

| TENDENZE |

Il cibo si gusta con le mani la nuova moda dei grandi chef

di **GIACOMO A. DENTE**

LA MANO che trascina voluttuosa il pezzo di pane scarpettando nel sugo. Lo scampo afferrato e succhiato fin nella sua polpa più profonda. La cotoletta d'abbacchio unta quel giusto, tiepida e rassicurante stretta tra pollice, indice e medio. Tre gesti golosi, accomunati però nella categoria delle maniere disapprovate. In famiglia, ancora ancora, così come nessuna obiezione si fa per pizze, focacce, cibi di strada e perfino sulla fettina del salame, ma guai a fare le stesse cose in un contesto formale.

Continua a pag. 16

www.ecostampa.it



TENDENZE Pizzicare moscardini e afferrare funghi fritti si può fare senza perdere stile

A tavola spariscono le posate ora il cibo si gusta con le mani

La moda contagia i grandi chef. Cedroni: spruzzate lime sulle dita

SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

di GIACOMO A. DENTE

Insomma, ci volevano i grandi della cucina pluristellata, i guru del sapore estremo per sdoganare l'uso delle mani a tavola. Anzi, di più, per farne un vero e proprio trend. Il movimento è nato in Spagna, all'ombra del creativo catalano Ferràn Adrià, che nel suo menu degustazione faceva comparire più di metà dei piatti senza fornire posate. L'idea è chiara: un rapporto più fisico, sensuale, tattile col cibo, compreso il gesto finale, il più estremo e più bandito da tutti i galatei, e cioè quello di leccarsi le dita.

Stessa filosofia per Massimiliano Alajmo, tre stelle delle Calandre a Rubano, a pochi chilometri da Padova, che adora proporre piatti sensoriali, come il cannolo di ricotta da intingere in una salsa di pomodo-

ro, oppure per Enrico Crippa, celebrato chef del Piazza Duomo ad Alba, che i suoi funghi fritti li vuole afferrati tra pollice e medio per moltiplicare il piacere sensoriale legato al croccante caldo dei suoi porcini o, ancora, per le coscette di rana al burro del Pescatore a Canneto sull'Oglio, dove la famiglia Santini si illumina di gioia quando il cliente rinuncia a virtuosismi di posata per gustarsi il piatto in tutta la sua bontà tattile.

Le mani come un ingrediente? La pensa così Moreno Cedroni, talento geniale ed eversivo del comune senso del sapore della Madonnina dei Pescatori a Senigallia, che addirittura forza il concetto proponendo di spruzzare appena le dita di succo di lime per godersi uno dei suoi piatti tutto mare. Ma non c'è bisogno di andare in giro per il mondo per trovare poeti del

«famolo con le mani» perché a Roma, già a partire dal geniale, sofisticato Heinz Beck della Pergola del Rome Cavalieri si comincia l'emozione di una cena a tre stelle con un aperitivo a base di piccoli chips di manioca aromatizzata al tartufo, allo zafferano e al peperoncino, ma soprattutto con dei golosi cannoli di trippa alla menta e pecorino. Ancora cannoli, ma questa volta al baccalà, sono una delle proposte da leccarsi dita e baffi di Antonello Colonna, profeta di un mangiare più fisico, insalata compresa (provoca lo chef), senza che le posate creino distanza tra cibo e bocca: due sensazioni tattili - le mani e il palato - si completano in questo modo, e anche il naso viene coinvolto in maniera più diretta. In fondo è quello che si fa già con pane, pinzimonio e frutti di mare, i cibi manuali socialmente accettati dai rigorosi del galateo.

Così, mentre alla Gensola in Trastevere, lo chef Claudio Dordei pretende che i suoi zuccherini (i moscardini fritti) siano presi a pizzico, come

si fa nei locali da tapas spagnoli, Luciano Monosilio, giovanissimo e talentoso chef all'Hotel Rex propone, con il patron Alessandro Pipero, una raffinata variazione sul tema della tartare: due ostie di pane aromatizzato allo zucchero con ripieno di cubetti d'oca da intingere in una senape al miele, prima di pizzicare qualche cubetto di mela verde.

Il mangiare con le mani va anche visto come un atto per desacralizzare un po' tutto il rito culinario che, specie in questi ultimi tempi, sembra sempre più aver assunto una deriva tra il pomposo e l'esoterico. Viva allora lo sberleffo tutto in chiave di sapori della regione di Roma di Francesco e Simone Panella, formidabili animatori di gioiose bouffe gastronomiche nella loro Antica Pesa a Trastevere: un finto hamburger di pane cafone con salsiccia di Monte San Biagio, pecorino fuso canestrato, broccoli e un finto ketchup di pomodori di Fondi. Si impugna felici e già spunta il sorriso.

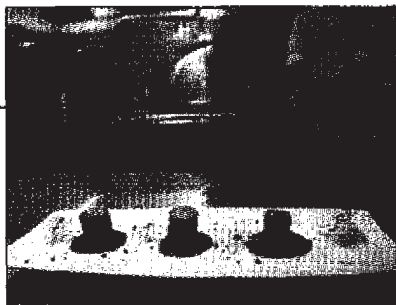
© RIPRODUZIONE RISERVATA





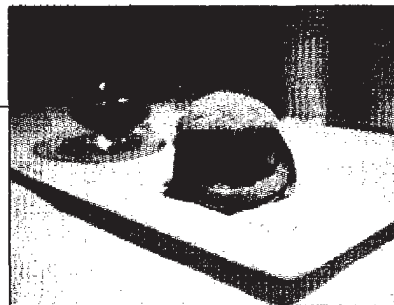
CANNOLI DI TRIPPA

Heinz Beck della Pergola si ispira ai panini con il lampredotto per i suoi cannoli con trippa, menta e pecorino alla romana



CUBI DI CODA ALLA VACCINARA

Antonello Colonna dell'Open Colonna se la gioca col più romanesco dei finger food: coda alla vaccinara ridotta a cubetti



HAMBURGER DI SALSICCIA

Un hamburger da americano a Roma: salsiccia, broccoli e pecorino inventato dai fratelli Panella dell'Antica Pesa



CRUDO D'OCA CON LE MELE

Mini panino con tartare d'oca, cubetti di mela verde e senape al miele è la proposta con le mani di Pipero al Rex

L'INTERVISTA

«Bene i supplì, ma col tovagliolo»

Enzo Miccio, esperto di bon ton, promuove la nuova cucina

ROMA - Enzo Miccio, conduttore televisivo di *Macome ti vesti?*, e organizzatore di matrimoni, cene ed eventi, ha idee precise sul finger food.

Il bon ton lo ammette?

«Certo. Anche se ultimamente è inflazionato. C'è chi mette insieme la focaccia genovese col sushi. Ma non è il problema principale».

Qual è invece?

«Che si vede, anzi si assaggia, in giro, un'inflazione di cremine di vario genere ma dal sapore omogeneizzato. Invece bisognerebbe sforzarsi di coniugarlo all'italiana».

Come?

«Un modello bonsai di tante nostre



Enzo Miccio, conduttore tv esperto di stile

proposte classiche è assolutamente praticabile: dalla panzanella alla mozzarella in carrozza».

Aggiungiamo il supplì tanto caro ai romani?

«Certamente. E' perfetto».

Anche in una cena importante?

«Quantomeno come antipasto sì».

La difficoltà del finger food è mangiarlo evitando di sporcarsi. Consigli?

«Innanzitutto quello di non abbuffarsi. E poi, sembra banale ma non lo fa nessuno, di munirsi prima di toccare il cibo, di un tovagliolino. O, meglio, due».

Al.Gu.

© RIPRODUZIONE RISERVATA