

## [ SETTEMBRE ]

Quando leggerete queste righe, l'estate sarà ormai archiviata, e saremo tutti pronti a riprendere la nostra vita quotidiana, ritemprati dal riposo delle ferie e da qualche giorno di mare o montagna. Al momento di andare in stampa, però, le vacanze devono ancora arrivare: la stanchezza si fa sentire, accompagnata da una serie di soddisfazioni che ci permettono di affrontare anche questi ultimi giorni di lavoro con la giusta carica. Mi riferisco in particolare al successo del primo evento organizzato a Roma dalla nostra rivista, che ha visto la partecipazione di tanti amici e di tanti volti noti nel settore, che ci hanno accompagnato nella splendida serata dell'Open Colonna, aperto per noi dal padrone di casa Antonello Colonna. Una festa che ha confermato ancora una volta, se mai ce ne fosse bisogno, il grande amore che Roma ha per il mondo enogastronomico e per tutto ciò che ruota attorno ad esso; che non significa solo mangiare e bere gratis, come potrebbe forse malignare qualcuno, ma riunirsi insieme per discutere tra un bicchiere di buon vino e qualche golosità di come questo settore stia cambiando, evolvendosi in qualcosa che parte dal cibo per arrivare altrove. Questo è lo stato d'animo con cui ci apprestiamo ad iniziare una nuova stagione, mettendo da parte l'estate e dirigendoci a passi decisi verso l'autunno. Ma come ogni cosa, anche il ritorno a casa dalle vacanze ha bisogno di essere graduale: troverete in questo numero un vasto assortimento di ricette che vi accompagneranno verso i primi freddi, senza però dimenticare gli ultimi accenni di caldo. Anche per questo, abbiamo scelto di regalarvi una bella scorta di confetture, la soluzione migliore per mettere da parte i sapori indimenticabili dei prodotti dell'orto estivi e tenerli in dispensa: quando arriverà il freddo sarà fantastico assaporare, nonostante la pioggia battente, tutto il gusto dell'anguria o dei fichi racchiuso in un barattolo ermetico. Ok, per la pioggia c'è ancora tempo, ma bisogna sempre organizzarsi! E per chi non fosse ancora partito, trovando un giusto compromesso tra mare e montagna a settembre abbiamo scelto di portarvi... al lago. O più precisamente a visitare i laghi, quelli del Nord, con un itinerario che prende le mosse dal cibo e da un giovane chef locale, Matteo Felter, con una piccola chicca dal gusto un po' glamour. Abbiamo scoperto un accogliente ristorante di Cernobbio dove mangiano di consueto le star di Hollywood: a conferma del fatto che il made in Italy in cucina continua a mietere successi, anche una semplice pasta al pomodoro diventa un piatto gourmet per molti personaggi famosi alla ricerca di un po' di "normalità", partendo ovviamente dalla tavola. ■

*Guendalina Fortunati*