



Europa Restaurante; un piatto e la chef. Sotto: Antonello Colonna

LA TAVOLA di Enzo Vizzari

## PAMPLONA SHOW

**P**ronti per le Sanfermines 2010? Preparati i completini candidi dalla testa ai piedi, con fuscaccia e fazzoletto rossi d'ordinanza, indispensabili per sentirsi almeno nell'abbigliamento parte della "locura total" (pazzia completa) che ogni anno, fra il 6 e il 14 luglio, prende il milione di persone convenute a Pamplona da tutto il mondo con il pretesto di vedere i tori correre nelle vie della città vecchia, ma in realtà per bere, mangiare, cantare, pregare (sì), correre, e magari anche farsi incornare, ogni eccesso consentito, sino all'incoscienza, nel nome di San Fermin, cattolicissimo patrono della capitale della Navarra (e, guarda caso, quartier generale dei vertici dell'Opus Dei)? Una volta nella vita, almeno, vale la pena di esserci, anche se qualcuno può non comprendere perché in quei nove giorni, 24 ore su 24, tutto (quasi) diventi lecito per chi lo voglia, abbruttimento compreso. Chiaro che è spettacolare, anche se "loco", l'"encierro", la corsa dei tori. Tutto il resto è questione di gusti. E, con gusto, si possono apprezzare le bellezze di Pamplona moderno-medievale e la bontà della Navarra, il grande orto che alimenta la Spagna. E



ancora, indirizzo prezioso sia per la posizione strategica a metà del percorso dell'"encierro" sia perché è la miglior tavola della città, la cucina dell'Hotel Europa. Quasi impossibile trovar posto durante le Sanfermines, con i tavoli prenotati da un anno all'altro, ma una ragione c'è: la cucina di Pilar Idoate è una delle rappresentazioni più efficaci della cucina spagnola di terra prima che fosse investita dalla ventata modernista. Niente di imbalsamato, niente di museale, ma verdure e ortaggi, asparagi e peperoni, funghi e pomodori di primissima qualità, baccalà e coppa di maiale, polli e manzo, tonno fresco e astice grigliato... per piatti schietti e perfetti, con i sapori che ci si attende, sino alle irresistibili zampette d'agnello di latte stufate, alle tripe brasate con chorizo e prosciutto, alle deliziose guancette di merluzzo al pil-pil. Banale osservare che è questa l'identità vera della cucina spagnola, terribilmente gourmande certo, ma mai grande?

**Europa Restaurante Hotel Pamplona (Spagna).**  
Espoz y Mina 11. Tel. (+34) 948221800  
Sempre aperto. [www.hreuropa.com](http://www.hreuropa.com)  
[guide@espressoedit.it](mailto:guide@espressoedit.it)

## Panino d'autore

Negrone celebra il **panino gourmet con il tour "Momenti d'autore"**. Un viaggio in 20 tappe, da nord a sud Italia, alla scoperta dei panini degli chef. Tavole stellate e wine bar, boutique gastronomiche e chioschi interpretano il **panino utilizzando i prodotti di "Selezione Negrone"**,

pensata per esperti ristoratori. Il tour ha avuto inizio a Roma, all'Open **Colonna**, dove Antonello **Colonna** ha creato Open: una rosetta con pancetta di Zibello, con uova strapazzate, olio ed erba cipollina. Si è proseguito a Torino, all'Hotel Le Meridien, con Daniele Giolitto e il suo Panino dello studente, con Testun

di capra, peperoni "del Brusco", pancetta di Zibello, olio e aceto di vino bianco. A Firenze da 'Ino, Alessandro Frassica propone Cremon'Ino con salame Cremona IGP, pecorino fresco verde, mostarda di peperoni e insalata. Appuntamenti a Viareggio da Adone e a Forte dei Marmi da Orlando Peopie. ([www.negrone.com](http://www.negrone.com)). F. F.

## Ai fornelli come le star

Se avete visto "Julie & Julia", il film di Nora Ephron con Meryl Streep nel ruolo di Julia Child, indimenticabile food writer americana autrice del ricettario "Mastering the Art of French Cooking" e Amy Adams in quello di Julie Powell, autrice di "Julie & Julia: 365 Days, 524 Recipes, 1 Tiny Apartment Kitchen", avrete notato le pentole in ghisa colorate firmate Le Creuset ([lecreuset.com](http://lecreuset.com)), prestigioso marchio francese che dal 1925 produce strumenti per la cucina. Amy Adams-Julie Powell in una pentola rossa tentava di cucinarci il "boeuf bourguignon". La ghisa e il gres smaltato delle pentole Le Creuset sono, in effetti, ideali in cucina: consentono di cuocere a temperature inferiori alla norma; mantengono il calore a lungo, risparmiando energia; il riscaldamento è graduale, la diffusione del calore omogenea, la cottura uniforme. Le pentole sono compatibili con tutte le fonti di calore, dai fornelli a gas a quelli a induzione, da quelli elettrici agli alogeni. E sono le preferite dagli chef stellati di ogni latitudine.

Fabrizia Fedele

