

Stoccafisso che passione. Dalle cucine della tradizione popolare ai salotti buoni

SDOGANAMENTI

La Loren e JLo lo ordinano a Trastevere ieri sera una festa tutta dedicata al ghiotto piatto

Sofia e Jennifer a tavola con un baccalà

di **GIACOMO A.DENTE**

Un nuovo corso all'insegna del baccalà attraversa la cucina romana. Dopo le fughe negli iperspazi crudisti, dopo le fughe dalle insalatone di marc molto anni '60, dopo le schiumine creative alle vongole torna prepotente il piatto povero per antonomasia, quello associato negli stornelli all'abbacchio e alle galline, perché "senza spine". Il passaggio ai "salotti buoni della bouffe capitolina" lo ha segnato ieri uno degli indirizzi chic della Capitale, quel Quinzi e Gabrieli dietro al Pantheon, celebre per l'intensa presenza di vipaio ai suoi tavoli, all'ombra di trionfi di scampi e di straordinarie catalane. Messo in un angolo il secchiello dello champagne e le posate da aragosta **Anna Maria Gabrieli** e **Alberto Quinzi** hanno così dato vita ieri a una piccola festa per amici e appassionati dove la birra (l'elegante e versatile **Theresianer**) sostituisce le bollici-

ne e il baccalà in tutte le sue potenzialità, a partire dalla tartare per continuare con il mantecato, l'originale catalana e le sfi-ziose frittelle, non faceva rimpiangere i crostacei per "happy fews".

In effetti dai tempi in cui rimanevano "condite" sciarpe e cappotti ai fumi fritti dei sublimi filetti il baccalà ne ha fatta di strada. Salvo un breve momento di gloria negli anni '80, quando al Toulà di via della Lupa, nella sua forma mantecata questo pesce povero faceva tendenza, in onore alla Venezia del raffinato ed epicureo ministro degli Esteri **Gianni De Michelis**, abbiamo dovuto aspettare i nostri giorni per assistere alla sua resurrezione golosa. Infiniti i riti. Dal semplicissimo filetto fritto in pastella che propone il Filettaro di Largo dei Librai, luogo caro all'architetto **Giuseppe Catalano di Melilli** e a **Cornelia Lauf**, sofisticata storica dell'arte e curatrice di eventi, tra cui le grandi mostre dell'American Academy di Roma. Filetti

che mettono tutti d'accordo anche nella squisita versione originale (e quindi "kosher") del Ba'Ghetto al Portico di Ottavia, caro a **Fiamma Nirenstein** ma anche a **Lucia Annunziata**. Ma il baccalà è anche squisito in umido, magari coi pinoli, e allora bisogna correre a gustarlo alla Vecchia Roma di piazza Campitelli, dove il dandy **Angelo Bucarelli** non ne disdegna il bis quando è in compagnia dell'esperto d'arte e bon vivant **Peter Glidewell**. Versione con crema al latte,

carciofo fritto e crostini per la gioia di **Jennifer Lopez**, all'Antica Pesa di **Francesco Panella** e del fratello **Simone**, chef che ha fatto leccare i baffi a **Quentin Tarantino**, associando a questo piatto povero prima lo champagne rosé e poi un bianco dei Castelli, mentre per **Sofia Loren**, che ne va pazza, la versione irrinunciabile è quella che **Simone** prepara col pomodoret-

to. Stessa versione e tanta grinta e simpatia anche al Simposio di piazza Cavour, caro all'ambasciatore **Gianni Castellaneta**. Ma sul baccalà non dormo-

no nemmeno i creativi. Lo fa stupendo, giocando su consistenze e cotture il San Lorenzo di via dei Chiavari, luogo del cuore di artisti come **Giuseppe Gallo** e **Enzo Cucchi**, mentre il formidabile **Antonello Colonna** manda in estasi da **Anna Falchi** a **Mara Venier** a **Antonello Venditti** con la compagna **Lulù** col suo colto cannolo di baccalà con limoni canditi e yogurt. Menzione indispensabile per la versione esplorativa e colta di **Agata Parisella**, chef di seducente creatività di **Agata e Romeo**, che propone nello stesso piatto le diverse declinazioni di sapore che vanno dal grigliato al mantecato, dal guazzetto al fritto al lessato, per la gioia di clienti come **Massimo D'Alema** e **Roberto Benigni**. giacomo.dente@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Jennifer Lopez
golosa
del baccalà
trasteverino



Sofia Loren all'uscita dall'antico
ristorante di Trastevere
A destra, Alberto Quinzi
Qui sotto, Giuseppe Palladino
e, accanto a destra, Gianni Ruggero
(Foto Schiavon-Toiati)



www.ecostampa.it