

COTTA E RISPOSTA | INTERVISTE ALLO SPECCHIO

2 VIP IN PADELLA

LA CUCINA, LE RICETTE, I PIATTI PREFERITI DA MONICA E TIBERIO IN UN CONFRONTO GASTRONOMICO-CULINARIO

di ALFONSO STAGNO - foto vip di EOLO PERFIDO - foto ricette di FRANCESCA BRAMBILLA e SERENA SERRANI - food stylist VIVIANA VARESE

Monica Setta

Tra le giornaliste televisive è sicuramente quella che ha più grinta: decisa, sicura e diretta, riesce nel difficile compito di rendere gli uomini politici un po' più vicini ai comuni mortali e svela gossip internazionali con arguzia e intelligenza. Ma sarà così brava anche in cucina? "Non sono una grande cuoca, ma adoro mettermi ai fornelli!", afferma convinta.



Chi ti ha insegnato i trucchi del mestiere?

La mamma. Prediligo un tipo di cucina molto saporita e, nello stesso tempo, dietetica perché devo stare attenta alla linea, ahimè!

Non ci dirai che, dopo un'estenuante giornata di lavoro, ti metti ai fornelli?

È la pura verità! Quando mia figlia torna a casa trova sempre tutto pronto. Pasta e riso non mancano mai e adoro apparecchiare per bene la tavola: scelgo con cura la tovaglia, le posate, i piatti e persino i fiori per addobbarla.

Alimento preferito?

Da buona pugliese adoro il formaggio.

Svelaci quali sono i politici più bravi ai fornelli...

Sono stata colpita dalla bravura di Massimo D'Alema, che il pubblico ha potuto apprezzare in veste culinaria anche durante una puntata di "Porta a porta" di Bruno Vespa: è un vero "Vissani" della politica! Sceglie tutti gli ingredienti

MONICA SETTA

Nata a Brindisi il 5 agosto 1964, giornalista e scrittrice conduce "Domenica In Politica", su Raiuno

TIBERIO TIMPERI

Giornalista, conduttore e scrittore, è nato a Roma il 19 ottobre 1964. Il sabato e la domenica è in onda su Raidue con "Mattina in famiglia"

Tiberio Timperi

Lo sguardo più bello della televisione italiana unisce alla grande professionalità, che lo ha reso uno dei volti più popolari del piccolo schermo, una coinvolgente simpatia e un gusto intelligente per la battuta al punto giusto. Proprio come gli ingredienti di una riuscita ricetta di cucina "Ho un rapporto intenso con il mangiare bene: mi definirei un assiduo frequentatore dei fornelli."

Quindi immagino che a casa avrai una cucina enorme e super attrezzata...

Al contrario, è piccolina ma funzionale: mi muovo comodamente e ho tutto a portata di mano.

Il tuo lavoro impone lo stare in forma: come concili questo con il mangiar bene?

Quando esagero mi impongo qualche ora di corsetta quotidiana che mi aiuta a smaltire.

Se chiudi gli occhi quale ricordo legato alla cucina ti viene subito in mente?

Tutto ciò che è legato alla mia mamma. Nel fine settimana faceva sempre la pasta in casa: la stendeva sul tavolo e io, da bambino, la aiutavo a fare il "montarozzo" di farina dove rompere le uova. Come premio mi permetteva di mangiare le fettuccine crude più "ciccioffe".

Una donna si può conquistare in cucina?

Questo non saprei dirtelo, ma gli amici sì. Quando c'è

COTTA E RISPOSTA INTERVISTE ALLO SPECCHIO

www.ecostampa.it



176

migliori, valuta le dosi attentamente... Ricordo una sera a cena, a Gallipoli, durante la quale D'Alema sceglieva tutto in maniera accurata, persino l'olio per il condimento. Un uomo preciso in cucina e per nulla improvvisato. Mentre il presidente del Consiglio, Silvio Berlusconi, che è un estimatore della cucina dello chef Antonello Colonna, ha un rapporto molto più rilassato col cibo. È un'ottima forchetta, ma deve stare molto attento alla dieta: il suo cuoco personale, Michele Persichini, gli prepara persino il budino usando il dolcificante. Lamberto Dini, invece, mi suggerì un insolito modo per cucinare degli ottimi spaghetti al sugo, con spezie ed erbe aromatiche.

Meglio la cucina tradizionale o quella esotica?

Ho sempre amato i piatti tipici ma devo dire che, ultimamente, ho scoperto la cucina giapponese e quella africana, che non mi dispiacciono affatto

Una tua debolezza...

I dolci, senza alcun dubbio: pericolosissimi, dato che si avvicina la prova costume!

Concludendo, per Monica Setta la cucina è...

Un modo di concepire il proprio essere. Chi a tavola spilucca e basta, per intenderci, potrebbe essere arido anche nei sentimenti.

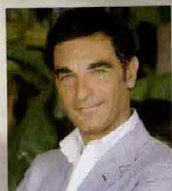
Pasta con le verdure

Ingredienti Preparazione
(per 4 persone)

- 350 g di pasta corta
- 2 zucchine
- 1 peperone
- 1 melanzana
- olio extravergine di oliva
- 1/2 peperoncino
- 20 g di pangrattato
- 20 g di grana padano grattugiato
- 20 g di pecorino grattugiato
- sale

1. Lavate e mondate le zucchine, il peperone e la melanzana, tagliate tutto a cubetti e fate saltare in una padella con olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e 1/2 peperoncino. Aggiungete 20 g di pangrattato e fate insaporire ancora per qualche minuto.

2. In una ciotola mescolate 20 g di grana padano grattugiato con 20 g di pecorino. Lessate la pasta corta che preferite in abbondante acqua bollente salata. Scolatela al dente e fatela saltare nella padella con le verdure miste. Spolverizzate con la miscela di formaggi e servite.



una cena improvvisata, apro il frigo e riesco a inventare al momento qualcosa di sfizioso con tutto quello che riesco a trovare.

Non rinunceresti mai a...

Una bella colazione: svegliandomi all'alba per lavorare ho assoluto bisogno del mio caffè latte, altrimenti sono più "rinco" del solito; e poi, adoro il formaggio: quando mi viene quel certo languorino improvviso non c'è nulla di meglio che un pezzo di cacio e un bel bicchiere di vino rosso.

Pronto per la prova costume?

Ho già la soluzione: scegliere la montagna al posto del mare, così si può evitare di spogliarsi in pubblico.

Etnico o tradizionale?

"Franza o Spagna, basta che se magna!" Tutti i sapori, però, vanno gustati senza eccedere troppo.

Insomma, mangi proprio di tutto?

Tranne il fegato: quando ero piccolino, visto che fa bene alla crescita, mi veniva "nascosto" dalla mamma in mezzo alle fettine panate... Ora non riesco a sopportarne nemmeno l'odore!

Polpette al tonno

Ingredienti Preparazione
(per 4 persone)

- 3 fette di pancarrè**
 - 1/2 bicchiere di latte**
 - 300 g di tonno sott'olio**
 - una manciata di prezzemolo tritato**
 - olio di semi di arachide**
 - sale pangrattato**
- 1.** Fate ammolare 3 fette di pancarrè senza crosta in un po' di latte. Strizzatele e miscelatele con 300 g di tonno sott'olio, sciolato. Aggiungete un po' di prezzemolo tritato e lavorate ancora. Formate tante polpette e passatele nel pangrattato.
 - 2.** Scaldate in una padella abbondante olio di semi di arachide e friggetevi le polpette. Man mano che sono pronte, scolatele su carta assorbente da cucina. Infine salatele e servitele.