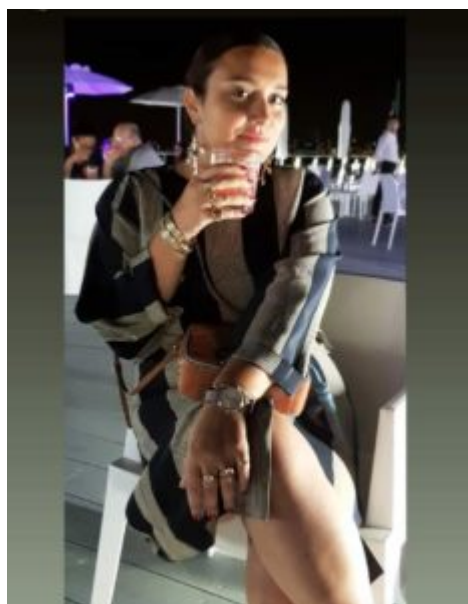


Gli gnocchetti al nero di seppia di Maurizio Di Ruocco sono perfetti con una cavigliera di conchiglie

di Maria Pepe



L'estate è giunta ormai alla fine, "Ricette e bozzetti" dopo aver visto invadere le spiagge di cavigliere di finte conchiglie, emblema del pessimo gusto che la fa da influencer, non poteva tacere. Non poteva non tentare di portare un po' di buon gusto, beneaugurante per l'estate 2019.



Villa Zaira, Gli gnocchi al nero di seppia

Per farlo, l'arduo compito è stato affidato al "glamour chef" Maurizio Di Ruocco che ha tratto dalla sua "Sea recipe", gnocchetti..., una cavigliera di sassolini di onice nero intervallati da due piccole pepite in oro e brillanti di forma ovoidale, richiamo lieve e non esplicitato ai molluschi marini.



Una cavigliera con cursore regolabile da poter utilizzare anche come bracciale durante la prossima stagione invernale. Maurizio Di Ruocco, giovane, ricercato, mai banale, sempre ben equilibrato e raffinato, ha ancora una volta lasciato senza fiato gli amanti del fashion in cucina così come nella moda. "Ricette e bozzetti", in fremente attesa, aspetta la nuova apertura di "Villa Zaira", new

look, new location, stessa eccellenza.

I broccoli e salsiccia secondo “Joia” della giovane Elisa Somma protagonisti della rubrica

di Maria Pepe



Da sx: Maria Pepe
con Elisa Somma

New entry tra le griffe di “Ricette e bozzetti” un brand giovane, di una diciottenne. Brillante e talentuosa, Elisa Somma arriva e stupisce con la sua prima creazione, “Joia”. Un capo classico da sempre must have, simbolo di sobria e rigorosa eleganza, rivisitato in chiave preziosa dalla nostra ragazza. Un lupetto in lana pettinata color tortora dal collo dolcevita deluxe. Un vero e proprio girocollo alto, la base inferiore in madreperla color “nude” con

screzi di topazio a fare da supporto a filamenti di seta grezza avvolti in un movimento concentrico che crea lo spessore e l'altezza del collo di colore verde intenso.



Una maglia gioiello omaggio alla ricetta "broccoli e salsiccia secondo Joia". La freschezza della giovinezza perfettamente miscelata alla sapienza della tradizione.



Ph

www.igustosidilucia.wordpress.com

Eccellente Elisa, ma... un super bravo anche a nonno Pietro per i suoi taralli alle noci, base portante del piatto, e a mamma Speranza Palummo, più di venti anni di esperienza alle spalle, che preferisce far splendere di luce propria questa ragazza.

Un montone dal taglio particolare per la nuova pizza di Angela De Vivo in sinergia con Aniello Somma

di Maria Pepe



È senza dubbio alcuno l'anno dei montoni. Capospalla iconico degli anni '70 ritorna oggi in una nuova versione super patinata, fatta di colori, fantasie e inserti in pelliccia. "Ricette e bozzetti" non poteva non omaggiare questo grande ritorno. Doveroso era onorare tale evento, per farlo affida la sua ricetta bozzetto ad Angela De Vivo. "Lady pizza" propone un montone tre quarti, dal punto vita super evidenziato, abbottonatura doppiopetto a scomparsa per il sopra, taglio a ruota per il sotto. Un vero e proprio abito austero nella linea, eccentrico nei colori su di un fondo miele, classico colore del soprabito, si diramano con un armonico equilibrio fantasie jacquard nelle tonalità del verde, rosa corallo, bianco e giallo.



Un capolavoro, una magia d'inverno che riscalda e al tempo stesso attraverso il suo colore, dona la luminosità dell'estate, specchio riflesso della pizza da cui trae origine, pizza...



Una creazione raffinata, intensa, una vera esplosione di gusto, Angela e la sua "Pizza pazza per i pazzi della pizza", a Sarno, supera se stessa e dà, con i suoi soliti modi gentili, una grande lezione di stile ai super blasonati padri della pizza gourmet. Una pizza che toglie il fiato, una pizza che la dolce Angela ha ideato attraverso la sinergia con un grande maestro di indiscusso stile, Aniello Somma, mente l'uno, braccio l'altra, entrambi risorse preziose per la moda, la cucina e tutto quanto fa buon gusto.

Maurizio Di Ruocco interpreta l'uovo e si conferma fashion chef

di Maria Pepe



Candidati ad essere i protagonisti indiscussi di tutte le collezioni moda 2018, i marsupi di ogni genere e forma. Un tempo demonizzati e oggetto di scherno, i peggiori comici vi hanno costruito su un impero insperato, tornano oggi in chiave modaiola e conquistano il gentil sesso. Comodi, pratici, e soprattutto molto, molto, glamour.



Niente in comune con quelli impermeabili da parcheggiatore che per anni hanno traumatizzato generazioni intere. "Ricette e Bozzetti" non poteva certo non dire la sua e affida la sua creazione ad un giovane, garanzia di estro, classe, raffinatezza, ricercatezza e fashion trendy: Maurizio Di Ruocco, chef patron di "Zaira". Maurizio parte dalla sua ricetta uovo e crea una vera chicca, un marsupio dalle dimensioni moderate che consente capienza necessaria e grazia. Ha forma tondeggiante dai contorni irregolari, riproducente la classica forma dell'uovo che si apre al calore, interamente in morbida nappa bianca con al centro un bottone di nappa aranciata a simboleggiare il tuorlo.



La tracollina da cingere intorno ai fianchi è piccola, una fascetta per niente invasiva, una cinta d'accompagnamento agli

abiti, bianca, morbida e fasciante, capace di sostenere ma senza costringere e segnare. Maurizio si conferma ancora una volta la “Griffe Exuberant Fashion” a cui affidarsi per una stravaganza di gran classe.

Abito da cocktail per il “Giampa” del barman Giovanni Cuomo di Terrazza Vittoria a Sorrento

di Maria Pepe



Bello, elegante e d'alta moda, taglio e materiali d'alto pregio che non disdegnano le tendenze del momento, al contrario benevolmente gli strizzano l'occhio.

Dall'incontro tra la ricerca, la qualità e i gusti del periodo nasce una ricetta bozzetto che, dalla cornice romantica e super patinata dell'incantevole Terrazza Vittoria dell'Hotel Continental in Sorrento, conquista la platea con un abito da cocktail in pura seta gialla, un

giallo non acerbo come l'ormai abusata versione limone, un giallo dal sottotono caldo "flambè".



Un vestito di donna che avvolge le linee del corpo come un fazzoletto con tanto di spacco monolaterale e scollo a fascia. Un abito sexy che toglie il fiato con la profondità dello spacco, ma addolcisce con la tenera morbidezza della balza tone sur tone che rifinisce l'orlo. Una creazione di moda che trova la sua essenza nella ricetta del cocktail "Giampa".



Un cocktail che fa dell'equilibrio tra freschezza e corposità la sua forza. Le morbide note della banana flambè

ben si alternano con la leggerezza dell'ananas esaltata e resa importante dalle decise, ma non invasive, punte alcoliche. Il suo ideatore è Giovanni Cuomo, brillante, talentuoso e spumeggiante barman della Terrazza che ogni giorno regala ai fortunati visitatori cocktail originali in un posto che fa del sogno la più bella delle realtà