

LIVING

CORRIERE DELLA SERA

N. 11



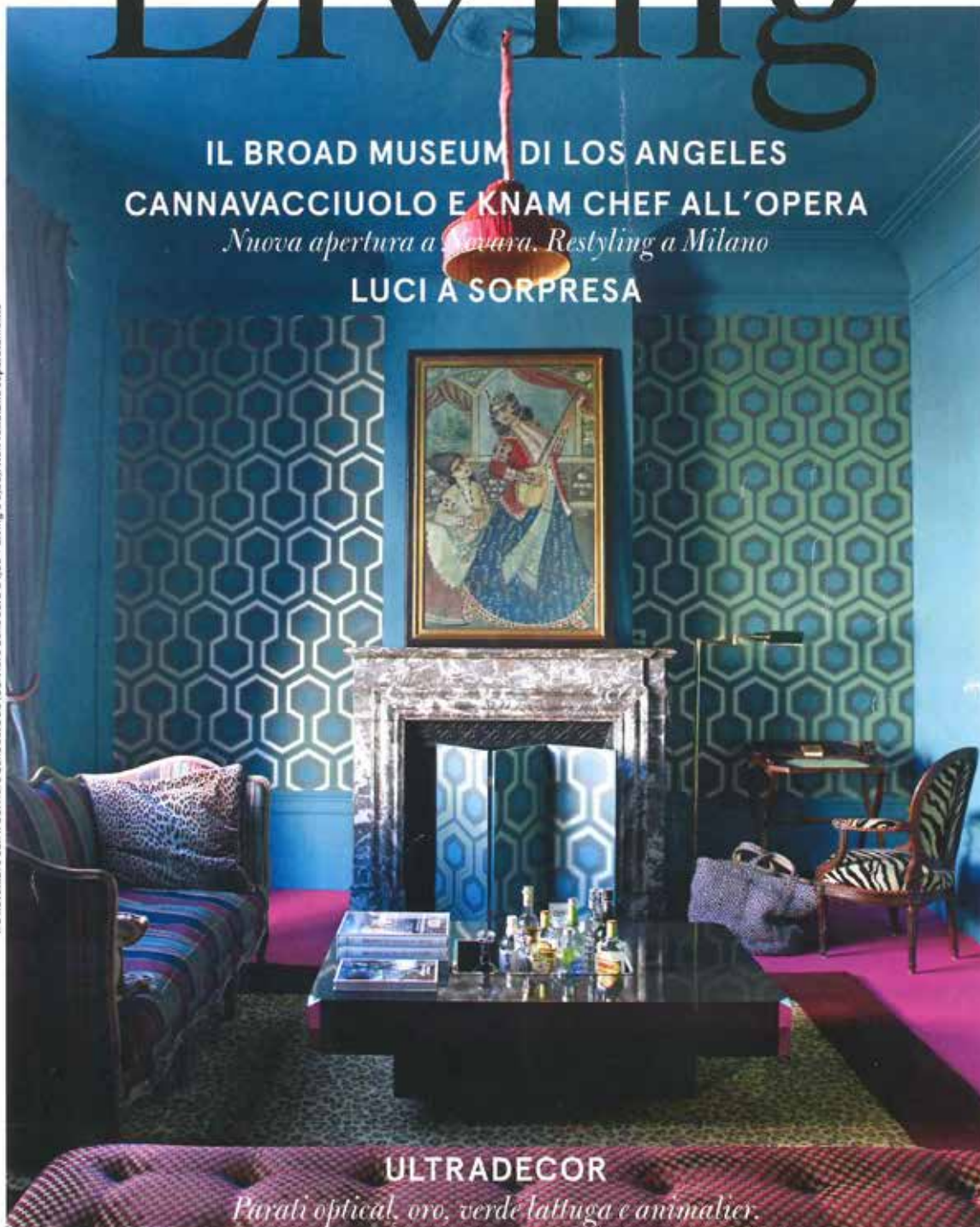
2015

Living

IL BROAD MUSEUM DI LOS ANGELES
CANNAVACCIUOLO E KNAM CHEF ALL'OPERA

Nuova apertura a Novara. Restyling a Milano

LUCI A SORPRESA



ULTRADECOR

Purati optical, oro, verde lattuga e animalier.

A casa di Maryam Mahdavi, arredatrice spericolata

Il 3 novembre con Il Corriere della Sera 2€ (Corriere della Sera € 1,50 + Living € 0,50). Non vendibile separatamente.



WWW.LIVING.CORRIERE.IT



LIVING

L'INDIRIZZO / NOVARA

Antonino Cannavacciuolo IL TEATRO È SERVITO

ATMOSFERA VINTAGE CHIC, CUCINA A VISTA
E TAKE AWAY. LO CHEF STELLATO ALZA IL
SIPARIO SUL BISTROT E CI CONFIDA: «AI
GIUDICI DI MASTERCHEF FAREI ASSAGGIARE
LA PARMIGIANA DI MIA MADRE»

TESTO – MICHELE FALCONE
FOTO – MATTIA ZOPPELLARO PER LIVING



L'ultimo piano con terrazza del nuovo Café & Bistrot di Antonino Cannavacciuolo. I tavoli e le sedie Baxter portano le firme di Draga & Aurel, Massimiliano e Doriana Fuksas, Roberto Lazzeroni. Chandelier di Renzo Serafini e lampade Ugo Ambroggio. Un ritratto dello chef Antonino Cannavacciuolo (in alto)

LIVING



Specchio vintage di Atelier Draga Obradovic, lampada di Ugo Ambroggio (a sinistra). Sulle mensole: porcellane inglesi e vecchie caffettiere (sotto)

Una pacca - delle sue - sulla spalla. Antonino Cannavacciuolo ci accoglie così nel bistrot di Novara collegato al foyer del Coccia, il teatro dove nel '64 Luchino Visconti firmava la regia de *La Traviata*. Un locale diverso dal suo due stelle Michelin Villa Crespi, l'hotel-ristorante sul lago d'Orta con suite e coperti à la carte. Piatti veloci, menu low cost e servizio take away: «È sempre alta cucina ma accessibile a tutti», spiega lo chef. Poi alza il sipario sul Café & Bistrot che porta il suo nome: tre piani, due cucine e una terrazza. È aperto dalle 7 del mattino fino alla mezzanotte inoltrata per chi ha fame prima e dopo il *Rigoletto*, «voglio coccolare i miei ospiti a partire dalla colazione». Un gigante buono dalla barba nera, burbero solo in tv. Tutta colpa di Gordon Ramsay, «in alcuni casi bisogna alzare la voce. Ma la mia non è una cucina da incubo». È a vista. Sotto i portici e sotto gli occhi di tutti, anche del primo re d'Italia Vittorio Emanuele II a cavallo in piazza Martiri della Libertà. Appena entrati è subito acquolina in bocca: sfogliatelle, frutta e snack salati. C'è anche un american bar. Di fronte, due porte in vetro conducono al Coccia, vietato perdersi *Non ti pago*, la commedia di Eduardo De Filippo. Sulle mensole ventitré caffettiere, dalla cuccumella alla moka. «La giornata non può cominciare senza un buon



LIVING



La consolle è un pezzo unico recuperato e reinterpretato da Atelier Draga Obradovic. In ottone la lampada da tavolo. A parete la scultura in ferro *Scatola schiacciata* di Antonino Sciortino (sopra). Lo chef Cannavacciuolo con il suo braccio destro Vincenzo Manicone che gestisce le due cucine del bistro nel centro di Novara (a destra)



LIVING

RIZZO / NOVARA



Antonino Cannavacciuolo, 40 anni e due stelle Michelin guadagnate al ristorante Villa Crespi sul lago d'Orta. Sarà il quarto giudice di *MasterChef* (a sinistra)

caffè», dice. Grandi vetrate, soffitti alti e pavimento in onice. Lo spazio è luminoso, c'è equilibrio tra materiali e colori. I tavoli di resina e le poltrone di pelle, gli utensili di latta e i vasi di ceramica, le parole in ferro dell'artigiano Sciortino e le boiserie di legno e ottone, lucido come il passamano della scala che conduce all'ultimo piano. Più ristorante che bistrot, ci si arriva passando per il mezzanino, un salotto accogliente per chi ama la privacy. Lo stucco è recuperato dopo il restauro, il parquet è a listelli in legno naturale. «Volevamo riportare alla luce l'anima e la struttura dello storico bar», spiega Santo Scibetta di Cierreesse, che insieme con la designer Draga Obradovic ha curato il layout. La terrazza è piena di piante aromatiche, la seconda cucina sempre a vista: «Prepariamo di tutto, anche panini con la trippa. A Cracco, Bastianich e Barbieri farei assaggiare la parmigiana di mia madre», scherza il nuovo giudice di *MasterChef*. Questo però non è uno studio televisivo, in cucina non ci sono orari. Lo chef è il primo a entrare e l'ultimo a uscire, «almeno in casa è mia moglie a portare il grembiule». E passa il testimone a Vincenzo Manicone, un gigante buono anche lui. Ventisei anni di cui quattro passati a Villa Crespi: «Lavoro da quando ne ho 13». Spalle già abbastanza larghe per gestire le sberle e le

io, un salotto
e tra il bistrot
nte. Arredato
e sedie
mpade di Ugo
) (a destra)



LIVING

L'INDIRIZZO / NOVARA

brigate, «ma nei piatti c'è sempre la mano dello chef Cannavacciolo». In tutti i sensi, e ci mostra le stoviglie di porcellana serigrafate con la manona di Antonino. Mai diminutivo fu meno azzeccato. Dopo, come fosse una pièce in prosa, O'guaglione piemontese si racconta. Ricordi, profumi e sapori di ieri e di oggi. L'odore di basilico sul balcone e il pane e ragù della domenica mattina. Il più grande errore: «La fecola sulla torta al posto dello zucchero a velo», e i consigli del padre, cuoco e insegnante della scuola alberghiera: «Mi diceva di essere umile, non dimentico i suoi ceffoni». Ci parla dei piatti preparati a Maradona, e della comanda più strana: «Portare un anello a tavola, con tanto di proposta di matrimonio». Del suo frigo in cui non devono mancare limoni e di cosa avrebbe fatto se non fosse diventato chef, il pescatore. Ci svela che fino ai 18 anni era molto magro, «ma il peso di oggi lo custodisco come un personalissimo bagaglio». Poi mangia una mela; una pacca - delle sue - sulla spalla e cala il sipario, con la cucina che resta a vista sotto gli occhi di tutti. Anche del primo re d'Italia. **Cannavacciolo Café & Bistrot, via Fratelli Rosselli, Novara, tel. 0321612109**

L'ingresso del Cannavacciolo Café & Bistrot con cucina a vista e lungo bancone. Sulle mensole anche una collezione di caffettiere: dalla cuccumella napoletana alla moka (sotto). Foto agenzia Contrasto



«È SEMPRE ALTA CUCINA MA ACCESSIBILE A TUTTI. VOGLIO COCCOLARE I MIEI OSPITI A PARTIRE DALLA COLAZIONE»




IL POLPO TRA LE MANI

CHE COSA SERVE

Per la salsa: 130 g di datterino, basilico, mezzo cipollotto, mezzo spicchio d'aglio, sale di Cervia, olio extravergine d'oliva, 10 olive taggiasche, origano secco, un cucchiaino di acqua di polpo
Per i rocher: 20 g di formaggio caprino, 10 g di granella di nocciola tostata



 tempo: 20 minuti

 difficoltà: media

Marinare il pomodoro datterino con il sale di Cervia per circa un'ora. Poi frullare fino a ottenere una salsa. Filtrare e aggiungere il basilico, il cipollotto e l'aglio tritati finemente. Lasciare insaporire filtrando nuovamente e aggiustare di sale. Emulsionare a freddo un cucchiaino di acqua di polpo con olio extravergine di oliva. Formare delle palline di caprino e passarle con la granella di nocciole tostate. Decorare il piatto con tre germogli di basilico, olive taggiasche spezzettate, origano e olio.