



Video (<https://video.vanityfair.it>) People (<https://www.vanityfair.it/people>) Beauty (<https://www.vanityfair.it/beauty>) Benessere (<https://www.vanityfair.it/benessere>)

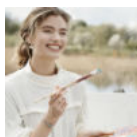
5 ricette di pasta con la zucca da fare in autunno

Topic: [/lista-topic](https://www.vanityfair.it/author/luca-fiorini) Lavoro (<https://www.vanityfair.it/mybusiness>) Sport (<https://www.vanityfair.it/sport>) Musica (<https://www.vanityfair.it/musica>)

di LUCA FIORINI (<https://www.vanityfair.it/author/luca-fiorini>)



(<https://www.vanityfair.it>) (<https://www.vanityfair.it>)



NON SORREDO CONTENT (<https://www.vanityfair.it/author/luca-fiorini>)
5 ricette di pasta con la zucca da fare in autunno



cioccol...
(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/2018/10/16/eurochocolate>)



ricette di pasta con la zucca da fare in autunno
(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricette/2018/01/12/ricette-light-dimagrire-cena>)

FOOD (<https://www.vanityfair.it/vanityfood>) - RICETTE (<https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricette>)

5 ricette di pasta con la zucca da fare in autunno

13 OCT, 2018
di LUCA FIORINI (<https://www.vanityfair.it/author/luca-fiorini>)
fashion/2018/10/15/trollbeads-bracciale-opera-arte)



Dai classici gnocchi casalinghi ai meno consueti spaghettoni al farro, ecco 5 piatti di pasta con la zucca che scaldano il cuore e la tavola



L'**autunno** porta sempre con sé qualcosa di magico e invariabilmente nostalgico: il suo fogliame rossastro, la campanella della scuola, quei primi freddi che chiamano piumone e pigrizia.

E poi c'è lei, la **zucca**, regina degli ortaggi otto-novembrini, a esaltare anche a tavola questa stagione virtuosa e aranciata, foriera di raccolti e di vendemmia.

Lo sanno bene a **Mantova**, che della zucca è uno dei maggiori (e migliori) poli produttivi, e che sulla zucca ha incentrato il suo piatto di punta, i **tortelli ripieni**, serviti sin dal XVI secolo nei locali del ducato dei Gonzaga.

LEGGI ANCHE

Il super succo (di zucca) che fa felici

(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/16/10/25/ricetta-succo-di-zucca-propriet%C3%A0o-pumpkin-day>)

E lo sa altrettanto bene **Sara Stuani**, classe 1985, mantovana d'origine e autrice del libro ***Profumo di zucca e cannella... Le ricette segrete della mia bisnonna attraverso i sentieri di Corte Mirandola***

(https://www.booksprintedizioni.it/public/libri/anteprema_profumo_di_zucca_e_cannella.pdf) (edizioni Booksprint), che ai frutti della "Cucurbita" ha dedicato il suo primo libro:

«sono cresciuta in cucina, aiutando le mie nonne a preparare cene per grandi tavolate. Poi, da grande, ho stanato nella soffitta di casa un **vecchio ricettario** scritto a mano dalla mia bisnonna, Maria, che ho conosciuto solo attraverso le parole di mio padre. Grazie a lui, a lei, la mia vita (culinaria) è cambiata».

LEGGI ANCHE

10 ricette con la zucca classiche (e buonissime)

(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricette/2017/10/30/10-ricette-con-la-zucca-classiche-e-buonissime>)

Perché quella di Cenerentola non è la sola zucca incantata: «i miei nonni possiedono una grande corte con orti, animali e alberi da frutto, compreso un campo di **zucche di qualità mantovana**. Da bimba li accompagnavo a raccogliere per cucinarle: con la polpa cotta, dolcissima, farcivamo i tortelli, aggiungendo gli amaretti al ripieno; ma ho imparato a usarla anche per altre preparazioni, come la marmellata di zucca e zenzero; con quelle ornamentali, invece, realizzavamo composizioni per la tavola, riempiendo di zucche grandi cesti in vimini. L'autunno era una grande festa, da queste parti, e lo è tuttora».

Perché "ricettarla"?

«Per le sue innumerevoli proprietà: la zucca contiene molte vitamine (A e B) e sali minerali (ferro e potassio) ed è un'importante fonte di betacarotene,

TOP STORIES

(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/mangiar-bene/2018/10/12/3-ricette-di-pesci-poveri-ma-buonissimi>)

MANGIAR BENE

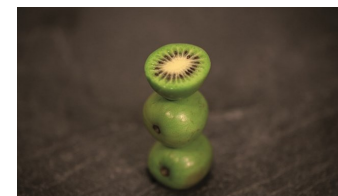
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/MANGIAR-BENE](https://www.vanityfair.it/vanityfood/mangiar-bene))

3 ricette di pesci «poveri» ma buonissimi

(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/mangiar-bene/2018/10/12/3-ricette-di-pesci-poveri-ma-buonissimi>)

di LUCA IACCARINO

([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/LIACCARINO](https://www.vanityfair.it/author/liaccarino))



(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/15/09/08/nergi-frutto-propriet%C3%A0-nutriente>)

NOVITÀ

([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/FOOD-NEWS](https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news))

potente antiossidante. Inoltre della zucca – naturalmente dolce e poco calorica – si mangia tutto, compresi i semi, ricchi di omega 3 e di zinco, antinfiammatori naturali».

LEGGI ANCHE

Zucca: un concentrato di virtù (in poche calorie)
(<https://www.vanityfair.it/benessere/dieta-e-alimentazione/16/10/28/zucca-benefici-poche-calorie>)

Un consiglio di cottura?

«Il più classico e collaudato: tagliarla a spicchi, comprensivi di buccia, e disporli sulla teglia con carta da forno. Cospargere il tutto di rosmarino, sale e olio, e infornare a 200° per circa 40 minuti, fino a doratura. Poi, una volta cotta, si può decidere come usarla, frullandola per fare il ripieno della pasta o riducendola in purea con uno schiacciapastate per lavorarla in un budino o una cheesecake autunnale».

LEGGI ANCHE

Come si fa la vellutata alla zucca (antistress)
(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/piatti-d'autore/16/10/28/come-si-fa-la-vellutata-zucca>)

Gli alimenti che più ne esaltano il sapore?

«Per i piatti salati, un trito di rosmarino, che ne enfatizza l'aroma. Mentre nei dolci non c'è spezia più indicata della cannella, da spolverizzare a piacere»

Un trucco della nonna per cucinarla.

«La regola è: più la fai semplice più è buona. Un goccio d'olio e un pizzico di sale sono sempre la migliore procedura, ma non c'è limite alla fantasia. Io, ad esempio, amo friggerla nell'olio di semi di girasole, passandola prima nella farina 00 – che rende croccante la panatura – poi nell'uovo sbattuto, infine nel pangrattato. Per non parlare delle paste con la zucca, un mondo tutto da scoprire».

LEGGI ANCHE

Nergi: il mini-kiwi, piccolo e superdotato
(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/15/09/08/nergi-frutto-proprieta-nutriente>)

di FABIANA SALSÌ
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/FSALSÌ](https://www.vanityfair.it/author/fsalsi))



(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/2018/10/14/sognare-cibo-cosa-significa-interpretazione>)

NOVITÀ
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/FOOD-NEWS](https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news))

Cosa significa se sogniamo di mangiare carne
(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/food-news/2018/10/14/sognare-cibo-cosa-significa-interpretazione>)

di FRANCESCA FAVOTTO
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/FFAVOTTO](https://www.vanityfair.it/author/ffavotto))

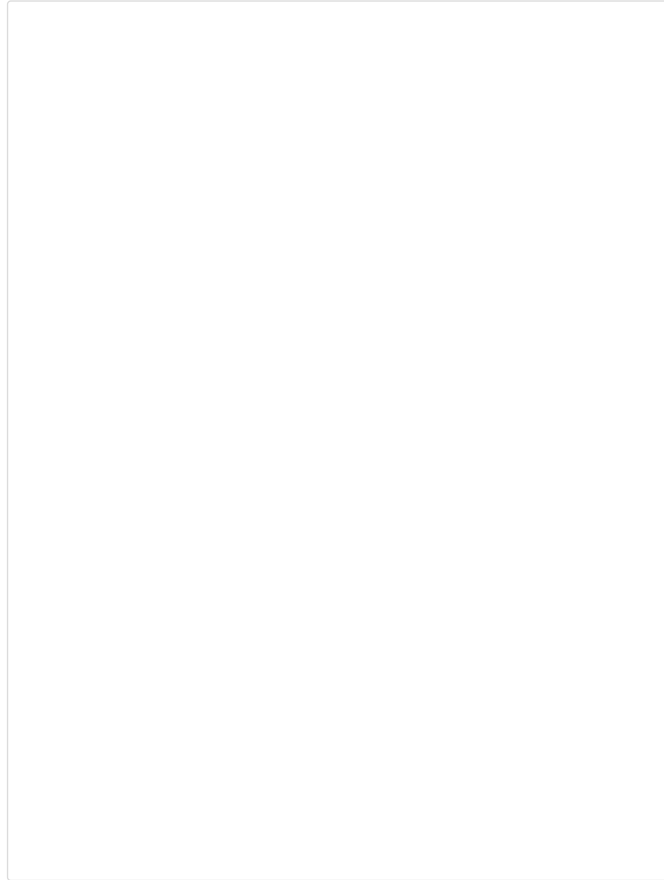
Depurati con la dieta della zucca

(<https://www.vanityfair.it/benessere/dieta-e-alimentazione/14/10/30/depurati-con-la-dieta-della-zucca>)

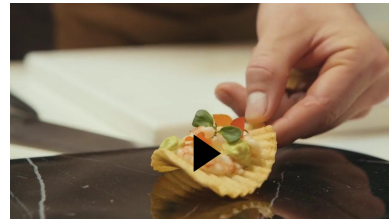
Cliccate nella **gallery in alto** per scoprire **5 ricette di pasta con la zucca**, nel formato corto dei maccheroncini e degli gnocchi o in quello lungo degli spaghetti. Facendone saggiamente scorta, ch  se tenuta a temperatura adeguata – in un ambiente fresco e asciutto, al buio – la zucca pu  conservarsi anche per tutto l’inverno. What else?



FROM SOCIAL MEDIA



LATEST VIDEOS



NOVITÀ
([HTTPS://VIDEO.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/FOOD-NEWS](https://video.vanityfair.it/vanityfood/food-news))

San Carlo: a lume di candela
(<https://video.vanityfair.it/vannews/2017/04/18/san-carlo-a-lume-di-candela>)

di REDAZIONE
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/REDAZI](https://www.vanityfair.it/author/redazi))

NOVITÀ
([HTTPS://VIDEO.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/FOOD-NEWS](https://video.vanityfair.it/vanityfood/food-news))

San Carlo: Aperitivo esotico con Rustica
(<https://video.vanityfair.it/vannews/2017/03/20/san-carlo-aperitivo-esotico-con-rustica>)

di REDAZIONE
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/REDAZI](https://www.vanityfair.it/author/redazi))

NOVITÀ
([HTTPS://VIDEO.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/FOOD-NEWS](https://video.vanityfair.it/vanityfood/food-news))

"Poco sale nella zucca", i consigli di Giuliano Ubezio e Maurizio ...
(<https://video.vanityfair.it/vannews/2017/02/15/poco-sale-nella-zucca-i-consigli-di-giuliano-ubezio-e-maurizio-rosazza-prin-che-conciliano-gusto-e-salute>)

di REDAZIONE
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/REDAZI](https://www.vanityfair.it/author/redazi))

New! STORIES



RICETTE
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/RICETTE](https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricette))
La pasta al forno di Nonna Rita (Dalla Chiesa)

La conduttrice, in occasione della «Festa dei nonni», ci svela cosa cucina all'adorato nipotino Lorenzo, l'unico che ha ...

(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricette/2018/10/02/festa-dei-nnonni-rita-dalla-chiesa-ricetta-pasta-nipote-rosazza>)

di ROSAZZA SALTALAMACCHIA
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/SSALTALAMACCHIA](https://www.vanityfair.it/author/ssaltamacchia))



RICETTE
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VANITYFOOD/RICETTE](https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricette))



World Paella Day: come si fa la ricetta a casa

Il 20 settembre 2018 si celebra il primo World Paella Day, da Valencia fino all'Italia. Ma la prima ...

(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricette/2018/09/20/come-si-fa-la-paella-de-marisco-frutti-di-mare-ricetta-valetia-figlio>)
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/REDAZIONEFOOD](https://www.vanityfair.it/author/redazionefood))

(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricetta-di-settembre-il-risotto-con-crema-di-rucola-e-piselli-di-mirko-ronzoni>)

RICETTE

Il risotto con crema di rucola e piselli di Mirko Ronzoni

Il fuoriclasse di «Hell's Kitchen Italia» ha ideato un piatto perfetto per il mese in corso. A base di riso Carnaroli, verdure e formaggio erborino

(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricette/2018/09/14/la-ricetta-di-settembre-il-risotto-con-crema-di-rucola-e-piselli-di-mirko-ronzoni>)
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/LFIORINI](https://www.vanityfair.it/author/lfiorini))

(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricetta-greca-al-forno-e-altre-5-ricette-vegetariane-super-leggere>)

RICETTE

L'insalata greca al forno (e altre 5 ricette vegetariane)

Secondo lo chef inglese Hugh Fearnley-Whittingstall, personaggio televisivo e autore di un ponderoso libro di ricette (oltre 150), ...

(<https://www.vanityfair.it/vanityfood/ricette/2018/09/06/insalata-greca-al-forno-e-altre-5-ricette-vegetariane-super-leggere>)
([HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/AUTHOR/REDAZIONEFOOD](https://www.vanityfair.it/author/redazionefood))



READ NEXT

La pasta al forno di Nonna Rita (Dalla Chiesa)

0

VANITY FAIR



NEWS (https://www.vanityfair.it/news)

MUSIC (https://www.vanityfair.it/music)

SPORT (https://www.vanityfair.it/sport)

People (https://www.vanityfair.it/people)	Benessere (https://www.vanityfair.it/benessere)	Fashion (https://www.vanityfair.it/fashion)	Show (https://www.vanityfair.it/show)	Oroscopo (https://www.oroSCOPI.com)	Traveller (https://www.vanityfair.it/viaggi-traveller)
ITALIA (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/PEOPLE/ITALIA)	DIETA E ALIMENTAZIONE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BENESSERE/DIETA-E-ALIMENTAZIONE)	NEWS (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/NEWS)	CINEMA (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/SHOW/CINEMA)	DEL GIORNO (HTTPS://WWW.ORSOCOPI.COM/DELGIORNO)	VACANZE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VIAGGI-TRAVELLER/VACANZE)
MONDO (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/PEOPLE/MONDO)	STAR PROGRAM (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BENESSERE/STAR-PROGRAM)	SFILATE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/SFILATE)	TV (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/SHOW/TV)	DELLA SETTIMANA (HTTPS://WWW.ORSOCOPI.COM/SETTIMANA/SETTIMANALE.PHP)	TRAVELLER (VACANZE)
GOSSIP (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/PEOPLE/GOSSIP)	FITNESS (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BENESSERE/FITNESS)	TREND (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/TREND)	LIBRI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/SHOW/LIBRI)	DEL MESE (HTTPS://WWW.ORSOCOPI.COM/DELMESE)	WEEKEND (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VIAGGI-TRAVELLER/WEEKEND)
FAMILY VIP (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/PEOPLE/FAMILY-VIP)	SALUTE E PREVENZIONE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BENESSERE/SALUTE-E-PREVENZIONE)	STARLOOK (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/STARLOOK)	CULTURA (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/SHOW/CULTURA)	DI COPPIA (HTTPS://WWW.ORSOCOPI.COM/DI-COPPIA)	NOVITÀ (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VIAGGI-TRAVELLER/NOTIZIE-VIAGGIO)
Beauty (https://www.vanityfair.it/beauty)	SESSO (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BENESSERE/SESSO)	RED CARPET (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/RED-CARPET)	NEWS-TUBE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/SHOW/NEWS-TUBE)	TAROCCHI (HTTPS://WWW.ORSOCOPI.COM/TAROCCHI.HTML)	HOTEL (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VIAGGI-TRAVELLER/HOTEL)
NEWS (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BEAUTY/NEWS)	WHAT WOMEN WANT (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BENESSERE/WHAT-WOMEN-WANT)	BORSE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/BORSE)	Food (https://www.vanityfair.it/food)	Music (https://www.vanityfair.it/music)	CONCETTI & EVENTI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VIAGGI-TRAVELLER/CONCETTI-)
TREND (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BEAUTY/TREND)	SPA E TRATTAMENTI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BENESSERE/SPA-E-TRATTAMENTI)	SCARPE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/SCARPE)	CHEF (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FOOD/CHEF)	CONCETTI & EVENTI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/VIAGGI-TRAVELLER/CONCETTI-)	NEWS (https://www.vanityfair.it/news)
BEAUTY STAR (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BEAUTY/BEAUTY-STAR)	Lifestyle (https://www.vanityfair.it/lifestyle)	STYLE NEWS (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/STYLE-NEWS)	NOVITÀ (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FOOD/NOVITA-NEWS)	TOP HITS (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/MUSIC/TOP-HITS)	CRONACHE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/NEWS/CRONACHE)
CAPELLI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BEAUTY/CAPELLI)	CAPELLI & BASIC (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/LIFESTYLE/CAPELLI-BASIC)	TENDENZE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/TENDENZE)	RISTORANTI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FOOD/RISTORANTI)	PLAYLIST (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/MUSIC/PLAYLIST)	STORIE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/NEWS/STORIE-NEWS)
VISO E CORPO (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BEAUTY/VISO-E-CORPO)	FACE & VISO (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/LIFESTYLE/FACE-VISO)	RITRATTI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/RITRATTI)	MANGIAR BENE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FOOD/MANGIAR-BENE)	STORIE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/NEWS/STORIE-NEWS)	APPROFONDIMENTI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/NEWS/APPROFONDIMENTI)
MAKE UP (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BEAUTY/MAKE-UP)	MAKE UP & BEAUTY (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/LIFESTYLE/MAKE-UP-BEAUTY)	BACKSTAGE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/BACKSTAGE)	VINI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FOOD/VINI)	Sport (https://www.vanityfair.it/sport)	APPROFONDIMENTI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/NEWS/APPROFONDIMENTI)
PROFUMI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BEAUTY/PROFUMI)	PROFUMI & BEAUTY (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/LIFESTYLE/PROFUMI-BEAUTY)	PARTY (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/PARTY)	TOP BRAND (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FOOD/TOP-BRAND)	PARTITE & EVENTI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/SPORT/PARTITE-EVENTI)	SPORT (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/NEWS/POLITICA)
RITRATTI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BEAUTY/RITRATTI-BEAUTY)	RITRATTI & BEAUTY (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/LIFESTYLE/RITRATTI-BEAUTY)	ANIMALI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/ANIMALI)	ALTRI BRAND (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FOOD/ALTRI-BRAND)	CALCIO (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/SPORT/CALCIO)	FOTO (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/NEWS/FOTO)
BACKSTAGE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BEAUTY/BACKSTAGE-BEAUTY)	ANIMALI (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/LIFESTYLE/ANIMALI)	ECO (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/ECO)	ALTRI SPORT (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/SPORT/ALTRI-SPORT)	ITALIA (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/NEWS/ITALIANNEWS)	MONDO (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/NEWS/MONDONews)
PAGELLE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BEAUTY/PAGELLE)	ECO (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/LIFESTYLE/ECO)	SEX (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/FASHION/SEX)	STORIE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/SPORT/STORIE-SPORT)	SOCIETÀ (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/NEWS/SOCIETA)	LAB (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/NEWS/LAB)
BENESSERE (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/BEAUTY/BENESSERE-BEAUTY)	SEX (HTTPS://WWW.VANITYFAIR.IT/LIFESTYLE/SEX)				

- Video (https://video.vanityfair.it)
- Vanity stars (https://www.vanityfair.it/vanity-stars)
- OnStage (https://www.vanityfair.it/onstage)
-
-
-
- MyBusiness (https://www.vanityfair.it/mybusiness)
- Mag (https://www.vanityfair.it/magazine)
- Style.it (http://style.cnlive.it)
- AD (http://ad.vfnetwork.it/)
- Topic (https://www.vanityfair.it/lista-topic)

CONDÉ NAST (<http://www.condenast.it/>)

[Wired.it](https://www.wired.it/) (<https://www.wired.it/>) [Vogue.it](http://www.vogue.it/) (<http://www.vogue.it/>) [GQ.com](https://www.gqitalia.it/) (<https://www.gqitalia.it/>) [Glamour.it](http://www.glamour.it/) (<http://www.glamour.it/>)
[CNLive.it](http://www.cnlive.it/) (<http://www.cnlive.it/>) [Lacucinaitaliana.it](http://www.lacucinaitaliana.it/) (<http://www.lacucinaitaliana.it/>)

INTERNATIONAL EDITIONS:

[VF USA](http://www.vanityfair.com?us_site=y) (http://www.vanityfair.com?us_site=y) [VF Spain](http://www.revistavanityfair.es) (<http://www.revistavanityfair.es>) [VF France](https://www.vanityfair.fr) (<https://www.vanityfair.fr>)
[VF UK](http://www.vanityfair.com/?us_site=y) (http://www.vanityfair.com/?us_site=y) [VF Mexico](http://www.vanityfair.com.mx) (<http://www.vanityfair.com.mx>)

©EDIZIONI CONDÉ NAST S.P.A. - P.ZZA CASTELLO 27 - 20121 MILANO CAP.SOC. 2.700.000 EURO I.V. C.F E P.IVA REG.IMPRESSE TRIB. MILANO N. 00834980153 SOCIETÀ
CON SOCIO UNICO

[Pubblicità](http://www.condenast.it/) (<http://www.condenast.it/>) [Redazione](https://www.vanityfair.it/redazione) (<https://www.vanityfair.it/redazione>)
[Abbonamenti](https://www.abbonamenti.it/vincolata/r10314) (<https://www.abbonamenti.it/vincolata/r10314>) [Condizioni d'utilizzo](https://www.vanityfair.it/condizioni-d'utilizzo) (<https://www.vanityfair.it/condizioni-d'utilizzo>)
[Privacy](https://www.vanityfair.it/privacy) (<https://www.vanityfair.it/privacy>)