



Tante tante ricette suggerite e anche le pizze

Nel libro di Mallet tanti piatti gourmet di tutto il mondo da preparare con ingredienti selezionati e in poco tempo

# Semplice e veloce, la cucina accelera

## A TAVOLA

La domanda si pone (più o meno faticata) ogni sera: cosa posso fare per cena? Variare i piatti di grandi e piccoli con gli ingredienti che abbiamo in frigorifero o nella dispensa, spesso può rivelarsi un problema, soprattutto per chi ha poco tempo a disposizione. Un libro di Jean-François Mallet, *Semplicissimo. Il libro di cucina facile del mondo* (Ippocampo edizioni, pp. 385, euro 19,90) aiuta a mantenere la pace familiare consigliando ottime ricette, facili e veloci, per tutti i giorni e per tutti i gusti. Basta associare nel modo giusto sapori e ingredienti. Sono indispensabili olio, un tegame di ghisa e un sorriso, poi comincia il viaggio: si va dalle buonissime pizzette e salsiccia al Dip di sedano al salmone affumicato, passando per asparagi arrostiti al prosciutto e sashimi di tonno all'anguria.

Gastronomo viaggiatore e fotografo di mestiere, Jean-François Mallet percorre i cinque continenti alla ricerca dei piatti locali e di chi li prepara. Conoscitore dello street food asiatico e sudamericano, domina con eguale maestria i codici della cucina francese. Con un milione di copie vendute in nove mesi e dieci

edizioni estere, *Semplicissimo* è il nuovo caso dell'edizione culinaria: l'opera propone infatti 200 ricette fatte di due a sei ingredienti. Poche righe, scritte a grossi caratteri, con le icone di quanto serve per portare in tavola piatti gustosi: un'occhiatina e si cucina, con tempi di preparazione ridotti all'osso.

## Tocco di classe

### Da "Meglio fresco" arrivano le kokotsas

Arturo Scardè ha grandi lavori in corso nel suo *Meglio Fresco* di via Bocca, grande luogo di appuntamento gourmet romano. «Ci sono tante cose nella tradizione nostra, ma anche in altri paesi. Dalla grande cucina basca porterò le "kokotsas", le guance di merluzzo: si fanno nel tegame di cocco con aglio robusto e esce una consistenza straordinaria: le guance gelatinose e la salsa densa come una mayonnaisse».

ta e olive, ma anche classici come lo stufato alle carote o dessert trendy (Cookies pistacchio e ciliegie): *Semplicissimo* insegna a preparare stufato di agnello con verdure, fusilli alle sardine o zuppa di cipolle.

**LE IDEE**  
Da incorniciare per una festosa tavola di amici, gli involtini di pancetta e ciliegie ma anche spiedini di mozzarella e fichi, portati in tavola con un po' di rucola e Irrorati con un filo d'olio evo. Non perdetevi il gazzpacho agli asparagi o l'insalata di fagioli al pesto. Menzione a parte merita la Ratatouille fredda alla menta, che conquista anche i palati più esigenti. Immanicabile la pasta al gratin, le penne alla triglia o l'invidiata gratinata al prosciutto. Senza la spada di Damocle che cala sui fornelli insieme alle grida dei mariti, sperimentate il maiale alle ciliegie e il polpettone di carne e pistacchi. Se invece vi piacciono i colori uniti ai sapori, ecco facili dritte per stinco alla birra e cavolo rosso, carpaccio di branzino oppure ostriche calde allo zenzero per una serata romantica. Da urto ostriche, melagrana e coriandolo (cottura solo 5 minuti). Per dolce, non rinunciate alle fragole allo sciroppo di vino o menta o chantilly al cacao e mirtillo.

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Caffè Colbert, una pausa piena di fascino e storia

Giacomo A. Dente  
giacomo.dente@gmail.it

### IL RISTORANTE

Su, fino al punto più alto di Roma, qui un portone antico schiude altri spazi, altri luoghi che creano una separazione totale col traffico di auto in cerca di parcheggio o con le allegre comitive che scorrazzano il Pincio in pedalo. Nel luogo che fu la villa di Messalina (che vi fu anche uccisa), poi villa del cardinale Ferdinando de' Medici (che incaricò Bartolomeo Ammannati dei lavori), infine sede dell'Accademia di Francia, quando la villa fu acquistata da Napoleone, il piacere dell'occhio al contempo anche quello del palato. Si sale così per lo scalone e ci si arrampica fino a due grandi saloni - un bar e l'area per aperitivi e pranzo - bene armonizzati con gli spazi antichi. La sensazione è quella di una sala di lettura molto calda, con alcune finestre che affacciano su una vista emozionante di Roma, e con un giardino del l'Imoni pronto, con le belle giornate, a schiudersi agli

ospiti. Caffè, aperitivo, tè, ma anche una valida proposta gastronomica pensata da Arcangelo Dandini, chef di passione e legame alla città e ai suoi sapori, non deludono. Si comincia coi classici taglieri di salumi, ma si può esordire anche con piatti più ambiziosi come il battuto di baccalà su pappa al pomodoro o come le pere cotte con fonduta di Gorgonzola. In alternativa ci sono anche solide insalate di pollo, polpo e tonno. I "primisti" avranno divertimento col tre tipi di paste diverse impiegate per tre superclassici: il raviolo per la carbonara, le mezze maniche per l'amatriciana, i pié per il cacio e pepe, ma c'è anche un Infrangente tagliolino con acciughe fiori di zucca alti e mollica. Per continuare, una polpetta "che gioca a fare l'hamburger", ottima anatra in dolce forte col miele, filetto di salmone, roast-beef club sandwich: insomma, una cucina che non si adagia, ma che cerca di strizzare l'occhio ai suoi sapori, attirando l'occhio con garbo alla clientela internazionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



GLI INTERNI Gli spazi antichi del Caffè Colbert

### AL 59

Roma  
Via Veneto 59  
Tel. 06.32110702  
Albergo Colosseo e unu chef di grande classe, una sua nuova stagione di idee: bravo nei classici, divertente nelle invenzioni.



Ristorante Museo Carova Tadolini  
Roma  
Via del Babuino 150  
Tel. 06.32110702

Ottimi aperitivi sede coinvolgente nell'atelier di Carova, ma la cucina potrebbe concentrarsi un poco di più.



Cembali  
Baglio di Pianetto  
Prezzo: 27 euro



## Cembali Baglio di Pianetto per grandi formaggi stagionati

Fabio Turchetti  
turfab62@ilberlo.it

### IL VINO

Giovedì prossimo nuovo appuntamento con gli incontri romani organizzati dall'associazione Go Wine, in questo caso avente per oggetto la Sicilia. Nel locale del Savoy Hotel, infatti, si apriranno i banchi d'assaggio con i produttori coinvolti, accompagnati da specialità isolate allestite per l'occasione da Orlando, ristorante siculo con sede nella Capitale. Potrebbe risultare interessante fare una capatina, considerando che oggi la Sicilia la regione che più di ogni altra sa sparare al meglio le proprie cartucce, sia con armi autoctone sia con il meglio delle

uve intenzionali. Per non parlare delle tante e diversissime realtà attualmente espresse al suo interno: dalle meraviglie dell'Etna ai vini dolci delle piccole isole, dal recupero del Marsala alle molteplici sfaccettature del Nero d'Avola (per informazioni, www.gowinet.it). Fra i protagonisti Baglio di Pianetto, azienda in provincia di Palermo: una gamma interessante la sua. Incluso questo rosso Cembali, per l'appunto da uve cembali, per alcuni chef fra cui Giorgio di Gambero Rosso, Stefano Callegari (i cui trapizzini contengono dei veri e propri piatti cucinati) e Arcangelo Dandini: "Preparerò la Carbonara dei Pascoli Estivi con uova Ilmone e pecorino, che è poi l'antesignana della Carbonara che hanno inventato i soldati americani venuti in Italia nel '43 usando il latte in polvere e il bacon che erano presenti nella loro razione K perché rappresentativi del breakfast", ci ha detto in anteprima mostrando quanto un semplice piatto possa raccontare la storia".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# I prodotti tipici, monumenti della storia italiana

## L'EVENTO

Italia è così, la possiamo conoscere bene solo attraversandola a tavola perché la nostra cultura più autentica sta all'interno di numerosissimi prodotti tipici che, oltre a raccontarci il nostro territorio e il nostro clima, sintetizzano al meglio la nostra storia, al pari dei monumenti. È con questo obiettivo che sabato 25 e domenica 26 febbraio andrà in scena a Roma la prima edizione del Salone del Prodotto Tipico, che presenterà molte fra le eccellenze del variegato pianere agroalimentare italiano.

Da Nord a Sud "La scelta di Roma è strategica perché, secondo alcuni recenti sondaggi, i più ap-

passionati ricercatori di tipicità enogastronomiche sono proprio romani", spiega il veneto Ado Rebulli, presidente della società (Piemonte) che metterà in piedi la manifestazione presso gli spazi del Salone delle Fontane, all'Eur.

### GLI ASSAGGI

Formaggi, salumi, pani, legumi, ortaggi, frutta, carni, spezie e naturalmente vini, ecco i percorsi tematici attraverso cui la manifestazione consentirà di percorrere l'intera Penisola in maniera per nulla virtuale visto che il pubblico potrà assaggiare e abbinare i prodotti esposti scoprendo quanto Nord e Sud sappiano dialogare, almeno a livello di gusto: è il caso del Puzzone di Moena, un formaggio trentino



UN SALONE DEDICATO ALLE SPECIALITÀ DEL NOSTRO PAESE IN MOSTRA A ROMA DAL "PUZZONE" AL "FICO BIANCO"

saporito la cui grassezza si sposa benissimo con la dolce freschezza del (campano) Fico Bianco del Cilento. Esistono poi dei prodotti poco conosciuti come il ragù di chiochiere che si fa a Lari, in provincia di Pisa, che viene preparato in campagna dopo la tradizionale raccolta delle lumache, e altri che alle spalle hanno la storia ai limiti della mitologia. Ci riferiamo all'aquilano Pan dell'Orso di Scanno, un dolce a base di mandorle e miele che riempiva le bisacce dei pastori, proprio quel prodotto che persino un orso che aveva aggredito uno stazzo preferì "mangiare" invece del pastori. Sempre bruzzesi sono i "pizzicuni" di Colle di Monte Bove, una pasta fatta a mano condita con pancetta e salsiccia, mentre fra le carni si potrà assaggiare

re il Prosciutto Bazzone di Palmo di Coreglia, in provincia di Lucca, il cui nome deriva dalla sua forma allungata (in dialetto "bazzò" indica un mento pronunciato), e la Salsiccia di Monte San Biagio, in provincia di Latina. Rimandando nel Lazio ci sarà spazio anche per il cibo di strada a partire dalla Nocciola tonda romana di Caprarola, che passeggiando si può sgranocchiare tostata, e la Tiella di Gaeta, una torta salata composta da due dischi di pasta morbida che vengono schiacciati con le dita e contenendo ingredienti di terra di mare. Ci sarà anche la Sardegna con lo Zafferano Oro Rosso di San Gavino Monreale e la Bottarga di Cabras.

Americani Street food a parte, così tante materie prime non poterono trovare la loro "unità nazionale", all'interno di alcuni piatti, ed ecco allora che il Salone del Prodotto Tipico potrà contare su alcuni chef fra cui Giorgio di Gambero Rosso, Stefano Callegari (i cui trapizzini contengono dei veri e propri piatti cucinati) e Arcangelo Dandini: "Preparerò la Carbonara dei Pascoli Estivi con uova Ilmone e pecorino, che è poi l'antesignana della Carbonara che hanno inventato i soldati americani venuti in Italia nel '43 usando il latte in polvere e il bacon che erano presenti nella loro razione K perché rappresentativi del breakfast", ci ha detto in anteprima mostrando quanto un semplice piatto possa raccontare la storia".

© RIPRODUZIONE RISERVATA