

## Questioni di gusto



La cena più romantica? Quella di Lilly e il vagabondo di Disney

La tavola di San Valentino divide tradizionalisti e innovatori. Ma tutti i grandi della cucina hanno in serbo un supermenu

# La seduzione è un piatto da chef

### LA FESTA

**A**nche San Valentino può essere una cartina di tornasole per cogliere la sottile spaccatura che attraversa il mondo della nostra cucina, sempre più divisa tra modernisti e tradizionalisti. A prima vista sembra tutto semplice, ma i percorsi sono tanti. La prima variabile è il luogo. Se infatti per i lettori di Zagat che, verdetto a dir poco stravagante non collocano indirizzi italiani al top, il posto più romantico è la celebre Tour d'Argent di Parigi, non bisogna dimenticare che il lusso con vista non è l'unica strada che fa atmosfera romantica. «Se si vuole sedurre con un piatto - scherza Luigi Mattozzi, travolgente ultima generazione di uno dei ristoranti napoletani più amati dai gourmet - lasciate perdere le cose troppo costose e mentali, cercate, la memoria, l'abbandono...meglio una parmigiana di melanzane che un algido blinis al caviale».

Da un'occhiata ai tanti menu pensati dai grandi chef per il 14 febbraio emergono pensieri molto diversi. Anthony Genovese, del sofisticato Il Pagliaccio di Roma affida a un'immersione in un

mondo "fusion" e minimalista tra, capesante, acqua di carciofi, grano e alga kombu.

### LE DUE SCUOLE

Stessa musica a Senigallia, alla tavola di un creativo emozionante come Moreno Cedroni della Maddonnina del Pescatore la cui via della seduzione passa per tonno bianco, quinoa agrodolce in brodo leggero di pepe rosa e Campari. E il discorso potrebbe continua-

### Tocco di classe

### Il pizzico piccante del peperoncino

Difficile non citare il più afrodisiaco degli ingredienti per un San Valentino di passione: il peperoncino. Per gli appassionati il leader mondiale è una azienda toscana, Peperita specializzata in polveri, triti, patè, oli aromatizzati, secondo una scala piccante che va dalla Calabria al Messico e all'Asia. Si compra online ([www.peperita.it](http://www.peperita.it)) o nel negozio romano di piazza delle tartarughe.

re con l'idea di cottura lunga della guancia di manzo con zenzero candito e pan di spezie immaginato da Riccardo Di Giacinto, chef del lussuoso All'Oro, relais gastronomico dell'Hotel The First dietro a Piazza del Popolo. Ma se i creativi se la giocano sugli effetti speciali per stupire la persona amata, molti grandi chef credono invece che una cena sia romantica per la bellezza del quotidiano. Così Massimo Spigaroli, nella sua Corte Pallavicina, un castello di Campagna sul Po, punta deciso sulle bontà del territorio come il culatello e il salame in diverse stagionature, con un brindisi a base di Fortana, un vino rosso un poco mosso, bevuto in candide tazze di porcellana bianca. Sceglie la via di mezzo Enrico Pierri, patron del San Lorenzo di Roma, uno dei locali più trendy del tutto pesce in chiave moderna. «Vogliamo cercare emozioni golose non basate sull'effimero. San Valentino avrà da noi come piatto del cuore uno spaghetti che è una concentrazione di emozioni nella semplicità: cipollotto e bottarga con un piccolo segreto dello chef, una coppa di bollicine italiane e la seduzione è servita».

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

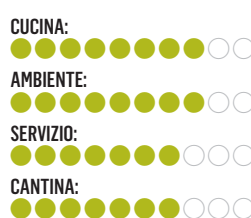
### Il Voto

**IL CONTADINO**  
Caianello (Caserta)  
via Starze  
tel. 0823.922043

Chiuso domenica sera

Prezzo medio 30 euro

**Sì**  
I sapori della cucina contadina perduta  
**No**  
La distanza da un grande centro



**O' MASTO**  
Largo Salinari 13  
Roma - tel. 06.5413448

Per gli amanti della pizza napoletana doc questo indirizzo senza fronzoli ma di sostanza



**PIZZARÈ**  
Largo dei Chiavari 83  
Roma - tel. 06.68808074

Spartito napoletano doc, molta gentilezza, da migliorare i vini e altre voci

### Vino

**SHIRAZ**  
Casale del Giglio  
prezzo: 9 euro



## L'antico uovo "a susciello" tra le bontà contadine

Giacomo A. Dente  
[giacomo.dente@gmail.it](mailto:giacomo.dente@gmail.it)

### IL RISTORANTE

**U**n grande banco con una arcimboldesca parata di tutte le bellezze e le bontà dell'orto accoglie il cliente all'ingresso di questa pittoresca masseria sperduta nella campagna di Caianello, nell'alto casertano. La sensazione di un rallentamento dei tempi e di una dilatazione dello spazio è subito formidabile, poi voltando lo sguardo si intercetta la presenza solenne di due grandi pentoloni fumanti che "pippiano" con la lentezza della cucina che fu. La formula di Bernardino Lombardo, che si rivendica "contadino", è la rivalutazione senza trucchi della terra, della sua terra e di quei piatti poveri che sono felicità pura del palato. Il giovane chef Massimiliano Barattiero racconta con mano solida il ricettario di generazioni di massaie attingendo all'orto e al cortile regalando un percorso in

continua crescita al palato. Si parte con le melanzane poverelle, la spumosa frittata di cipolle, l'umido di musetto di vitello e broccoli, l'umido di cicoria e pomodori con ciccioli di maiale, il poetico pane fritto con erbe amare. Poi, dalle pentole fumanti, convocano tutte le energie ancestrali della memoria la meravigliosa zuppa di ceci e foglie e l'antico uovo "a susciello", una minestra di verdure, maiale, uova, nata al ritorno della campagna mettendo insieme tutto quello che c'era quel giorno in casa. La sontuosa bontà del maiale nero locale debutta coi maccheroni al ragu di spuntature, continua in bellezza con le classiche polpette, prima di impennarsi nel suo momento più felice nella versione al forno, croccante e profumato di erbe. Qualche biscotto al limone intriga, anche per provare lo splendido liquore di ciliegie. Una bella esperienza di cucina e di cultura del territorio, quella cultura che sono personaggi sognatori e tenaci a mantenere in vita.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Massimiliano Barattiero e Bernardino Lombardo

## Lo Shiraz rosso porporino col trancio di tonno grigliato

Fabio Turchetti  
[turfab62@libero.it](mailto:turfab62@libero.it)

### IL VINO

**S**ono cento anni precisi. Era infatti il 5 marzo 1914 quando, grazie a un mercante di vino nativo di una frazione di Amatrice, nasceva la Ditta Berardino Santarelli & Figli, che dopo molteplici esperienze legate alla vendita e all'imbottigliamento del nettare di Bacco avrebbe originato, nel 1967, Casale del Giglio: prima cantina moderna dell'Agro Pontino e imprescindibile riferimento per l'evoluzione dell'attuale vino laziale. È dal 1985, infatti, che l'azienda ha posto in essere progetti e sperimentazioni che fino ad oggi hanno riguardato una sessantina di vitigni,

parallelamente al recupero di quella che era l'antica città di Satricum - non distante dalla sede della cantina - dovuto alla passione per l'archeologia dell'attuale titolare Antonio Santarelli, sempre coadiuvato nella parte enologica da Paolo Tiefenthaler. Un secolo di storia, quindi, con una gamma produttiva odierna di una ventina di etichette, e a cui brindare con un portabandiera, per diffusione e rapporto qualità-prezzo, lo Shiraz: rosso porporino, olfattivamente speziato e dai riconoscimenti di mora, mirtillo, ribes e amarena, è in bocca morbido ed equilibrato, dal finale appena marcato da ritorni di pepe. La cantina lo suggerisce con un trancio di tonno alla griglia: un abbinamento davvero niente male.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Plumcake di zucchine, la nuova frontiera del dolce

### PASTICCERIA

MILANO

**N**on c'è dubbio: il futuro della pasticceria si fonderà sempre più con la cucina. A dirlo, sono i numeri uno del settore. Loretta Fanella, per esempio, una delle poche chef donne affermatesi a livello internazionale. Classe 1980, Miglior Chef Pasticcere d'Italia nel 2007, ex pastry chef nelle cucine di Carlo Cracco a Milano, Ferran Adrià a Barcellona e Giorgio Pinchi a Firenze, oggi è una richiestissima consulente in procinto di lanciare in Toscana una catena di pasticcerie col proprio nome. A "Identità golose", l'annuale congresso di cucina e pasticceria d'autore in chiusura oggi a Milano, ha presentato un dolce a base di ortaggi, con la barbabietola candita a

farla da padrone, tagliata a forma di rosa e cotta in forno con sciroppo di zucchero. Il tutto accompagnato da una gelatina di piselli a forma di foglia, un plumcake di zucchine e una meringa leggera alla barbabietola. «Tra cucina e pasticceria ormai è nato un legame indissolubile: il loro confronto è indispensabile per oltrepassare il confine del mondo dolce».

### GUSTO DEMOCRATICO

Sulla stessa linea è anche il patron del celebre Caffè Sicilia di Noto, Corrado Assenza detto "il poeta della pasticceria", che oggi spiegherà come preparare due curiosi dessert: un risotto condito con il succo d'arancia e un cous cous a base di succo d'arancia rossa. Certo, qualcuno potrebbe pensare che si tratti di un primo piatto, piuttosto che di un dolce. «A fare la diffe-



**IL DESSERT IDEALE SI BASA SUL CONTRASTO E SUL MIX DI INGREDIENTI FINORA UTILIZZATI PER PIETANZE SALATE**



**PASTICCIERI**  
Loretta Fanella  
(foto Lido Vannucci)  
e accanto Corrado Assenza  
protagonisti dei nuovi dessert

renza fra cucina e pasticceria è il gusto democratico», precisa Assenza. «In pasticceria la stessa ricetta è uguale per tutti. Non è un fatto di ripetizione, ma di cultura. Ecco perché la pasticceria non può essere considerata arte, ma grande artigianato». Tra le tendenze in atto assistiamo

anche a una maggiore attenzione alla salute. Così non solo si diffondono i dolci senza glutine, ma «si cerca di sostituire gli zuccheri raffinati con prodotti naturali, vegetali e dolci: dalla carote alle erbe aromatiche, dalla frutta secca alla mela cotta», osserva Assenza. Quanto agli ingredienti, «il ciocco-

lato resta uno dei traini e degli emblemi della pasticceria: è un classico irrinunciabile. Personalmente, però, ho un debole anche per yogurt e frutti di bosco, utili per riequilibrare il gusto», commenta l'ex pastry chef di Cracco.

### GELATO AL PESCE

Aggiunge la Fanella: «Un buon dolce si valuta sulla base del suo equilibrio: in questa logica, fondamentali sono i contrasti. Quello perfetto ha una parte croccante e una morbida, miscela un sapore acido con uno dolce e, magari, mixa una parte fredda e una calda». Infine, uno sguardo al gelato: in linea con la rivoluzione in atto nella pasticceria, si moltiplicano gli abbinamenti con pesce, formaggi e salumi.

Nicole Cavazzuti

© RIPRODUZIONE RISERVATA