

Per lo storico anniversario i cuochi "scaldano" le padelle con la creatività tricolore

IL GUSTO DELLE CELEBRAZIONI

Colonna sforna un volume, dai Panella dedica ad Artusi, «suo il primo libro di ricette nazionali»

L'Unità d'Italia è servita, a tavola

di GIACOMO A. DENTE

Si avvicinano le celebrazioni per i 150 anni dell'Unità d'Italia e anche i cuochi scaldano le padelle, per ricordare un secolo e mezzo che è servito anche ad avvicinare saperi e sapori.

«Ecco perché ho voluto dedicare un piccolo libro all'evento: si chiama "Verde Bianco Rosso", cinquantamila giorni il gusto dell'Italia», in dodici ricette, dove c'è anche la mia storia, da quando Andrea Colonna aprì i battenti della sua osteria a Labico nel 1874. Il tutto con foto patriottica: una bellissima modella-piatto: capelli rossi ornati con un ciuffo di basilico e nessun vestito, se

non un cache-sexe di spaghetti», scherza Antonello Colonna, guru della cucina romana moderna e anima dell'Open al Palazzo Nazionale delle Esposizioni.

Gianni Ruggiero, genio e sregolatezza del Simposio di piazza Cavour, genovese fino alle midolla, va sullo storico: «Da ligure, come non dedicare qualcosa a Garibaldi? Dal libro "Mio padre" della figlia Clelia sappiamo che il generale aveva gusti molto frugali. Partendo dal suo amato stoccafisso, metterò in carta il "brandacujun" del nostro Ponente, e cioè stoccafisso lessato con patate e cipolla e poi amalgamato nel mortaio con aglio e pinoli: sapori antichi e fieri, che sanno del mare da cui partirono i Mille».

Pensa al Piemonte Guido Anastasio Pugliese, giovane manager e titolare del Galleria, nella Galleria Alberto Sordi, un locale dove l'unità d'Italia è testimoniata dalla presenza di mezzo Parlamento, oltre che da ricette e materia prime che attraversano l'intera Penisola: «La scelta del Piemonte - la mia famiglia è

calabrese, una terra che ha dato un contributo di patrioti come Guglielmo Pepe o Alessandro Poerio - è un omaggio a Cavour con un classico brasato al Barolo, come quelli che lo statista si faceva servire al Cambio di piazza Carignano a Torino».

Gli fa eco Fabio Gilardoni, garbatissimo patron della Scala di viale Parioli, rifugio gastronomico sicuro della buona borghesia, ricco di suggestioni transregionali: «Nella mia Valtellina si è tanto combattuto per l'Unità e allora abbiamo pensato di ricordarla con un piatto squisito, un controcanto "tricolore" al Mediterraneo oggi tanto di moda, come i nostri pizzoccheri di grano saraceno con patate cipolle formaggio Bitto, salvia e tanto burro».

Francesco e Simone Panella, convincenti e travolgenti "raccontatori" della eccellenza della cucina romana per i vip del mondo e dei Sette Colli possono vantare autentiche radici risorgimentali. Sembra infatti, come testimoniano le memorie di Nonna Anita (che trasformò nel 1922 in osteria l'antica locan-

da), ma soprattutto i ritrovamenti di armi ed equipaggiamenti del tempo della Repubblica Romana nelle cantine, che Garibaldi e molti patrioti abbiano riposato e scolato vino dei Castelli a Trastevere, proprio nella locanda dei Panella. Il piatto di Francesco e Simone è una sorpresa: «La dedica è a Pellegrino Artusi, che con la Scienza in Cucina ha scritto il primo libro di ricette italiane. La seconda dedica è a Roma e alla formidabile semplicità priva di retorica della sua cucina. Si legge nell'Artusi: "Se scrivessi francese, seguendo lo stile ampolloso di quella lingua, chiamerei questa ricetta bouchées des dames"... Ma qui a Roma facciamo cose buonissime senza tirarcela troppo. Provare per credere i nostri "bocconi di pane" con sorpresa (che sono le regaglie)», ridono i due Panella.

Non resta che il vino delle celebrazioni, ma ci pensa Cristiana Lauro, charme e competenza, oltre che disincantata blogger enologica. «Bevete il vino dello Sbarco, il Marsala. Ovvio, no?».

giacomo.dente@ilmessaggero.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sotto, Antonello Colonna con una sua creazione tricolore. Accanto, Fabio Gilardoni e a destra, Francesco Panella (Fotoservizio di Rino Barillari). In basso, a destra, Gianni Ruggiero

