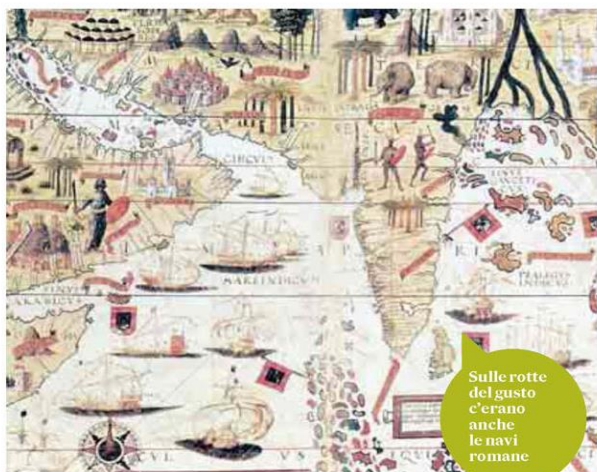


Questioni di gusto



Un libro edito da Laterza esplora il rapporto tra la cucina e le preziose erbe che hanno mosso navi e scatenato guerre

Spezie, il sapore forte dell'avidità e del lusso

LE RICETTE

Quando comincia l'età moderna in cucina? La risposta è complessa, ma senza dubbio si può affermare che il mondo dei sapori, per lo meno nella cultura occidentale, non conosce un suo "rinascimento" corrispondente alla grande rivoluzione che attraversò il mondo delle arti. Perché la concezione medioevale dei piatti segnò un definitivo cambio di rotta occorre infatti aspettare il 1651. Siamo nel secolo dei *Discorsi* di Galileo Galilei e della fondazione "reale" del paese destinato ad assumere una leadership mondiale, con la trasformazione legale di Nuova Amsterdam in New York nel 1664, ma siamo anche nel tempo, quel 1651 citato prima, che vede pubblicato a Parigi un volume, *Le Cuisinier François*. L'autore di quest'opera raffinata e geniale è François Pierre de la Varenne, cuoco del marchese di Uxelles. Nelle oltre settanta ricette del volume colpisce la caduta verticale del ruolo dello zucchero, ma soprattutto la riduzione a dir poco "opermanica" della presenza delle spezie classiche: lo zafferano, la cannella, i chiodi di garofano, il pepe.

In altre parole l'accento si sposta

sul sapore delle singole vivande non "contaminato" da un profusione di spezie e di dolcificanti e il pasto comincia ad assomigliare a quello moderno, con le verdure come contorno e il dolce alla fine. Non si deve considerare però il ricettario come il sintomo di una semplice trasformazione del gusto, ma piuttosto come l'indicatore di una più profonda trasformazione valoriale delle spezie nella rappresentazione del lusso. Emergono tè, cioccolato,

caffè: le vecchie spezie cadono velocemente in disuso di fronte a nuovi simboli dell'opulenza.

I PIATTI

È una delle tesi di un libro agile e ricco di informazioni di Francesco Antonicucci, direttore di ricerca all'Istituto di Scienze e Tecnologie della Cognizione, che si è interrogato sulle motivazioni dietro a un immenso fenomeno commerciale che ha mosso stati, scoperte geografiche, transazioni intorno a beni che, per la maggior parte non servivano a niente. Basti pensare al pepe, il prodotto più trasportato e a maggiore valore aggiunto, che tuttavia, come scrive l'autore, «non ha alcun valore nutritivo, né curativo, né conservativo, né serve ad alcuna altra funzione». Nasce da qui il nesso tra le spezie e la proiezione di una immagine sociale di potere, col risultato dello sviluppo di un sistema cucina che si è occupato nei diversi paesi di proporre e integrare questi elementi all'interno di ricettari. *Spezie. Una storia di scoperte, avidità e lusso* (Laterza, 16 euro) esplora questo rapporto, aggiungendo precise ricette che rendono il comune senso del sapore legato a un'epoca precisa.

G.A.D.

Tocco di classe

Il sor Annibale e il mitico bollito

All'insegna del povero, ma buono e di qualità, sulla scia dei ricordi, il sor Annibale Mastrodidi, guru delle carni in via Ripetta al centro storico di Roma propone per le Feste di puntare sul bollito semplice: «copertina, spuntatura de lombo, muscolo, collo de petto e un osso del ginocchio. Senza dimenticare di mettere anche due patate come contorno insieme a carota, cipolla e sedano».

Voglia di "brunch", il pranzo fuori al tempo della crisi

LA TENDENZA

Lha persino detto in una recentissima conferenza stampa la Saatchi & Saatchi, una fra le più note agenzie pubblicitarie al mondo: la crisi economica ha ridimensionato "verso il basso" il concetto di lusso, costringendo diversi marchi elitari a declinare in maniera anche popolare, e portando quelli commercialmente trasferito sui beni di largo consumo. Si tratta di un fenomeno più che mai valido per la ristorazione, perché oggi andare a mangiare fuori è diventato un piccolo lusso che solo ogni tanto ci si può permettere. Gli chef questo lo sanno bene sicché, oltre a cavalcare l'onda del più economico street food, hanno rispolverato - rendendolo più "esclusivo" - l'antico brunch che, metten-

do insieme la colazione al pranzo, consente di "risparmiare".

LA LOCATION

Grazie all'effetto Expo, negli ultimi due anni la capitale meneghina è tutto un fiorire di nuovi locali, in particolare gourmet. Fra questi diversi sono di fascia alta, ma anche loro hanno subito proposto, tra le varie opzioni ristorative, quella del brunch. È il caso del "Da Noi In", immerso nella splendida cornice dell'hotel Maggia Pars Suites, nel cuore dei Navigli. Lì ai fornelli c'è uno chef stellato, Fulvio Siccardi, ma la caratteristica di questo brunch è esperienziale: «Lo serviamo soprattutto nel nostro giardino interno durante la bella stagione, perché lì ci si dimentica di essere a Milano», dice Laura Pecora, manager della struttura. Se al



MERY PAOLILLO
«NON ABBIAMO UNA FORMULA FISSA IL MENÙ DEL GIORNO DIPENDE SEMPRE DALLE MATERIE PRIME»

verde si preferisce un bel panorama, c'è invece il nuovissimo ristorante "Asola" che si trova al nono piano di un palazzo appena ristrutturato che affaccia su piazza San Babila: qui il celebre chef Matteo Torretta propone tre tipologie di brunch (americano, vegetariano o italiano) che ci si può gustare guardando la splendida cucina a vista oppure le griglie del Duomo, che sembra di poter toccare con un dito.

IL SERVIZIO

Pur essendo il brunch di estrazione anglosassone, le formule più innovative non le troviamo al nord, bensì nella capitale, dove si vuole innanzitutto evitare "l'effetto coda" - spintare le compresse - che spesso si crea davanti al tavolo del buffet, così vanificando l'obiettivo principale di un pasto

MACRO

Martedì 16 Dicembre 2014
www.ilmessaggero.it

Il Voto

Gli sfizi della Gensola rinascono in un bistrot

Giacomo A. Dente
giacomo.dente@gmail.it

IL RISTORANTE

Cera una volta la Gensola (e c'è ancora, e in buona forma), ristorante di pesce, ma non solo, luogo trasterverino di abbuffate e di sfizi di un patron carismatico come Claudio Dordei. Ai vini, fin dalle origini, cresceva - guardando e imparando il mestiere - il figlio Simone, personaggio appassionato e irrequieto che ora si cimenta da solo in una sfida a tutto sapere. Lo stile della cucina? Osare sul sapore, ma tenersi sul pedale del piano. Niente di strano quindi che nel suo locale, il DOT, dal lookaleo e accattivante di legni e di specchi con un bancone a smistare il tutto, si possa cominciare con fegatelli di maiale bordati con pancetta all'umecta su crostino caldo e con bocconi di mortadella accompagnata da cipolla appassita e tartufo, o ancora con capesante scottate su pinza di melanzane e sesamo

con un classico della casa madre, le gustose uova strapazzate con cavolo nero, patate e pancetta croccante. Se per un pubblico più giovane non va dimenticato il valore aggiunto della bella e originale scelta di aperitivi e cocktail della casa (d'altra parte Simone accompagna i suoi piatti con una offerta di vivandine e passionale), il goloso sarà invece felice di continuare la sua corsa calorica con primi piatti scoppiettanti di energia. Non c'è che l'imbarazzo della scelta tra i paccheri al burro di Normandia e alici del Cantabrico e gli "esagerati" maccheroni con pomodoro tiratissimo e ventresca di stoccolbo. Per i gourmand ci sono anche buoni secondi di carne e di pesce, dalla coda alla vaccinara agli sgombri alla diavola, dallo spiedino di alici e cicoria ai sapidi straccetti con melanzane a funghetto con salsa e basilico. Non resterà a questo punto che affidarsi alla scelta del dolce, pensata e accattivante: provare per credere il pasticcio caldo di mele con gelato alla cannella.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sisini

La casa del Suppli

Roma, via di San Francesco a Ripa 137
Tel. 06.5897110
Un buchetto di rara gioia golosa, con magnifici suppli e una pizza marinara da primato



Sabatini

Roma
vicolo di Santa Maria in Trastevere 18
Tel. 06.5818307
Location magnifica, molti buoni classici, ma qualche complimento di troppo col turismo



Verdicchio Podium

Garofoli
Prezzo: 17 euro



IN CUCINA Simone Dordei, patron di DOT

Un Verdicchio fresco e dinamico per accompagnare carne e pesce

Fabio Turchetti
turfab62@libero.it

IL VINO

Qual è la top ten dei vini bianchi italiani, divisi per tipologia? Nell'ordine: Verdicchio, Fiano, Friulano (e Tocai), Sauvignon, Soave, Malvasia, Pinot Bianco, Collio, Vermentino e Trebbiano d'Abbazia. Questo il risultato ottenuto al termine dell'indagine svolta dal professor Gabriele Micozzi, docente presso l'Università Politecnica delle Marche, per conto dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini. Una ricerca presentata di recente a Roma, dopo aver monitorato i responsabili delle principali guide italiane sul tema, e che dopo un articolato sondaggio fra

gli appassionati ha visto anche un'ulteriore graduatoria relativa proprio alle guide stesse, basata su criteri di consenso, affidabilità e credibilità.

Sul podio quindi, dalla prima alla terza bibbia del settore, Gambero Rosso, Bibbenda e Veronelli, da tempo comunque ai vertici fra gli opinionisti e anch'esse artefici del successo del Verdicchio: grande vitigno autoctono bianco, forse il più interessante del nostro Paese per versatilità, longevità e complessità, come è dimostrato costantemente da questo Podium, dai ricominciamenti di mandorla, fiori bianchi, pesca, anice e agrumi. In bocca equilibrato, fresco, fine, dinamico ed elegante, reggerà bene il confronto sia su un bel rombo al forno, sia con un buon arrosto di vitello.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Via Forcella, 6 - 20144 Milan, Italy
ph. +39 02.8978111
www.magnapars-suitesmilano.it