

# Living

MARC NEWSON *«Sono tornato a Itaca»*  
GLI HAMPTONS A COLORI DI CINDY SHERMAN  
FOOD & DESIGN *Cinque modi di mangiare con gli occhi*



**OLTRE IL GIARDINO**

*Il dentro sembra fuori e la città campagna.*

*Buenos Aires rompe i confini*



Il 9 giugno con Il Corriere della Sera 2€ Il Corriere della Sera € 1,50 - Living € 0,50. Non vendibile separatamente

WWW.LIVING.CORRIERE.IT



# Julia Sherman

## — ODE ALL'INSALATA

IL SUO SITO SALAD FOR PRESIDENT ASSOMIGLIA ALLA CASA NEWYORKESE DOVE VIVE. UN LUOGO APERTO ALLA CONVIVIALITÀ DOVE TUTTO RUOTA INTORNO AI FUOCHI

TESTO — ANNA PRANDONI

FOTO — MIKE DE PASQUALE

Lo specchio sul camino riflette lo chandelier con le scarpe scultura di Brie Ruais (sopra). Julia Sherman con una delle sue famose insalate (a sinistra)



Nel salone, sedie vintage di Ward Bennett per Herman Miller. Il parquet primi 900 è stato riverniciato con un tono più scuro (nella pagina accanto). Frigo a doppia porta, scaletta per i pensili più alti (a sinistra). Julia Sherman posa davanti ai fornelli (in basso a sinistra). Ingredienti per insalata (in basso)

Una giovane donna attenta all'alimentazione e una casa costruita intorno alla cucina, da sempre suo luogo d'elezione: la newyorkese Julia Sherman, blogger di Salad for President, si racconta attraverso un ambiente pieno di luce, dove stucchi, parquet e camino sono originali primi 900. Dove si sente a suo agio e accoglie gli amici durante epiche cene in cui la condivisione è il mantra. «La casa è lo strumento per far entrare le persone nella mia vita e coinvolgerle, mostrando loro l'arte che amo e il cibo che preparo», dice. Attivista delle verdure, viaggia alla scoperta dei Paesi che visita passando attraverso le loro insalate: «Il modo più semplice per accedere ad altre culture è il cibo. O almeno per me è così: le ricette descrivono in modo inequivocabile il territorio, le tradizioni, la gente». Il suo blog è una sorta di manifesto: Julia sostiene l'idea che nessuna ossessione sia troppo piccola per non essere presa sul serio. «Un'insalata che corre per le presidenziali







La cucina è il cuore della casa, superattrezzata, ha un'isola a centro stanza con piano cottura e zona lavoro (sopra). Gli amici riuniti attorno al tavolo: Julia e il marito amano dare numerose cene (sotto)

**«MI DICONO CHE AI FORNELLI  
SONO PREPOTENTE,  
CHE NON CEDO MAI LO SCETTRO...  
NON È VERO: CUCINARE PER ME  
È SEMPRE UNA FESTA,  
ALTRO CHE PERFORMANCE»**



è un'idea talmente buffa... Però mi ricorda di prestare sempre attenzione ai dettagli. Un argomento così specifico mi offre una piattaforma per parlare dei temi a cui tengo: arte, piante, giardinaggio. E anche di sostenibilità e di comunità». Nel living illuminato da due grandi finestre spicca un lampadario d'epoca da cui penzola un paio di scarpe da lavoro in ghisa e porcellana, opera dell'artista Brie Ruais. «Le adoro, a prima vista sembrano davvero delle Timberland, ma guardando più da vicino si scopre che sono sculture dipinte a mano. L'ossimoro forza e fragilità mi affascina». Ma è in cucina che si svela la passione: «È lì dove lavoro e mi rilasso. Il luogo in cui riunisco gli amici e dove mi vengono le idee. Ha la luce migliore della casa e ci abita Lucy: la cagnetta ha preso alloggio nel camino». Esemplare raro di newyorkese, Julia passa in casa molto tempo: cura l'orto che cresce in giardino e riceve spesso. Lo spazio racconta molto dei suoi viaggi e delle sue passioni:

## VITA DA BLOGGER

La cucina è anche il regno di Lucy: la cagnetta di Julia l'ha eletta a proprio domicilio. Ama farle compagnia mentre è ai fornelli: «Così stiamo insieme il più possibile», spiega la blogger di Salad for President. Il forno è di Miele, frigorifero Lg. Foto agenzia Photofoyer

oggetti, piante, opere d'arte, brocantage si mescolano in ogni stanza creando un eclettismo personalissimo, circondato da muri bianchi. «Non riesco a essere minimalista, anche se nella prossima vita mi impegnerò per diventarlo. Il bianco fa sfondo a tutto il colore di ogni altra cosa che possiedo». La convivialità sta alla base di molte delle sue scelte d'arredo e di vita: «Tutti noi abbiamo la responsabilità di seguire la nostra indole e coltivare i nostri talenti, per poi condividerli con gli altri. Mio marito e io siamo nati animatori. Ci rilassiamo lavorando sodo per creare uno spazio piacevole di conversazione per gli altri. Mi piace assistere gli ospiti, facendo in modo che si sentano a loro agio, in un luogo accogliente dove possano mangiare bene. Non cedo mai lo scettro, comunque mi dicono che sono un po' prepotente ai fornelli e generalmente gli amici optano per un ruolo da aiuto chef. Ma non è mai una performance, è sempre una festa».

➤ SALADFORPRESIDENT.COM



## VERDE MANGIARE

*Un piatto unico vegetariano che combina i ricchi profumi delle erbe aromatiche fresche con le note di radici nobili come pastinaca, rapa gialla e ravanelli. Più l'esotismo dell'avocado*

1

### L'INSALATA

Lavare e tagliare a fette sottili una rapa gialla, una pastinaca, una carota, due ravanelli, unire le foglie di un cespo di lattuga e uno di Chioggia. Condire con un dressing preparato emulsionando olio con acciughe tritate, succo di limone, scalogno tritato. Salare, pepare e guarnire con prezzemolo.

2

### LA BRUSCHETTA

Ridurre a bricioloni il formaggio di feta, unire rosmarino, timo e origano tritati. Più olio, sale rosso e peperoncino. Servire con fette di pane da pasta madre, tostato pochi istanti nel forno.

3

### IL FINGER FOOD

Mescolare l'aceto di vino rosso e il sidro con una cipolla affettata, un cucchiaino di zucchero e poco sale. Far riposare per 30'. Tritare finemente timo, prezzemolo, la buccia di un limone Meyer e uno spicchio d'aglio. Tritare grossolanamente gli spicchi di limone pelati a vivo e condirli con la gremolata. Salare e pepare. Tagliare a metà gli avocado, rimuovere il seme e riempire ogni cavità con 1 cucchiaino di gremolata e qualche foglia di cipolla. Condire con olio e sale.