una griglia, ungete la pelle del pesce appena con un goccio d'olio (non troppo, altrimenti fuma) e adagiate il pesce contro la superficie calda. Lasciate cuocere circa 7-8 minuti per lato, in base al peso del pesce e al calore della griglia. Capirete che è pronto quando la carne interna, tagliata appena con la punta affilata di un coltello, risulta bianca e soda, compatta.

Aprite il pesce con un cucchiaio e un coltello, prelevate i filetti e togliete le spine, quindi componete i piatti aggiungendo la verdura, olio extravergine d'oliva a crudo, basilico, un po' di sale, succo di limone e – per chi lo desidera – pepe nero.

Cannoli siciliani

Una ricetta sicuramente non semplice, ma di grande soddisfazione. Per farla bene a mio avviso si devono avere gli ingredienti locali. Ma se volete provare ad avvicinarvi, questa ricetta vi porta all'obiettivo passo per passo.

PER 16 PEZZI CIRCA

- 250 g di farina 00
- 10 g di cacao amaro
- 50 g di zucchero
- 30 g di strutto oppure burro
- 1 uovo
- 50 ml di marsala
- 1 cucchiaino di aceto bianco
- 1 cucchiaino di estratto naturale di vaniglia
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- 1 l di olio di semi, per friggere

PER IL RIPIENO

- 800 g di ricotta di pecora, sgocciolata
- 300 g di zucchero
- 120 g di gocce di cioccolato fondente
- 2 cucchiai di pistacchi tritati e zucchero a velo, per decorare

Preparate la crema alla ricotta sgocciolando la ricotta in un canovaccio di lino leggero e strizzando molto bene, poi amalgamandola con lo zucchero usando un frullino a immersione, sino a ottenere una crema liscia e omogenea. Aggiungete le gocce di cioccolato, mescolate con una spatola, coprite con la pellicola e lasciate riposare in frigorifero per 4 - 8 ore. Mettete in una ciotola lo strutto (oppure il burro), la cannella, l'estratto di vaniglia, il sale e lo zucchero e lavorate il composto con le fruste elettriche a bassa velocità, sino a ottenere una crema.

Sbattete l'uovo in una ciotola e versatene metà nel composto (tenete il resto per dopo) quindi continuate a sbattere, lentamente, incorporando anche la farina e il cacao alternandoli con il marsala e aggiungendo per ultimo anche l'aceto. Se lavorate con la planetaria, montate la frusta piatta. Coprite l'impasto con la pellicola e lasciate riposare nel frigorifero 1 ora.

Una volta freddo, dividete l'impasto in tre pezzi e tirate ciascuno con la sfogliatrice, esattamente come si fa per la pasta all'uovo, aggiungendo una spolverata di farina per non farla attaccare ai rulli. Deve avere uno spessore di circa 3 mm. Tagliate dei quadrati di 10 x 10 cm circa e arrotolateli, di sbieco, sui cilindri di metallo specifici per la cottura dei cannoli. Sistemate su un vassoio e lasciate riposare il frigorifero per 1 ora.

Scaldate l'olio per friggere, immergete i cannoli uno o due alla volta, per circa 1 minuto – salgono a galla gonfiandosi di bolle. Scolateli, sfilate il cilindro e lasciate raffreddare perfettamente prima di riempire i cannoli con la ricotta e decorare con i pistacchi. Serviteli cospargendo di zucchero a velo.

RICEVERE ALL'APERTO



LA CASSATA, ICONICO DOLCE SICILIANO, REALIZZATA DAL PASTICCERE DI VILLA IGIEA E DISPOSTA OGNI MATTINA SUL BUFFET DELLA COLAZIONE.





BAROCCO SICILIANO

1. COPPETTA DA GELATO IN METALLO ARGENTATO, **ARGENTERIA SCHIAVON**. 149 €. 2. PIATTO PIANO IN PORCELLANA CON DECORO FLOREALE JAIPUR VERDE, **PINTO**. 138 €. 3. POSATE IN ACCIAIO INOX E MANICO IN ACRILICO VERDE, **SABRE**. 48,50 € I TRE PEZZI. 4. PIATTO IN MAIOLICA DECORATO CON FANTASIA DI LIMONI, COLLEZIONE SOLE DI SICILIA, **DIOR MAISON**. 170 €. 5. LANTERNA TEALIGHT IN BOROSILICATO FATTA A MANO, **ICHENDORF MILANO**. 16,50 €. 6. PORTACANDELA IRIS IN VETRO SOFFIATO LAVORATO A MANO, DI SUMMERILL & BISHOP PER **CASARIALTO**. 7. PALETTINE DA GELATO IN VETRO COLORATO, **ZARA HOME**. 17,99 € IL SET DA SEI. 8. BICCHIERE IN PASTA DI VETRO SOFFIATA A MANO, DISPONIBILE IN DIVERSI COLORI, **HENRIETTE** 8,30 €. 9. SALE&PEPE IN VETRO SOFFIATO A MANO, ISPIRATI AI RICCI DI MARE, **SUMMERILL & BISHOP**. 112,95 €.