



elle.it

ELLE  
20 ANNI  
A MOSCA  
CON  
RALPH  
LAUREN

NOVEMBRE 2004  
ELLE + CAHIER CHANEL €3,-

€4,00



# PIACERI BONTON

SCEGLIERE IL GRIGIO

PARTIRE PER UNA CROCIERA AL POLO

SCOPRIRE CHE CUCINARE È SEXY

RIANNODARE I LEGAMI CON UN EX

SPERIMENTARE I NUOVI ANTIAGE

DECORARE COME GLI STORE PIÙ CREATIVI

LIBERAZIONE  
SESSUALE  
QUARANT'ANNI  
DOPO, LE DONNE  
SI INTERROGANO

SPECIALE  
ACCESSORI  
CHE COSA  
COMPRARE  
ORA

# elle speciale

## Nouvelle Cuisine

**Pronte a cedere alle tentazioni della gola, al peccato dei 5 sensi?**

*Il menu è ricco e vario. Potete iniziare spiluccando i **trucchi-stuzzichino** di chef, scrittori, gastronomi e blogger che vi svelano l'attrezzo indispensabile e la ricetta passe-partout. Come piatto forte vi proponiamo i racconti speziati della vita da **cameriere a Hollywood** e dintorni: meglio i semplici spaghetti al pomodoro di Harrison Ford o le fettuccine al tartufo bianco di Jim Belushi? Cedere alla **grande bouffe con David Beckham** o al bicchiere della staffa con **Johnny Depp**? E per contorno... Difficile scegliere, ci sono tante **buone nuove in arrivo...** Ipercalorici abitini-dessert, delizie di haute-cuisine in vasetti prêt-à-porter e grembiulini fashion da casalinghe (non più) disperate. Tutto buono, ma anche bello. Perché l'occhio vuole la sua parte, ci spiega una **food stylist**, a cominciare dalla spesa. Infine, in vino veritas. Con quale **uomo, pardon vino** sareste l'abbinamento ideale?*

*Vi sposate meglio con un **rosso corposo George Clooney** o con un **bianco ghiacciato Clive Owen**? Scopritelo subito con un test. Buon appetito!*

Posate,  
Ralph  
Lauren  
Home.

# Il pranzo è servito

*Buono, bello fotogenico. Elle incontra la food stylist Sandra Longinotti. Che racconta come si lavora sul set più goloso che ci sia*

di MARTA MARIANI



## Com'è nato il tuo grande amore per il cibo?

«Ho sempre avuto una forte passione per la cucina: fin da piccola cercavo d'infiltrarmi nella cucina di mia nonna, che era bravissima. Anche mia mamma era un'ottima cuoca, e molto attenta alla presentazione dei piatti. D'altronde, a casa nostra, il primo abbonamento a *La Cucina Italiana* risale agli anni '50 e il robot Kenwood c'è sempre stato, anzi ne abbiamo una serie e il primo, che ha ormai la mia età, funziona ancora benissimo. Con quell'impastatrice a 10 anni ho iniziato a preparare dolci e, a 18, ho frequentato il primo di una lunga serie di corsi di

cucina. A dire il vero non smetterò mai perché c'è sempre qualcosa d'interessante da imparare e da provare».

## Come sei diventata food stylist?

«Ho iniziato a lavorare nel campo della moda, prima nella redazione italiana di *Vogue* Germania e poi negli uffici stampa di due famosi stilisti. Ma il mio interesse per il food era già molto vivo, così non mi sono lasciata sfuggire l'occasione di iniziare una collaborazione per tradurre e revisionare i testi di cucina per *Elle* Italia. Lavoravo di sera e durante i weekend, ma non mi pesava, anzi era l'occasione per approfondire. A poco a poco ho

iniziato anche a scrivere le mie prime ricette. Anni dopo, quando è nato mio figlio Francesco, ho deciso di lasciare definitivamente la moda per il food. Non ho avuto "guide", e l'inizio è stato difficile. L'immagine, la fase della realizzazione dei servizi fotografici prevede dei tempi d'esecuzione che sono molto diversi da quelli delle mie cene in casa. La food stylist deve pensare a un intero menu e prevedere anche tutta la fase della sua traduzione in immagine. Deve già avere in testa dei piatti facili da realizzare e allo stesso tempo efficaci per la riuscita fotografica. Naturalmente è un lavoro che si acquisisce solo con il tempo, l'esperienza e tanta passione».

## Che differenza c'è tra uno chef e una food stylist?

«Grandissima. Gli chef sono abituati a pensare in grandi quantità e a molti menu parallelamente. Io mi concentro su dosi e proporzioni diverse: un solo piatto e un unico menu. Ma non per questo è più facile: per renderlo anche bello e "fotogenico" ci vuole molto più tempo e, una volta messo sul set, i particolari sono fondamentali».

## Chi è la food stylist e in cosa consiste esattamente il tuo lavoro?

«La parola food stylist significa semplicemente "redattore del cibo", cioè la persona che realizza in studio i piatti da fotografare per un servizio di cucina. A volte realizza solo le ricette, ma più spesso è anche la stessa persona che le scrive. Può lavorare per un servizio redazionale o pubblicitario, ma di solito chi si occupa di pubblicità si

specializza solo in quell'ambito, dove si utilizzano tecniche e ingredienti particolari, che per sembrare perfetti spesso hanno ben poco di naturale. I miei piatti sono invece realizzati tutti con ingredienti veri, si possono anche mangiare, con il solo accorgimento di tenere la cottura al dente per conservare i colori brillanti e tenere la forma».

**Qual è la tua giornata tipo quando hai un servizio fotografico? Cominci a prepararlo il giorno prima?**

«Prima di tutto faccio la spesa. Quando arrivo in studio, la stylist ha già disposto su un tavolo i materiali e l'oggettistica che ha selezionato per quel servizio. È con lei e il fotografo che decido quali oggetti utilizzare, e questo è di fondamentale importanza perché il cibo può essere molto valorizzato dal giusto contenitore. Sembrerà strano, ma l'impatto di una preparazione cambia decisamente a seconda della forma e del colore del piatto. Spesso sono addirittura gli oggetti che mi spingono a cambiare forma al cibo, nel senso che adeguo la mia preparazione per poter utilizzare un particolare oggetto. Succede quando devo utilizzare degli stampi. Di solito cucino tutto in studio, se è dotato di cucina. In caso contrario faccio qualcosa o tutto a casa. Preparo però solo delle basi lasciando all'ultimo momento tutto quello che posso. Il piatto, infatti, deve sempre essere freschissimo».

**Come fai la spesa, fase da cui parte tutto il tuo lavoro?**

«Di solito al supermercato, proprio per essere certa che le lettrici possano facilmente reperire gli ingredienti. Ma se ne devo utilizzare di speciali o particolarmente belli e freschissimi, mi rivolgo a negozi di alimentari comuni, gestiti però da persone che conoscono perfettamente il nostro lavoro e le nostre necessità. Avviso in anticipo e poi vado sempre di persona. Non compro mai a peso: scelgo ogni singolo ingrediente con attenzione, così



*“Prima di tutto  
la mattina faccio la spesa.  
Vado al supermercato  
o al negozio di alimentari.  
Perché le lettrici devono poter  
trovare facilmente tutti  
gli ingredienti che ho  
usato per le mie ricette”*

impiego sempre molto tempo a fare la spesa. Se ho bisogno di piante (a volte servono anche quelle), le chiedo al mio vivaista di fiducia e poi le coltivo sul balcone in modo da averle sempre disponibili. Ovunque vada, ogni volta che mi capita di trovare degli ingredienti interessanti, li compro sempre, non riesco proprio a resistere...».

**Quali sono i rapporti tra te, il fotografo e la stylist del servizio?**

«Ci vuole professionalità, ma la sensazione in più che si percepisce guardando una bella fotografia è frutto dell'intesa che si crea con le altre due persone di questo piccolo gruppo di lavoro: il fotografo e la stylist. È un'équipe che interagisce fianco a fianco per raggiungere il massimo risultato, la cui espressione finale è un'immagine fotografica. Quando il fotografo ha deciso l'inqua-

dratura, la food stylist può controllare se va tutto bene, eventualmente apporta dei ritocchi o sposta il cibo in modo che sia armonico. La stylist interviene nelle varie fasi, ogni volta che si deve cambiare o aggiungere qualcosa in modo che l'immagine risulti equilibrata e in sintonia con le altre.

L'affiatamento è fondamentale perché il risultato della fotografia è la sintesi del pensiero di tre personalità diverse. L'inquadratura, la luce, la preparazione del piatto e l'oggettistica sono elementi che devono fondersi armoniosamente. Se qualcosa non va, si capisce subito ed è importante poter contare sulla volontà e la disponibilità di tutti per trovare delle soluzioni alternative».

**Qual è il luogo più insolito dove hai realizzato un servizio di cucina?**

«In un teatro durante le riprese di uno spot televisivo. Un magazzino con cucina economica e un forno senza griglia e senza termostato. L'odore della mia crostata ha invaso il palco e alla fine è riuscita benissimo».

**Qual è il piatto o i piatti che ami di più cucinare?**

«Mi piace cambiare, variare continuamente le ricette, così provo sempre nuovi accostamenti. Amo in particolare la pasticceria: mi diverto sempre molto a cucinare dolci. Non è facile perché più ancora che in altri tipi di piatti non sono ammessi errori. Li amo perché si può spaziare con la fantasia, le decorazioni sono infinite e anche gli utensili sono i più svariati e divertenti. D'altronde il mio primo amore sono state proprio le torte...».

Marta Mariani