



# ITALIAN FASHION COOKBOOK



*Maria Vittoria Melchioni*

LUXURY BOOKS

## INTRODUZIONE

Moda e buon cibo sono due delle eccellenze che distinguono da sempre noi italiani nel mondo. Una frase che mi piace molto è quella che definisce queste realtà come due colonne portanti che sostengono il tempio della cultura italiana. Vecchi cliché vorrebbero fashion & food in antitesi, immaginando modelle e

designer nutrirsi solo di bellezza (e champagne) e i gourmet troppo poco in forma per seguire la moda. E, invece, sono entrambi frutto delle menti più creative per antonomasia:

stilisti e chef. Occupandomi di lifestyle e frequentando contemporaneamente il mondo della moda e quello della gastronomia, non è stato certo sorprendente rendersi conto che gli stilisti sono dei veri e propri gourmet e gli chef dei veri e propri esteti, tanto da divenire spesso gli uni testimonial degli altri. Trame di tessuti e abbinamenti di ingredienti sono molto più affini di quanto si possa pensare. Partendo dal fatto che moda e cibo hanno un comune denominatore: il corpo. E se il cibo lo “costruisce” letteralmente ogni giorno, la moda lo evidenzia, lo celebra. Noi giornalisti adoriamo creare neologismi ibridi e spesso utilizziamo termini gastronomici per descrivere i tessuti (cotone croccante, lana cotta ...). Inoltre giochiamo con le sfumature del termine “gusto” (gusto nel vestire, il gusto di un particolare piatto), che in più occasioni diventa sinonimo di stile (avere gusto, no?), contribuendo in questo modo a rafforzare il legame semantico tra i due mondi. L'idea di questa raccolta di ricette mi è venuta frequentando per anni i backstage delle sfilate e constatando che gli stilisti e le modelle mangiano di tutto. Veri e propri buffet sono allestiti dietro le quinte degli show, a volte con la firma di rinomati chef che sfamano modelle e addetti ai lavori nell'attesa di una sistemata ai capelli e di una rinfrescata al make-up. Tra una “piluccata” di brioche e un sorso di bollicine, le conversazioni sono confluite sulla cucina. Molti stilisti mi hanno confermato di essere dei cuochi provetti e la loro abilità con ago e filo sarebbe pari a quella che sfoggiano ai fornelli. Così ho chiesto loro di raccontarmi quale fosse il loro rapporto con l'arte culinaria, quale fosse la loro proustiana *petite Madelline*, la ricetta che avesse un valore affettivo intrinseco tale da considerare l'amore come un ingrediente aggiuntivo. Ne è uscita una carrellata di ricette regionali che copre quasi tutto il nostro territorio nazionale: dai dolci piemontesi ai primi siciliani,



passando per la pasta ripiena emiliana e le zuppe del centro Italia. Sono emiliana, modenese prima di tutto, e ho la fortuna di essere nata e di vivere nella regione la cui tradizione culinaria riceve encomi in lungo e largo nel mondo e la cui fama precede ogni giudizio. Siamo conosciuti come la terra dello slow food e delle fast cars e da anni mi batto affinché anche la terza “F”, quella del fashion, venga aggiunta a questa definizione. Il nostro distretto tessile è un organo vitale del settore moda. Da noi le mani che creano un motore V12 sono le stesse che “tirano la sfoglia” e che creano abiti per aziende producendo un fatturato di 3 miliardi di euro. È stato molto naturale per me accostare questi due mondi e trovare una chiave di scrittura che potesse raccontarli sotto un'ottica inusuale rispetto

a quella con la quale vengono narrati dalla stampa di settore. Tutti i protagonisti hanno aperto i ricettari di famiglia per condividere racconti e memorie di pietanze realizzate con o per i propri cari, che ho unito agli aneddoti che mi hanno visto partecipare con loro nelle frenetiche fashion week con il disclaimer che esclude tutti dalla precisione richiesta nella compilazione “purista” delle schede tecniche delle ricette. Per intenderci: sono le loro dosi, con i loro modi di preparazione e tempi di cottura. Quindi, è con questo spirito che vi chiedo di approcciarvi alla lettura di questa raccolta: uno scambio di ricette tra amici. E quando si va a cena a casa di amici si pensa a cosa indossare con particolare attenzione, no? Allora: cosa aspettate? Scegliete l'abito che vi dona di più e voltate pagina.

# PREFAZIONE

DI MASSIMO BOTTURA

Il primo capo che comprai fu una giacca Baracuta alla fine degli anni Settanta. Le fotografie dal 1976 al 1986 testimoniano la mia devozione verso quella giacca, che indossavo con una maglietta bianca, jeans e occhiali da sole da aviatore. A quel tempo la moda rappresentava l'appartenenza ad una "tribù", non aveva nulla a che fare con l'espressione personale né con l'identità individuale. Anche

l'atto di cucinare era strettamente legato al concetto di appartenenza ad una comunità: un modo di stare insieme agli amici davanti ad un piatto di spaghetti a mezzanotte e gli interminabili pranzi della domenica in famiglia. Di tutte le idee che avevo sul mio futuro, nessuna prevedeva una giacca

bianca da cuoco e ore passate con il coltello in mano a tagliare e tritare, e alla fine reinventare la cucina italiana e aprire una trattoria lungo una strada secondaria nella campagna emiliana. Ma è lì che ho trovato la mia vocazione. Durante i primi anni da giovane chef autodidatta, mentre la mia cucina cercava la sua identità, mi esprimevo attraverso i vestiti. Gli abiti di Jean Paul Gaultier e Romeo Gigli erano una dichiarazione d'indipendenza dalle rigide giacche bianche, dai pantaloni con l'elastico in vita e dagli zoccoli che la maggior parte dei cuochi indossava a quei tempi. Non facevano assolutamente per me. Avrei indossato vestiti veri: cravatte di seta, giacche eleganti, pantaloni con pieghe, gilet paisley e stivali di pelle. Sì, proprio così. All'inizio ho lottato duramente per mantenere il mio senso dello stile, ma le giacche bianche da chef continuavano ad avere la meglio, diventando, alla fine, una seconda pelle, un altro me, la mia identità. Anno dopo anno, mi esprimevo sempre meno attraverso i vestiti e sempre più attraverso le mie ricette. Quando Vittoria mi ha chiesto di scrivere un'introduzione a questo ricettario che unisce cibo e moda, ho iniziato a riflettere sui trent'anni trascorsi in cucina, sulle mie scelte di stile e sui cambiamenti fatti nel corso degli anni.

Nel 1986 ho comprato una piccola trattoria nella campagna emiliana. Da un giorno all'altro avevo tavoli da apparecchiare, ospiti da accogliere e una cucina da pulire. A dieci chilometri da Modena in aperta campagna, indossavo le creazioni di Gaultier e di un giovane designer italiano di nome Romeo Gigli i cui abiti esprimevano una sorta di "grandeur" rinascimentale italiana che ha catturato la mia immaginazione come chef e artigiano. Quando ho deciso di trasferirmi a New York nel gennaio 1993 per allargare i miei orizzonti al di fuori di Modena, ho scoperto un panorama culinario aperto a nuove possibilità, contaminazioni e sapori provenienti da diversi continenti. Per le strade una sorta di stile grunge dettava moda: i Nirvana, i Pearl Jam e il rap esplodevano da ogni finestra aperta. L'orientamento di New York non è mai stato bidirezionale, ma multidirezionale: street style e "cool", mescolando elementi dell'alta moda con altri più accessibili, dove tutto si mescola con

tutto. Quell'anno gli abiti firmati sono rimasti nell'armadio e ho indossato un cappello Kangol, occhiali in stile John Lennon e un paio di jeans rossi. Un anno a New York e la vita non sarebbe stata più la stessa. Ho incontrato Lara Gilmore, che è diventata mia moglie, e capito cosa avrei voluto fare dopo: aprire un altro ristorante. Nel 1995, in pieno centro storico a Modena è nata l'Osteria Francescana, un piccolo ristorante con grandi sogni. Ho cambiato il mio modo di vestire e di cucinare, meno americano, decisamente europeo. Mentre indossavo designer come Helmut Lang e Dries Van Noten, la mia cucina abbracciava sempre più la sua identità italiana, andando oltre il concetto di trattoria, cercando un luogo dove nuove idee potessero prosperare. Nella visione concettuale e decostruita del designer belga Martin Margiela, ho trovato una combinazione tra intellettuale e confortevole che incontrava il mio modo di pensare, il mio stato d'animo e la mia cucina. Per quasi dieci anni, dal 2005 al 2015, i miei vestiti si sono adattati alla mia vita frenetica e ai coltelli affilati. Quei vestiti mi hanno visto raggiungere una, poi due e infine tre stelle Michelin: anni di sacrifici e lotte che hanno spinto l'Osteria Francescana sempre più in alto fino a diventare il miglior ristorante del mondo. Poi qualcosa mi ha sorpreso, mi ha cambiato di nuovo. Nel 2015, il mio carissimo amico Marco Bizzari mi ha chiamato per dirmi che avrebbe iniziato a lavorare per Gucci. Non ero interessato. Avevo consolidato il mio look, la mia cucina, o almeno così pensavo. Poi ho incontrato Alessandro Michele. E tutto ha avuto un senso. L'ironia nelle ricette, la contaminazione cross-culturale, la conoscenza del passato, i riferimenti sfacciati al rock and roll e il patrimonio retrò

che abbiamo in comune. All'improvviso, il fascino degli anni di Gaultier, il romanticismo di Gigli, il grunge newyorkese e la sartoria concettuale correvano di nuovo verso di me. Messi da parte i toni fino ad allora minimalisti, questa scoperta faceva sbocciare, fiorire ed esplodere di colori le opere d'arte nel ristorante, che insieme ai piatti carnevaleschi di Richard Ginori, sostituivano i toni monastici del decennio precedente. I motivi circensi accendevano la cucina e una gioia infantile pervadeva tutto, così palpabile da poterla assaporare. L'inaspettato e il capovolgimento che sono diventati il mio modo di vedere il mondo ritrovavano una corrispondenza nella moda. Sì, cibo e moda rafforzano la mia identità italiana. Chissà cosa indosserò nel 2030? Forse niente. E poi immaginate cosa cucinerò...



© Marco Poderi



## EVA CAVALLI

Nel febbraio del 2014, dopo uno spettacolare show in cui le modelle, circondate da un anello di fuoco, avevano indossato opulenti abiti da sogno sospesi tra glamour e spiccata sensualità, riuscii a scambiare due parole con Eva nel backstage. Alla domanda di rito che le posi, e cioè: «Chi è la donna che veste Cavalli?» (lo so, non è la più originale tra le curiosità), la sua risposta mi colpì perché non fu la scontata: «È una donna forte, libera, che si fa largo

nella giungla urbana, che si veste per se stessa e non per gli uomini» (formula standard usata spesso dagli stilisti), bensì: «È una donna che crede in un'estetica culturale. Sono austriaca, sono cresciuta fra l'ordine e il rigore, ma ho studiato bene la storia dell'antica Roma e quella dell'arte rinascimentale. Trasferendomi a Firenze, poi, sono stata travolta dalla vostra cultura e ho voluto trasporre questa

sensazione negli abiti che abbiamo presentato. Hanno un contenuto, non sono solo effimera bellezza».

Eva ha fatto della cultura e del culto dell'estetica intellettuale dei pilastri sui quali basare la propria esistenza. Per 35 anni ha vissuto con Roberto circondata da opere d'arte (tutti la ricordiamo ritratta nel suo smoking prediletto ai piedi del mirabile Boldini *Ritratto della signora Hugo e suo figlio*) nella splendida villa sulle colline fiorentine, dove era solita ricevere ospiti per sontuose cene che adorava, e adora, organizzare nei minimi dettagli. Ora Eva vive nel cuore di Firenze e non ha smesso di stupire gli amici con le sue *mise en place* raffinate e stupefacenti, che mescolano porcellane antiche con cristalli super moderni, piatti disegnati da lei con l'inconfondibile tocco animalier, tovaglie sempre differenti e realizzate appositamente per il mood della serata, posate d'argento e oggetti preziosi, souvenir dei tanti suoi viaggi. E le immancabili sfere, di cristallo, di ottone, di pietre dure, vera e propria passione della designer che ne ha una collezione davvero notevole.

«Amo ricevere gli amici a casa. Non curo solo l'apparecchiatura della tavola, ma anche il menù, che decido in base agli ingredienti di stagione. Da quando mio figlio Daniele ha aperto il ristorante "Atelier de Nerli", i miei piatti preferiti vengono realizzati dallo chef Gianluca Camilotto, che mi vizia con le sue ricette moderne o tradizionali, accattivanti dal punto di vista estetico e soprattutto deliziose al palato. Il piatto che vi suggerisco è quello dei ravioli con la rapa rossa, che assieme al carpaccio con la bottarga e all'insalata *Atelier* come contorno, sono ciò che amo di più, un vero e proprio comfort food molto glamour».

# EVA CAVALLI

## RAVIOLI DI RAPA SU CREMA DI SPINACI

Realizzazione a cura dello chef Gianluca Camilotto del ristorante Atelier de' Nerli

### PER I RAVIOLI

250 g di farina 00  
150 g di barbabietole rosse  
precotte  
1 uovo  
80 g di parmigiano  
200 g di patate  
qualche foglia di salvia  
un pizzico abbondante di sale

### PER LA CREMA DI SPINACI

1 kg di spinaci freschi  
40 g di burro  
2 tuorli  
3 cucchiaini di panna  
40 g di grana  
2 l di brodo vegetale  
un pizzico di sale

### PER LA FONDUTA DI FORMAGGIO

200 g di asiago stagionato  
200 g di emmental  
200 g di groviera  
200 g di fontina  
200 ml di vino bianco  
1 spicchio d'aglio

### PER FINIRE

briciole di frisella  
curcuma  
burro

Frullate le barbabietole sbucciate e unitele in una ciotola alla farina, all'uovo e al sale. Create un impasto omogeneo, che avvolgerete nella pellicola e lascerete riposare in frigo per almeno mezz'ora. Nel frattempo lessate le patate e passatele nel passatutto con buchi piccoli, unendo il parmigiano grattugiato. Tritate finemente qualche foglia di salvia e aggiungetela al composto, mescolando bene. Inserite il ripieno in un sac à poche. Prendete la pasta e dividete il panetto in due. Stendete la prima metà con il matterello o l'apposita macchinetta. Con un coppapasta ricavate le basi dei ravioli, sulle quali adagerete il ripieno. Stendete ora la seconda metà del panetto, ricavando con lo stesso coppapasta le coperture dei ravioli. Sigillate bene i bordi. Lavate molto bene gli spinaci, poneteli in una casseruola e fateli cuocere per 15 minuti, quindi riduceteli in crema con il frullatore a immersione. Unite il burro, salate e mescolate. Rimettete sul fuoco per 2 minuti, spegnete e tenete in caldo. Sbattete i tuorli in una tazza con la panna e il grana grattugiato. Scaldate il brodo, versatevi dentro la crema di spinaci, portate a ebollizione e cuocete per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto. Spegnete il fuoco, unite il composto di panna e mescolate per amalgamare. Sciogliete tutti i formaggi con il vino e lo spicchio d'aglio, che eliminerete in seguito. Cuocete i ravioli. Sul fondo del piatto stendete la crema di spinaci e adagiatevi sopra la pasta, che condirete con la fonduta di formaggio. Come tocco finale, spolverizzate con delle briciole di frisella alla curcuma dorate in padella con un po' di burro.





# GIANNI VERSACE

TRIBUTO REALIZZATO CON  
DONATO DE SANTIS, CHEF PERSONALE  
A CASA CASUARINA 1993-1997

Gianni Versace. Basterebbe il suo nome per riempire questa pagina. Nel leggerlo, nel pronunciarlo, veniamo trasportati immediatamente in quella dimensione stilistica che in soli vent'anni era riuscito a creare e che ha identificato un'era. Un mondo popolato da top model, celebrities, reali, da "normali" sognatori uniti dal culto della bellezza. Versace ha vissuto nel mito come un semidio sceso dall'Olimpo con una dote unica.

Come la versione maschile dell'abile tessitrice Aracne, ha sfidato gli dei, creando trame sontuose, stampe evocative, tessuti sensuali senza eguali anche a venticinque anni, ormai, dalla sua scomparsa. Il mito permeava l'esistenza di Gianni tanto da scegliere come logo della sua maison la Medusa: «Quando le persone guarderanno i miei abiti, dovranno sentirsi atterrite, pietrificate, proprio come quando si guarda negli occhi la Medusa», diceva. Senza la possibilità di tornare indietro. Completamente rapiti da quell'estetica seducente. La dieta del designer però, non

era così, opulenta. Cresciuto nella mediterranea Calabria, amava moltissimo il pesce, ma non prediligeva i molluschi. Frutta e verdura non mancavano mai sulla sua tavola e l'unico vizio che si concedeva era una coppetta di crema pasticciera che gli preparava il suo chef personale Donato De Santis, che ha curato la cucina di Casa Casuarina a Miami dal 1993 al 1997. «Una versione light della tradizionale crema, profumata al limone, i nostri limoni del sud Italia – racconta – Gianni teneva molto alla sua salute e alla sua forma fisica, sapendo perfettamente quanto seguire una dieta bilanciata fosse fondamentale per mantenere entrambe. Ma davanti alla crema pasticciera, tornava bambino e gli si dipingeva in faccia un'espressione di estasi non appena ne assaporava un cucchiaino». Donato ne preparava diverse coppette che poi lasciava in frigo, a disposizione di tutti, per una golosa merenda. «Nei giorni in cui Gianni ci lasciò – prosegue lo chef – la famiglia era riunita nella villa. Il silenzio era agghiacciante e nonostante il dolore, queste anime distrutte non riuscivano a sfogarsi. Pensai di servire la crema che avevo preparato per Gianni. La sola vista delle coppette fece sciogliere tutti, finalmente, in un pianto liberatorio. La presenza di Gianni era percettibile, nel profumo di zagara del suo dessert preferito. Un'ultima coccola per i suoi amatissimi cari».

# GIANNI VERSACE

## CREMA PASTICCERA LIGHT AL PROFUMO DI LIMONE

---

1 l di latte parzialmente  
scremato  
la scorza di 2 limoni  
non trattati  
4 tuorli a temperatura  
ambiente  
60 g di zucchero  
20 g di maizena

Mescolate insieme vigorosamente i tuorli, lo zucchero e la maizena fino ad ottenere una crema omogenea. Unite il latte caldo al composto facendolo passare attraverso un colino e versandolo a filo. Mescolando contemporaneamente con una frusta, si eviterà la formazione di grumi. Sbucciate i limoni, assicurandovi che la polpa bianca sia assente perché conferirebbe al composto un retrogusto amarognolo. Inserite la scorza intera nel composto liquido. Portate sul fuoco e continuate a mescolare fin quando non sentirete che il composto si sta addensando. Spegnete il fuoco e versate la crema nelle coppette singole. Aspettate che si raffreddino fino a giungere a temperatura ambiente, poi mettetele in frigo e servite come dessert al cucchiaio.





## MONICA BELLUCCI

Burrosa. Carnale. Voluttuosa. Monica Bellucci, mora, occhi scuri e corpo prorompente è l'incarnazione della definizione per antonomasia della donna italiana, mediterranea. Spesso descritta con aggettivi che rimandano ai sensi, al gusto, al tatto prima degli altri, l'attrice e modella umbra ha fatto del suo rapporto con il cibo un manifesto contro gli stereotipi del fashion system: la donna più bella del mondo, mangia.

Con un vero debole per la pasta e il cioccolato.

“Vizi” a cui rinuncia solo se sta per girare un film.

«Adoro mangiare e non mi piace molto sacrificarmi.

Certo, se sono sul set faccio più attenzione a ciò che mangio, ma non sono ossessionata dall'essere magra – ha dichiarato a *Madame Figaro* – ho un'alimentazione varia, mangio verdure, pesce, carne, pasta, ma non sono mai stata troppo rigorosa.

Vivo bene nel mio corpo, amo le mie curve. Se fossi rimasta la ragazza di provincia, che nel profondo sono ancora, se avessi continuato a vivere a Città di Castello, probabilmente oggi peserei 10 chili in più». A due passi dalla sua cittadina natale, nella frazione di Selci Lama nel Comune di San Giustino, si trova l'*Osteria del Musicista*, locale particolarmente amato da Monica nel quale si reca ad ogni visita alla famiglia e per tornare ad abbracciare i proprietari Roberto Polchi e la moglie Donatella. Il menù è un'ode alla cucina umbra, con tanti prodotti della sua raffinata norcineria. I loro tortellini in brodo hanno un posto speciale nel cuore di Monica, primato insidiato solamente dal tiramisù, vero e proprio peccato di gola che si concede anche sul set nelle pause tra un ciak e l'altro e con il quale coccola Deva e Léonie.

«Per le mie figlie cucino io. Sono le uniche a credere che io sia una buona cuoca. Preparo la pasta, la carne, cose semplici. Il piatto che mi riesce meglio è il tiramisù: lo faccio con i savoiardi. Non manca mai quando organizzo una cena con i miei amici. Mi piace viziare e regalarne loro una porzione da portare a casa». Il tiramisù classico al cacao è una vera “goduria dei sensi”, con l'alternarsi di consistenze e il piacevole amalgamarsi di sapori contrastanti. Monica ha voluto stupirci con un'insolita versione di questo dessert, quella da lei preferita e che prevede tra gli ingredienti il crumble di mele e gli *speculoos*, i sottili biscotti speziati con cannella, chiodi di garofano e cardamomo, tipici del Belgio e dei Paesi Bassi che vengono preparati, secondo tradizione, nel giorno di San Nicola che si celebra il 6 dicembre.

# MONICA BELLUCCI

## TIRAMISÙ CLASSICO E ALLE MELE

---

### PER IL TIRAMISÙ CLASSICO

250 g di mascarpone  
150 g di biscotti savoiardi  
75 g di zucchero  
3 uova  
una spruzzatina di marsala  
1 tazzina di caffè espresso  
lungo  
cacao amaro in polvere

### PER IL TIRAMISÙ ALLE MELE

3 uova  
2 mele  
50 g di mascarpone  
12 biscotti Speculoos  
2 pizzichi di cannella  
3 cucchiaini di zucchero  
20 g di burro

Per il tiramisù classico sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto bianco e spumoso. Unite una spruzzatina di marsala e il mascarpone. Amalgamate fin quando la crema sarà omogenea. Montate gli albumi a neve e uniteli al composto di tuorli e mascarpone mescolando la crema dal basso verso l'alto. Preparate il caffè e lasciatelo raffreddare. Una volta freddo, versatelo in un contenitore che vi consenta di inzupparci i savoiardi su entrambi i lati, velocemente, per evitare che diventino troppo umidi e molli, foderate con essi il fondo del bicchiere. Ricoprite i savoiardi con uno strato di crema. Passate al secondo strato ripetendo le fasi precedenti fino a esaurimento degli ingredienti, terminando con la crema. Lasciate raffreddare in frigo per un'ora. Al momento di servire il dessert, spolverizzate la superficie di ogni bicchiere con un velo di cacao amaro setacciato di ottima qualità.

Per il tiramisù alle mele sbucciate e tagliate le mele a dadini. Scaldate il burro in una padella e caramellate la mela. Cospargete di cannella all'inizio della cottura. Sbriciolate gli Speculoos e guarnite il fondo di quattro bicchieri. Separate gli albumi dai tuorli d'uovo. Sbattete i tuorli e lo zucchero fino a quando il composto non si sbianca. Aggiungete il mascarpone e continuate a sbattere fino ad ottenere una pasta liscia. Montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente al composto di mascarpone. Versate questa crema sugli Speculoos. Coprite con i dadi di mela raffreddati. Mettete il dessert almeno 2 ore in frigorifero prima di servire.



ALBINO D'AMATO • ALESSANDRO DE BENEDETTI  
ALESSANDRO ENRIQUEZ • ALVIERO MARTINI  
ANDREA INCONTRI • ANGELA MISSONI • ANNA DELLO RUSSO  
ANNA MOLINARI • ANTONIO MARRAS • BARBARA BORGHINI  
BIANCA BALTI • BRUNELLO CUCINELLI • CAMILLA ZAMBELLI  
CAROLINA CASTIGLIONI • CESARE CASADEI • CHIARA BONI  
CRISTIANO BURANI • DEAN & DAN CATEN  
DEANNA FERRETTI VERONI • DOLCE & GABBANA  
EDGARDO OSORIO • ELIO FIORUCCI • ELISABETTA FRANCHI  
ERMANNO SCERVINO • EVA CAVALLI • EVA RICCOBONO  
FAUSTO PUGLISI • FRANCA SOZZANI  
FRANCESCO MARTINI COVERI  
FRANCESCO SCOGNAMIGLIO • FRANCO MOSCHINO  
GIANFRANCO FERRÈ • GIANNI VERSACE  
GIGLIOLA CURIEL • GIORGIO ARMANI  
GIOVANNA ENGELBERT • GIOVANNA GENTILE FERRAGAMO  
GIULIANO CALZA • GIUSEPPE ZANOTTI  
GRETA CAVAZZONI • ILARIA VENTURINI FENDI  
IZUMI OGINO • LAUDOMIA PUCCI • LAURA LUSUARDI  
LAVINIA BIAGIOTTI CIGNA • LUISA BECCARIA  
MARCO BALDASSARI • MARCO BIZZARRI  
MARTINA COLOMBARI • MASSIMO GIORGETTI  
MONICA BELLUCCI • NATALIA BONIFACCI  
NICOLETTA SPAGNOLI • PATRIZIO BERTELLI  
RAFFAELLA CURIEL • RENZO ROSSO  
ROCCO ADRIANO GALLUCCIO • ROMEO GIGLI  
ROSSELLA JARDINI • SANTO VERSACE • SARA BATTAGLIA  
SARA CAVAZZA FACCHINI • SIMONETTA GIANFELICI  
SIMONETTA RAVIZZA • VALENTINO

35 € i.i.

[www.luxurybooks.it](http://www.luxurybooks.it)



ISBN 978 88 99802 17 2