

Serra Yilmaz, attrice e chef “cult”

(in italian and english)di Cesare Zucca –

Milano, Teatro Manzoni, grande emozione per l’attesissima prima di **“Don Chisciotte”** opera teatrale diretta da **Roberto Aldorasi**, **Marcello Prayer** e **Alessio Boni** che ne è anche il protagonista, nel ruolo del rocambolesco Cavaliere Spagnolo, mentre il fedele servitore è interpretato da Serra Yilmaz. Due ore di puro intrattenimento, ben servite da un ottimo cast, scenografie, luci, musiche e... lo spettacolare cavallo Ronzinante, magistralmente manovrato da **Biagio Iacovelli**.



Alessio Boni nel ruolo di Don Chisciotte
Tuttavia, l’elemento più sorprendente è proprio il panciuto e fedele servitore Sancho Panza inaspettatamente interpretato da una delle artiste più significativi di oggi: **Serra Yilmaz**, attrice culto e “Musa” del regista Ferzan Özpetek che le riserva sempre uno spazio speciale nei suoi film.



Alessio Boni e Serra Yilmaz in scena

Dopo lo spettacolo, *incontro questa “signora”* intelligente e colta, dai modi gentili e dalla genuina affabilità. Mi conquista immediatamente con quell’accento straniero, la dizione pacata , la squisita attenzione alla parola da scegliere, il sorriso rassicurante, la risata schietta e... la sua grande passione “gourmet” per la cucina e il buon cibo.



Buongiorno Serra, finalmente Chisciotte è di scena...Si, la pandemia ci ha bloccati per troppi mesi, siamo felicissimi di essere tornati in teatro con uno spettacolo che vuole essere divertimento e riflessione. Eravamo come in una barca perduta in alto mare e voglio ringraziare tutti quelli che hanno collaborato a questo tanto atteso ritorno sulle scene. E' importante nutrirsi di cultura e sostenere questa forma d'arte.



La magia torna in scena, Tre momenti dello spettacolo

Emozionata?Tanto, ogni sera, prima di entrare in scena... emozionata come quando ci si lancia in una nuova avventura, ma appena salgo sul palco dimentico ansie e paure e parto a tutta velocità. Recitare era il mio sogno e si è avverato, mi sento privilegiata e continuo a sognare, divertirmi e godermi la mia professione.



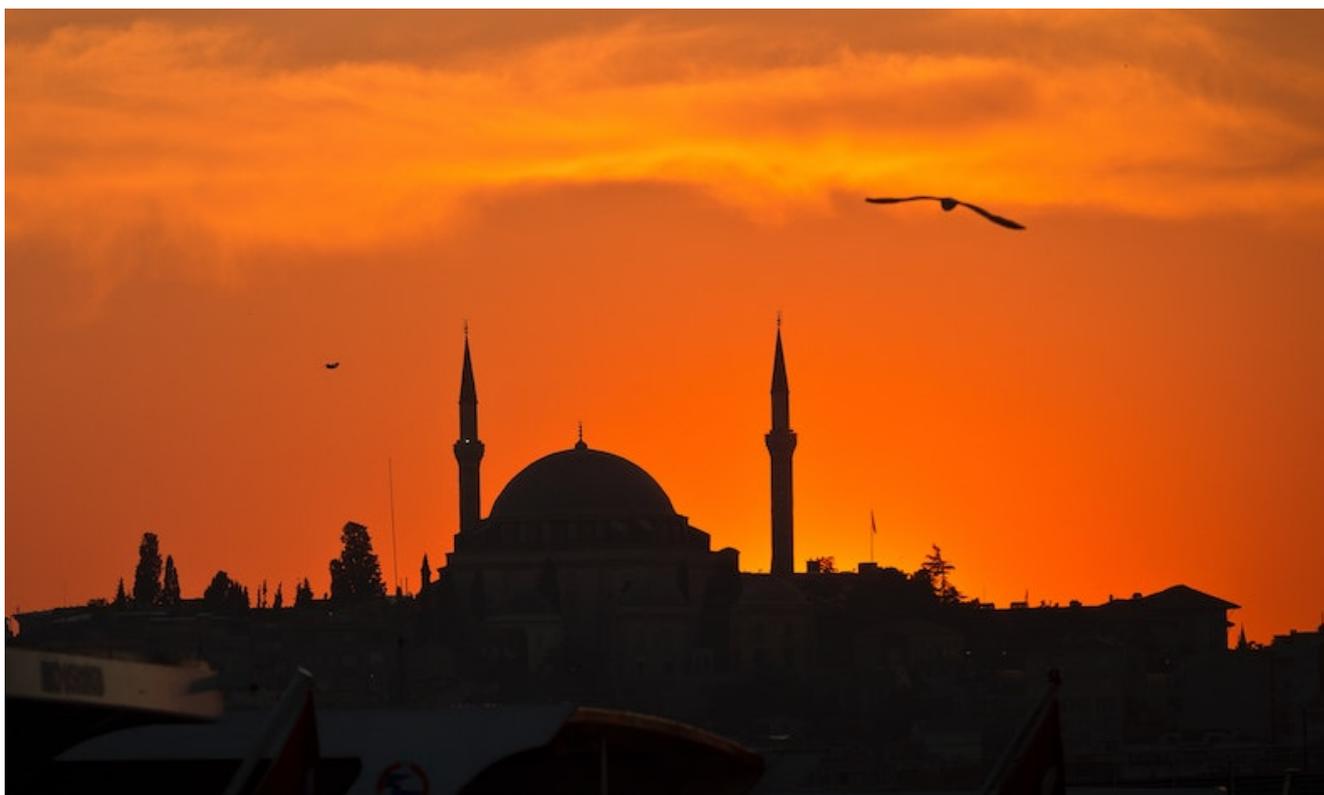
Nel film "Boys dont'cry", la protagonista affronta la transizione di diventare un uomo. In scena lei è Sancho Panza, il servitore di Don Chisciotte. Come si è preparata a questo "cambio"? Lei ha menzionato un film che mi è piaciuto tantissimo, perchè comunicava in maniera molto efficace il dolore di si ritrova un corpo che non corrisponde alle sue aspirazioni, un problema molto attuale che richiede una grande apertura mentale e inneggia al sogno, un po' come il nostro spettacolo che, scherzando, amo definire " fluido"... Per la mia trasformazione in scena, non mi sono posta il problema dell'apparire maschio. Abbiamo discusso se avessi dovuto attaccarmi baffi o barba e nascondere il petto. Abbiamo deciso di no. Recito e faccio Sancho senza minimamente nascondere che sono una donna ...



Serra Yilmaz in una scena di Don Chisciotte

Passiamo ai nostri weekend. Quando ha tempo, dove ama passarli ?Beh, vivo in tre città, Firenze, Istanbul e Parigi e quindi dipende da dove mi trovo. Le destinazioni cambiano, comunque non mi piace andare in posti troppo lontani, sarebbe un

impegno troppo laborioso e non mi farebbe godere pienamente delle mie ore di libertà. Se mi trovo a Firenze, potrei optare per la Toscana, in Maremma o a Donoratico per vedere il mare, perché il mare mi manca sempre... Se mi dovessi trovare ad Istanbul, punterei verso il Mar Nero sia lato Asiatico che Europeo, oppure il Nord Egeo, una delle mie destinazioni preferite.



Istanbul

E quando si trova a Parigi? Visto che il TGV ti porta così velocemente, punterei verso Sud-Est in Borgogna o in Alsazia oppure le Lande dove trovo ottimi vini e buon cibo. **Una buongustaia internazionale...e il suo piatto preferito?** *Yaprak sarmà*, un piatto tipico della cucina turca: sono involtini in foglia di vite. Ne esistono di tanti tipi: con riso e olio d'oliva con cipolla, pinoli e uvetta, o quelli con la carne, ricoperti di yogurt.



i tradizionali yaprak sarmà

Vengono serviti a varie temperature, io li preferisco caldi, cucinati con del succo di limone e delle susine quasi acerbe per ottenere una certa acidità. Anche le foglie di vite sono importanti: le migliori sono all'inizio della stagione perchè sono più tenere. **Lei li cucina?** Raramente, richiedono veramente troppa pazienza, ma li adoro mangiare... specialmente se cucinati dalla Signora Nergis, una cara amica di Istanbul che li fa proprio come piacciono a me.



Serra, lei è un'esperta in gastronomia... non posso non chiederle come è stata la sua esperienza in Celebrity Master Chef? Per me non è stata un'esperienza determinante nel senso che non guardando quasi mai la TV sono arrivata senza capire dove fossi capitata. Comunque sono stata felice di aver partecipato perché ho conosciuto persone piacevoli, anche se la mia avventura non è stata un granché anche perché... sono stata eliminata quasi subito, senza aver tempo di capire le "regole del gioco" , che peraltro non mi interessano più di tanto...



i mille volti di Serra

Il suo primo ricordo in cucina ? Un ricordo ...dolce. infatti mi piaceva aiutare mamma a cucinare torte e dessert. **E a tavola?** Adoravo la cotoletta di un pezzo di carne che mia mamma sceglieva con molta cura dal macellaio di fiducia e che

cucinava alla perfezione, in maniera del tutto unica.



Kadayif con pistacchi, tipico dolce turco

Lei è un'icona gay ed è amatissima dalle donne, si è mai chiesta perché?(sorride) Beh bisognerebbe chiederlo a loro...Riguardo all'"icona gay", ne sono lusingata, penso che sia il lavoro di Özpetek che sovente tratta queste tematiche e lo fa con grande garbo e rispetto. Per le donne... davvero non so, comunque voglio raccontarle un aneddoto che mi succede di frequente, soprattutto quando sono in Turchia. Ogni tanto mi capita che ci siano degli uomini, di solito di una certa età, che mi fermano per strada perché mi vogliono conoscere, ma poi si bloccano e regolamente slittano su "*mia moglie ti adora*"...**E lei cosa risponde?(ride)** "E tu no"?



Presto torneranno "Le fate ignoranti" in una serie TV firmata da Özpetek che la vede nuovamente nel cast, insieme a Luca Argentero e l'attore e modello Burak Deniz .Qualche anticipazione?E' stato un lavoro intenso con un bel gruppo di attori. Si, nei nuovi episodi ci sarà anche Burak nella parte di mio nipote, il tempo passa...**Ha fatto una miriade di interviste: una domanda che detesta?**Quando mi chiedono "Ama di più il cinema o il teatro?"**Una domanda che vorrebbe che le facessero?**(ride divertita)"Cosa fai stasera? Posso invitarti fuori a cena?"



Nello spettacolare Teatro Manzoni di Milano, un'intervista con una meravigliosa artista



CESARE ZUCCATravel, food & lifestyle. Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta in stile 'Turista non Turista'

INFO:[Don Chisciotte al Teatro Manzoni](#) Curiosi di sperimentare i *yaprak sarmà* tanto amati da Serra Yilmaz? Nella prossima pagina troverete la ricetta. Click Next> **YAPRAK SARMA'**



Ingredienti per 6 porzioni 500 gr di carne macinata 1 cipolla Tritata 1/2 mazzetto di prezzemolo tritato 1/3 di tazza di riso e bulgur 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro 1/4 tazza di acqua calda Succo di limone Foglie fresche o in vasetto

Per la salsa 1/3 tazza di burro 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro

Preparazione Mettere le foglie in una ciotola piena di acqua fredda. Sciacquarle, asciugarle e usarle nella parte interna. Per realizzare il ripieno, mettere in una ciotola carne, cipolla, bulgur, prezzemolo, pomodoro, sale e pepe. Per aggiungere un piacevole gusto leggermente acidulo, unire del succo di limone. Aggiungere 1/4 tazza di acqua calda e mescolare bene. Mettere 4-5 foglie di vite intere con il gambo rivolto verso di voi, la parte lucida sul fondo, prendere un po' del ripieno e iniziare a rotolare creando degli involtini a forma di sigaro. Chiudere i lati. Foderate la pentola con alcune foglie strappate, potete anche adagiare delle susine quasi acerbe per ottenere una certa acidità, così come suggerisce Serra, quindi adagiate gli involtini, questo eviterà che le foglie si attacchino al fondo della pentola, durante la cottura. Fate bollire l'acqua, mettete un'altra piccola ciotola sull'acqua bollente con 1 cucchiaino di

concentrato di pomodoro e 1/4 di burro, il burro si scioglierà con il vapore, quindi versate l'acqua bollente nella miscela di pasta e burro, mescolare bene, l'acqua deve essere sufficiente per coprire foglie ripiene. Versare la salsa sulle foglie ripiene. Mettere un piatto sopra le foglie, per evitare che galleggino o si aprano, cuocere a fuoco basso, circa 35 minuti. Estrarre il piatto, servire con uno yogurt denso e, se vi piace l'aglio, profumato con aglio fresco. Servirli caldi.

For the English version just Click Next> Serra Yilmaz, extraordinary actress and a great chef. Cinema, theater, her beloved Turkish cuisine and the original recipe of "yaprak sarmà".



Milan, Teatro Manzoni, great expectation for the highly anticipated premiere of "Don Quixote" a play directed by Roberto Aldorasi, Marcello Prayer and Alessio Boni who is also the protagonist, in the role of the daring Spanish Knight. Two hours of pure entertainment, well served by an excellent cast, sets, lights, music and... the spectacular Ronzinante horse, masterfully handled by Biagio Iacovelli.



Alessio Boni nel ruolo di Don Chisciotte

However, the most surprising element is precisely the paunchy and faithful servant Sancho Panza unexpectedly performed by one of the most significant artists of today: **Serra Yilmaz**, cult actress and "Muse" of director **Ferzan Özpetek** who always reserves a special space for her in his movies.



Alessio Boni e Serra Yilmaz in scena

After the show, I meet with Serra, a smart, cultured and kind “lady” and I immediately followed in love with her foreign accent, the calm diction, the exquisite attention to the word to choose, the reassuring smile, the frank laugh and ... her “gourmet” great passion for cooking and eating good food



Hi Serra, back on stage, are you excited?A lot, every evening, before entering the scene ... as excited as when we launch ourselves into a new adventure, but as soon as I get to the stage I forget anxieties and fears and go at full speed. Acting was my dream and it has come true, I feel privileged and I continue to dream, have fun and enjoy my profession.



Let's talk about your weekends. When you have time, where do you like to spend them? Well, I live in three cities, Florence, Istanbul and Paris and so it depends on where I am. Destinations change, however I don't like to go to too far a place, it would be too laborious a commitment and would not allow me to fully enjoy my hours of freedom. If I am in Florence, I could opt for Tuscany, Maremma or Donoratico to see the sea, because I always miss the sea ... If I were to find myself in Istanbul, I would aim for the Black Sea on both the Asian and European sides, or the North Aegean , one of my favorite destinations.



Istanbul

What about when you are in Paris? Since the TGV train goes so fast, I would head south-east to Alsace or the Landes where I find great wines and good food. **So you are an international gourmet... and what is your favorite dish?** *Yaprak sarmà*, a typical dish of Turkish cuisine: they are rolls in vine leaf. There are many types: with rice and olive oil with onion, pine nuts and raisins, or those with meat, covered with yogurt.



i tradizionali yaprak sarmà

They can be served at different temperatures, I prefer them hot, cooked with lemon juice and almost unripe plums to get a certain acidity. Vine leaves are also important: the best are at the beginning of the season because they are more tender. **Do you cook them?** Rarely, they rarely require too much patience, but I love to eat them ... especially if cooked by Mrs. Nergis, a dear friend from Istanbul who makes them just the way I like it.



Serra, one woman , one hundred faces

Your first memory in the kitchen?A " sweet" memory ... in fact, I loved helping my mom cook cakes and desserts.**And at the table?**I loved the cutlet of a piece of meat that my mom chose with great care from her trusted butcher and that she cooked to perfection. in a completely unique way..



Kadayif with pistachoes, a traditional turkish dessert

You are a gay icon and loved by women, have you ever wondered why?(smiles) Well you should ask them ...As for the “gay icon”, I am flattered, I think it is Özpetek’s work who often deals with these issues and does so with great grace and respect. Rearding the women... I really don’t know, however I want to tell you an anecdote that happens frequently, especially when I’m in Turkey. Sometimes it happens to me that there are men, usually of a certain age, who stop me on the street because they want to meet me, but then they stop and regularly slip on “*my wife loves you*” ...**And what do you answer?**(laughs) “Why, don’t you”?



"The great movie "The ignorant fairies" will soon return as a tv series signed by Özpetek, You re again in the cast, with Luca Argentero. Any anticipation?It was an intense job with a great cast.You've done a myriad of interviews, is there a question you hate?When they ask me "Do you love more to wirk in cinema or theater"A question you would like to ear?(laughs amused) "What are you doing tonight? Can I invite you out for dinner? "



Nello spettacolare Teatro Manzoni di Milano, un'intervista con una meravigliosa artista



CESARE ZUCCA Travel, food & lifestyle. Milanese by birth, Cesare lives between New York, Milan and the rest of the world. For WEEKEND PREMIUM he photographs and writes about cities, cultures, lifestyles. He likes to discover both traditional and innovative gastronomic delights. Cesare meets and interview top chefs from all over the world, 'steals' their recipes in a " [non touristy tourist](#) " style

INFO: [Don Chisciotte al Teatro Manzoni](#) Are you curious to experience the yaprak sarmà so loved by Serra Yilmaz? On the next page you will find the recipe. Click Next> YAPRAK SARMA'



Ingredients for 6 servings
500 gr of minced meat
1 chopped onion
1/2 bunch of chopped parsley
1/3 cup of rice and bulgur
1 tablespoon of tomato paste
1/4 cup of hot water
Lemon juice
Fresh leaves or in a jar
For the sauce
1/3 cup of butter
2 tablespoons of tomato paste

Preparation
Place the leaves in a bowl filled with cold water. Rinse them, dry them and use them on the inside. To make the filling, put the meat, onion, bulgur, parsley, tomato, salt and pepper in a bowl. To add a pleasant slightly sour taste, add some lemon juice. Add 1/4 cup of hot water and mix well. Place 4-5 whole vine leaves with the stem facing you, the shiny part on the bottom, take some of the filling and start rolling into cigar-shaped rolls. Close the sides. Line the pot with some torn leaves, you can also lay some almost unripe plums to get a certain acidity, as suggested by Serra, then lay the rolls, this will prevent the leaves from sticking to the bottom of the pot during cooking. Boil the water, put another small bowl on the boiling water with 1 tablespoon of tomato paste and 1/4 of the butter, the butter will melt with the steam, then pour the boiling water into the mixture of pasta and butter, mix well, the water should be enough to cover stuffed leaves. Pour the sauce

over the stuffed leaves. Place a plate on top of the leaves, to prevent them from floating or opening, cook over low heat, about 35 minutes. Take out the dish, serve with a thick yogurt and, if you like garlic, scented with fresh garlic. Serve them hot.