

Una cenetta per due a casa? I consigli degli chef per non mandare la serata in fumo **PLAY BOY A TAVOLA** Quasi tutti concordi nel giocare le migliori carte con i primi. Quanto al vino, solo bollicine

A San Valentino dalla padella alla brace

di GIACOMO A. DENTE

San Valentino è un momento della tavola tutto amore e seduzione? Il rituale è consolidato e non mancano certo i locali dove costruire una cena del cuore. Ma se invece si volesse giocare da lupi solitari il colpo a casa, cosa che si fa? Niente di più facile: se non si possiedono abbastanza cognizioni cucinarie, basta chiedere agli chef più spiritosi la ricetta della seduzione; meglio ancora se non richiede di essere un divo dei fornelli. «Al contrario», chiosa ridendo Francesco Panella dell'Antica Pesa, un locale che offre perfetto mix di ottima cucina, atmosfera e clientela vip, «per la sera di San Valentino bisogna stamparsi nella mente quello che ha scritto Manuel Vázquez Montalbán nel suo Ricette Immorali "...non si sa di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò che aveva offerto da mangiare; ma esiste un lungo elenco di coloro che hanno sedotto piegando quello

che si stava per mangiare...". Morale, preparatevi un piatto semplice e un racconto divertente. Per esempio due spaghetti cacio e pepe, che sono perfetti, stuzzicanti e creano comunicazione afrodisiaca, magari con un racconto sul pepe e la via delle spezie. Un grande bianco di Borgogna e il gioco è fatto!». Parteggia per la pasta anche un altro chef simpatico e trasgressivo come Antonello Colonna, che rincara la dose: «Il vero afrodisiaco è il digiuno. Però, se proprio si deve spiazzare la partner, oppure la donna che si vuole conquistare in una serata speciale, giocatela in maniera trasversale, per esempio con spaghetti di riso con gamberi appena scottati. Oppure con un crudo di pesce, lavorando molto sulla preparazione della marinatura (trovate il "piment d'Espelette", un raffinato peperoncino del Paese basco francese) e l'effetto coinvolgente sarà assicurato».

Altro "primista" per un San Valentino giocato in casa è Guido Anastasio Pugliese, giovane manager gourmet, titolare del Galleria, divertente luogo di movida golosa sotto la Galleria Alberto Sordi. «Più

che una pasta suggerirei un risotto, un piatto che si presta ad essere preparato in due, secondo un rituale che crea vicinanza e complicità. Base classica, quindi, con l'aggiunta di ostriche (qualcuna si può assaggiare in attesa, come racconta Casanova nelle sue Memorie), prima di aggiungere una buona quantità ad ultimare il piatto, insieme alla loro acqua e a un poco di lime, per aggiungere esotica eleganza. Quanto al vino, la parola d'ordine è bollicine». Fa eco al coro dei "primisti" anche Filippo Lamantia, chef di travolgente simpatia al timone dell'Hotel Majestic: «Io farei una pasta leggera e invogliante. La partner si deve sentire imboccata come un bambino. E allora fusilli con un pesto di pistacchio, cernia (o un pesce bianco) appena scottata e un gioco di cannella a creare mistero. E guai se usate aglio o cipolla, se no la cattiva digestione produrrà catastrofi terribili». Ma la cipolla esecrata da Lamantia, torna invece, per gusto di provocazione in una ricetta di Enrico Pierri, che con la moglie Elena gestisce con gusto e spirito di costante ricerca e ironia il San Lorenzo a due passi da campo de' Fiori. «Cipolla? Certo, tanto sarete in due. E poi, se l'anima gemella sorride e accetta vi troverete già a

metà dell'opera... La ricetta è una pasta col cipollotto scottato e poi centrifugato. A seguire si fa appena disfare una anguilla in padella, si tiene solo il grasso, si sfuma con del Sauternes si aggiunge

il centrifugato di cipolla e ci si fanno saltare dei tagliolini, aggiungendo alla fine un battuto di ostriche e pepe nero. Il massimo!». E se uno lo volesse "fare strano" col pomodoro? «Niente di più facile», commenta solenne e divertito Carmelo D'Agostino, guru della pomodorità dal suo banco solo pomodori di ogni varietà possibile al mercato di Testaccio: «basta prendere olio, cipollotto e datterini e farci sciogliere un poco di gorgonzola dolce. Poi scolate al dente due rigatoni e li mantecate nella salsa con un poco di Parmigiano. In alternativa, fatevi una bella insalata mettendo insieme il cuore di buca (che è farinoso e lega) insieme al marmandino, il camone e il ciliegino, ciascuno con un suo livello di sapidità. Una favola tutta leggerezza che lascia spazio alle parole d'amore che verranno».

giacomo.
dente@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DIGIUNO, OSTRICHE E CHAMPAGNE

A sinistra, Guido Anastasio Pugliese manager gourmet della Galleria Sordi (Foto Barsoum). Qui sopra, Simone e Francesco Panella che suggeriscono di preparare una seducente presentazione del piatto preparato per la cenetta di San Valentino. Qui sotto, il grande chef Antonello Colonna che rilancia: «Il vero afrodisiaco è il digiuno» (Foto di Rino Barillari)



www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

087931