

# D

**ESCLUSIVO**  
PARLA AMARYLLIS  
FOX: MOGLIE,  
MADRE, SPIA

**COMFORT FOOD**  
SE NON ORA  
QUANDO?

Inglese, 43 anni,  
record mondiale della  
circumnavigazione  
del globo in solitaria,  
Ellen MacArthur è  
leader per lo sviluppo  
dell'economia  
circolare, che prevede  
di progettare ogni  
cosa perché sia  
riutilizzabile al 100%.

Ellen MacArthur, leader ambientalista

# SALVIAMO IL FUTURO



## I Will Survive

Citando Gloria Gaynor, sì, ce la faremo. Fuori è tutto chiuso? Possiamo coccolarci a casa con l'aiuto di chef, blogger, celeb. E il fai-da-te, lento o veloce che sia

di Magda Mutti

TAPPATA IN CASA TRA DIVANO E CUCINA, stanze occupate da figlia in e-learning e marito trasformato in pantera nervosa: che fare? Dormire, leggere, lavorare, scaricare le app? Anche, ma con questo isolamento la cucina è il luogo di decompressione e ri-creazione, e la dispensa la cassaforte del comfort food. Nel mio caso, il cioccolato nero con le nocciole: Venchi e il pasticciere tv milanesizzato Knam mi rincuorano. Top choice, il tavolettone da 500 grammi. Prendimè di Amedei e le sue praline da meditazione che fanno tanto Maria Antonietta, mentre scelgo tra i capolavori della Cineteca di Milano messi in streaming gratis. Mia figlia ha appiccicato sul frigo la vignetta di Snoopy che recita: "Andrà tutto bene, tranne i jeans!". Adolescente. In questi giorni di movimento negato, viene voglia di piatti rassicuranti come un amuleto: la minestrina della mamma, le polpette della nonna, la torta di mele di papà (chi non ha un ricordo di questo dolce? Ogni famiglia lo fa a suo modo, come ogni indiano si fa il suo curry). Preparo l'impasto della frolla *comme il faut*, burro, zucchero, uova, farina, e lascio riposare in frigo due ore. Nel frattempo sbuccio sei mele golden, le taglio a tocchetti e le metto a cuocere con un bicchiere di vino bianco per 15 minuti. Tiro l'impasto, lo stendo nella teglia imburata e conservo una parte; dispongo le mele e ricopro con la frolla rimasta. Inforno la torta a 180°C per 40 minuti. Servire tiepida, con sottofondo di Nina Simone.

Ma ci sono anche i desideri del resto della famiglia. C'è a chi mancano i paccheri mantecati alla Vittorio dei fratelli Cerea, però sono a portata di clic su *davittorio.com*: loro consegnano il kit di sopravvivenza, io metto a bollire l'acqua, schiaccio play su *Simply the best* di Tina Turner, scolo i paccheri e li salto nel sugo pronto. Volendo c'è il servizio Da Vittorio at home: potete ordinare anche un'intera cena stellata (da 90 euro) con tanto di bonbon e colomba pasquale. Poi c'è chi vuole imparare i fondamentali, ma da veri ma-

estri. *Milano Keeps on Cooking* raggruppa 40 brillanti chef, pasticciere e pizzaioli che ogni giorno incoraggiano su Instagram (@milanokeepsoncooking) e postano video-ricette da rifare a casa, con sottotitoli in inglese: Filippo La Mantia insegna la pasta alla Norma, Eugenio Boer il risotto. Dietro il profilo *lovelifelunch* su IG, c'è una foodblogger professionista che suggerisce preparazioni senza brutte sorprese. Manca il vino? Risolve la consegna Tannico (*tannico.it*), la più grande enoteca virtuale italiana: se si scelgono cantine come Ferrari, Masciarelli, Tasca D'Almerita e altri, un contributo va alle necessità dell'Ospedale Sacco di Milano. Buone bottiglie in tutti i sensi.

In questo tempo sospeso, cucinare e nutrire la truppa è al primo posto, e non sono la sola. Arrovento il cellulare in cerca di conferme: che fa il mio **compagno di pagina Luca Iaccarino**? Si lecca le dita: «La vita domestica ha indubbe virtù: ascolto *This is Lucio Dalla* (diamine, quanto manca!) perfettamente in bolla con un bicchiere di Timorasso ghiacciato, e preparo le acciughe ripiene, ricetta di mamma: met-

