

Cuochi **AGGIORNAMENTI**

# La tavola dei Grandi

## I segreti e le curiosità dei cuochi dei capi di Stato riuniti per la prima volta nel club **Chef des chefs**

di Sergio Mei

Il club dei cuochi dei capi di Stato (Chef des chefs), riuniti in luglio per la prima volta a Roma, ha svelato i segreti enogastronomici dei potenti del mondo. Dagli chef Fabrizio Boca e Massimo Sprega, da 16 anni al servizio del presidente della Repubblica Giorgio Napolitano (in passato hanno servito al Quirinale anche Scalfaro e Ciampi) a quelli della Federazione italiana cuochi in alternativa al romano Antonello Colonna a disposizione della presidenza del Consiglio.



«Naturalmente le preferenze cambiano un po' a seconda della Regione di provenienza - ha spiegato **Massimo Sprega** - ma in genere cuciniamo tutti i nostri piatti tipici, anche la pizza. Per le occasioni

ufficiali proponiamo persino i cannelloni, però alle verdure, perché sono più leggeri».

Il più curioso di tutti

gli Chef des chefs, è Christian Garcia il quale, sapendo che il principe Alberto di Monaco predilige la cucina mediterranea a base di pesce della riviera francese e italiana, cucina sovente un soufflé di branzino su

mousse di lattuga. Dal canto suo, per ricambiare, il principe gli porta i libri di cucina ricevuti in regalo nei viaggi all'estero.

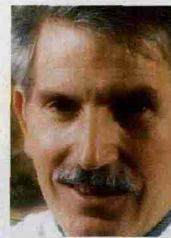
La famiglia reale inglese è più tradizionale. I piatti preparati dal cuoco di Corte Mark Flanagan (su menu stampati in lingua francese) sono ispirati alla cucina inglese: zuppe, verdure raccolte negli orti reali, carni alla brace, selvaggina e agnello d'inverno e sogliole di Dover in estate.

Il presidente Nicholas Sarkozy predilige la nouvelle cuisine anche se il suo chef, **Bernard Vaussion**, ammette di aver dovuto «alleggerire le salse francesi talvolta un po' pesanti». La dieta all'Eliseo è semplice, fatta di piatti leggeri, minestre di legumi, frutta e verdura, pollo arrosto molto croccante e, qualche volta, di pasta per assecondare le preferenze di Carla Bruni che ama naturalmente la cucina italiana.

I pranzi ufficiali di Vladimir Putin sono spesso affollati e lo chef Jerome Rigaud, al quale piace preparare la carne al tartufo, deve vedersela a volte con 150-200 invitati.

Germania doc è invece la cucina del tedesco Ulrich Kerz, chef della cancelliera Angela Merkel. Il piatto che va di più è la Saverbraten, una zuppa di manzo cotta a lungo in salsa agrodolce, specialità di Bonn.

Anche la cucina italiana, ha dichiarato il presidente **Giorgio Napolitano**, «è molto tipica, nazionale, peculiare e riesce a soddisfare i gusti dei tanti ospiti stranieri che vengono al Quirinale. I nostri chef - ha detto Napolitano, anche se le sue parole possono essere estese a tutti i cuochi italiani - fanno un eccellente lavoro. Io ricevo sempre complimenti da coloro che ospito». **cod 11281**



SERGIO MEI, EXECUTIVE CHEF DEL FOUR SEASONS DI MILANO, PRESENTA I SUOI COLLEGHI

### Le Ricette di Sergio Mei

#### Filetto di orata croccante con carote, finocchietti e olio al peperone

**INGREDIENTI:** 300 g di carote baby, 300 g di finocchietti, 4 orate di allevamento da 300 g, 2 g di timo, 2 g di erba cipollina, 50 g di scalogno, sale e pepe, 50 g di peperoni verdi, 120 g di olio extravergine d'oliva, 20 ml di succo di limone.

**PREPARAZIONE:** lavare le verdure e sbianchirle in acqua bollente salata. Scolarle, immergerle in ghiaccio e raffreddarle. Pelare le carote strofinandole con della carta assorbente e tagliare i finocchietti a bastoncini. Pulire i pesci, filettarli ed eliminare la pelle. Spinare e sagomare i filetti. Condire le orate con olio, timo, erba cipollina, scalogno, pepe e sale.



Mondare, lavare e tagliare a cubetti i peperoni, mettere nel frullatore l'olio, unire i peperoni, il succo di limone e il sale. Frullare e filtrare. Per la finitura porre una padella sul fuoco e scottarvi all'interno i filetti di orata con le verdure e gli aromi di condimento facendo in modo che risultino croccanti. Disporre sui piatti le carote e i finocchietti e sovrapporre i filetti di orata. Condire con olio e peperone e decorare con erba cipollina fritta in olio caldo a 150°C.