

LIBRO

Manuale glam per le ragazze**La formula misteriosa del mascara-ketchup**

Che fisico! Anzi che fisica, intesa come scienza. Sì perché leggi e principi della fisica hanno parecchio a che fare con bellezza e cura del corpo. Qualche esempio: l'abbronzatura fa sembrare più magri? «Certo, perché la pelle riflette meno la luce; anche per questo che il nero snellisce». Cosa succede ai capelli quando si fanno le mèches? «La pappetta che il parrucchiere mette in testa agisce sul colore alterando l'architettura degli elettroni della melanina». A dare le risposte è **Monica Marelli** (foto) classe 1968, milanese, autrice di «La fisica delle ragazze» (uscito per Editoriale Scienza), un manuale di approccio glam alla scienza,

su misura per teen curiose. Ha per protagonista una sedicenne che scopre i benefici della fisica nel quotidiano: «per coprire un brufolo basta un correttore verde, che fa sparire il rossore, perché rosso e verde mescolati danno un giallino, vicino al colore della

carnagione», spiega Marelli, laurea in fisica messa con arguzia al servizio di beauty e wellness, autrice del divertente «La fisica del tacco 12». Il fard «può contenere polveri riflettenti che grazie a un effetto specchio danno più volume allo zigomo». Le lenti polarizzate per il sole funzionano come pettini filtrando la luce. E il mascara è parente del ketchup e del sangue di San Gennaro: «fluidi tixotropici, agitando li passano dallo stato solido al liquido».

(S. Col.)

© RIPRODUZIONE
RISERVATA

GOLA

Da ChezNadi nel cuore di Vigevano**Salsiccia, vino e pane
Come una volta...**

Sono sempre più rari, ma ne esistono ancora, i negozi di alimentari anni 70, quelli dove ti saresti fatto «mandare dalla mamma a prendere il latte». Questo si trova, dal 1955, a dieci minuti da quel gioiello che è piazza Ducale a Vigevano e accanto a una vecchia Berkel (modello 21), tra scatole barattoli e prosciutti, troneggia il famoso insaccato. I proprietari **Nadia Vighi** e il fratello **Claudio** (nella foto) hanno resistito alla tentazione di ristrutturarlo e il martedì continuano a fare la salsiccia secondo la ricetta del padre, per la delizia di chi la conosce e l'ha assaggiata: solo spalla e pancetta di suino locale con spezie segrete e nessun additivo. La sovrana è Nadia che si divide

di giorno in negozio con il marito Dario e la sera nel piccolo locale adiacente, dove cucina regalmente pochi piatti ai fortunati che riescono a prenotare uno dei 4 tavoli nel retrobottega, quasi una sala da pranzo privata. Propone le sue paste fresche e ripiene, i salumi, i formaggi, il pane artigianale, insomma porta in carta gli stessi prodotti che si trovano in negozio. I palati fini comprano la salsiccia il martedì e la mangiano cruda, altrimenti la si cuoce o si assaggia quella di Nadia. La sua è fatta ubriacare con dedizione nel vino del contadino friulano **Edi Keber** e servita accanto a una rosetta artigianale (panificio Buratti) tagliata a metà a sorvegliare nell'incavo, come uno scrigno, la sua «puca» che sa di Collio e di salvia. Già

che siete lì provate i tortelli di ricotta di capra, ortiche e spinaci con burro Alto Adige e **Parmigiano Vacche Rosse** 40 mesi. I vini Nadia li sceglie quando è vittima di un coupe de foudre come per quelli di **Paolo Massone** dell'**Azienda Agricola Bellaria** in Oltrepò. Imperativo prenotare: **ChezNadi Salumeria** con mescita, corso Torino 57, Vigevano (PV). Tel. 0381.311.605 o 348.5520539.

Roberta Schira

© RIPRODUZIONE RISERVATA

