<u>nostro inviato a Londra</u>

● Un giorno a Londra per gettare le basi della prima edizione lontano dall'Italia di Identità Golose (maggio/giugno 2008), tanta gioia ma anche l'amarezza di vedere quante parole affidiamo al vento noi italiani. Ma restiamo a tavola. Su quella inglese i luoghi comuni si sprecano, eppure nella capitale del Regno Unito si può mangiare benissimo, meglio che a Venezia ad esempio e in maniera incredibilmente varia.

Anche lì la cucina italiana è popolarissima, peccato lo siano di più, nella pubblicistica e nei sogni, quella spagnola e l'eterna haute cuisine dei nostri cugini. C'è ancora tanto da fare, soprattutto seguire chi cucina italiano in riva al Tamigi. In tal senso ho gradito

Latium, a Londra un'apoteosi a tutto ravioli

molto l'esperienza di martedì da Latium, locale aperto nell'ottobre di tre anni fa da Maurizio Morelli, chef e patron oggi trentatreenne, con la sala affidata a Giovanni Baldino.

Il posto è a ridosso di Oxford street, tra Cavendish square e il Britsh museum, in taxi basta dire Sanderson hotel che tutti conoscono perché disegnato da Philippe Starck. Il **Latium** è esattamente al di là della stretta via, con una vetrina discreta e scura, interni in penombra e un personale preciso nei gesti e solerte nei movimenti. Morelli, una decina di anni fa, pensava di fermarsi a Londra un anno, massimo due. Oggi ha moglie e figli e una grande voglia di proporre la sua cuci-

LATIUM 21 Berners street LONDRA Telefono: (020) 73239123 Sito: latiumrestaurant.com Chiusura: sabato a pranzo e l'intera domenica Prezzi fissi: due scelte 24.50; tre 28.50; formaggio più 3 sterline

Servizio: 12.5%

Coefficiente di difficoltà:

buono, cucina d'autore

na e non quella che gli inglesi considerano la cucina italiana, fatta di stereotipi. A livello di vino ad esempio, i più non scappano da tre eterne opzioni: Pinot grigio, Gavi di Gavi e

La carta segue la suddivisione tra antipasti, primi piatti, secondi di pesce e secondi di carne, formaggi italiani, purtroppo i soliti noti ma in Europa il formaggio è sinonimo di Francia e poi in Inghilterra ne hanno di eccellenti. Infine i dolci. Più un capitolo che è un inno alla pasta ripiena: A Passion for Ravioli. Cinque antipasti e cinque piatti forti. Non avrei mai smesso di sognare sciogliendomi in bocca i Tortellini di pollo in brodo di gallina così come mi hanno stregato i Ravioli ripieni di ricotta e limone (ma i pomodorini per la salsa vanno privati della buccia), quelli di coda alla vaccinara (così buoni che ho gradito pure la salsa al sedano) e infine quelli di carciofi con salsa di gamberi. Geniale l'apertura con la Lingua di vitello bollita con salsa al tonno («È il mio modo di intendere il vitello tonnato», mi ha spiegato Maurizio), affascinante il Cocktail di gamberi e capesante (sviluppato in orizzontale in una piatto quadrato), gagliarda la sella di cervo. Lati-

E-mail: paolo.marchi@ilgiornale.it

Il 31 dicembre non c'è persona che non inserisca nel menu del cenone un piatto di legumi perché portano fortuna | TANTE NOVITÀ

L'arcobaleno fatto di lenticchie

Le migliori sono piccole e di tutti i colori, bianche, nere, rosse o verdi, come nei ravioli di Bottura

Paolo Marchi

● Come esiste il movimento per la liberazione dei nanetti da giardino, così bisognerebbe liberare le lenticchie dal fastidioso ruolo di contorno dell'ultimo dell'anno. Certo, devono il loro nome alla forma a lente del seme e, senza sprecare fantasia, è facile immaginarsi che proprio per questo ricordano le monete, quelle che nei film in costume, così come nei cartoni animati e nei fumetti, il riccone e il ladro tengono in un sacchetto per rotolarle all'occorrenza sul tavolo o nel palmo della mano. Tante lenticchie da gustare come se il nostro stomaco fosse una cassaforte da riempire di ricchezza, un modo per esorcizzare la povertà e attirare la benevolenza della fortuna in materia di affari e guadagni.

È per questo rito simpatico, ma in fondo tanto sciocco, che in questi giorni le lenticchie vanno a ruba. Il punto è che sarebbero ottime, solo a sceglierle con attenzione e a coccolarle un po'. Io proprio non concepisco chi arraffa la prima cosa che trova su uno scaffale. Quando vengo invitato a prendere qualcosa, vino, carne, pesce, frutta o verdura che sia, chiedo sempre quale. Per fortuna non siamo uguali e la diversità deve essere sfruttata per migliorare la qualità della vita. Quando vedevo le immagini della rivoluzione culturale di Mao in Cina, milioni di persone vestite con lo stesso capo, provavo un profondo senso di tristezza, lo stesso di oggi davanti all'omologazione più becera e ottusa. Ci sono lenticchie grosse, alte e larghe, tra il marrone e il verde cupo, secche al punto che se non le lasci in ammollo dalla sera, l'indomani non cuoceranno mai. E che saporaccio, terroso e corto, a profumi zero perché chi sceglie lenticchie qualsiasi, in pratica le meno costose, poi usa un pomodoro qualsiasi, cipolle qualsiasi, un lardo qualsiasi e aromi qualsiasi, con il risultato di servire una banalità. E siccome questa è la regola, raramente il 31 dicembre vedi persone mangiare con gusto zampone e lenticchie. Gli «uffa, son piena... però portano buono, be' dammene un po'» si sprecano e gli sbadigli mentre le portano al-

la bocca pure. E dire che le lenticchie formano un arcobaleno di colori e di sapori, tanto che quelle autentiche



LENTICCHIE Le tre, di tre colori diversi, impiegate da Massimo Bottura [FOTO: P.MARCHI]

sono piccole, con un diametro che da secche non arriva a mezzo centimetro, ma che oscilla attorno ai tre millimetri, massimo quattro. Rispetto a quelle a cui siamo abituati, sono sempre più piccole e non devi metterle a mollo in acqua per una notte, le puoi cucinare subito. Però vanno lavate sotto acqua corrente e occhio al sassolino in agguato. In Francia adorano le lenticchie di Puy, verdi, noi rispondiamo con quelle di Castelluccio di Norcia in Umbria, verdoline, arinote, che a loro volta si confrontano come quelle marroni e scure di Santo Stefano di Sessanio nell'Aquilano. Se invece vi imbattete in lenti rossoarancioni sono o dell'isola di Ponza al largo delle coste laziali o di Colfiorito in Umbria, senza scordarci quelle di Ventotene, isola che gravita su Ponza.

Massimo Bottura, chef e patron della Francescana a Modena, nei suoi ravioli di zampone e lenticchie in salsa al fagiolo, ricorre a tre lenticchie diverse, Colfiorito, Castelluccio e decorticate,

scagliette bianche tipo riso. Ma in Sicilia, a Leonforte in provincia di Enna, dove sono superbe le pesche, Angelo Manna nella sua azienda agricola, la Agrirape, 0935.904862, tiene viva la tradizione della lenticchia nera, prossima all'estinzione. Va gustata in purezza o come contorno a piatti di pesce e la cosa, almeno a me che certo non vivo con il mare sotto la finestra di casa, strega.

Per fine anno riporto la ricetta ricordata prima, il raviolo di zampone di Massimo Bottura. Natu-

ralmente è alta cucina creativa, non quattro salti ai fornelli e dopo la prima lettura ci si dice che è impossibile. Impossibile farlo perfetto come alla Francescana, ma con buone conoscenze di base e una robusta dose di pazienza il risultato sarà più che apprezzabile, senza contare il piacere di cimentarsi con qualcosa di insolito e nuovo. Si proceda. Dosi per 4 persone: per il ripieno servono uno zampone, 50 g di lenticchie di Colfiorito, 50 di Castelluccio e 50 di decorticate, 50 g di fagioli borlotti, un filo di olio essenziale al rosmarino, 2 spicchi d'aglio,

mezzo litro di lambrusco. Esecuzione: cuocere lo zampone lentamente, sobbollendolo per circa un'ora e mezzo. Toglierlo dalla casseruola e inserirlo nella vaporiera preparata con il lambrusco al posto dell'acqua, per un'altra ora e mezzo in modo da sgrassare la carne. Lasciare raffreddare e pestare ben bene. Bollire le lenticchie per circa 20 minuti in modo da ottenere tre consistenze e sensazioni diverse nella farcia. Unirle allo zampone, amalgamando ben bene, anche aiutandosi con un cucchiaio di salsa al fagiolo.

Ingredienti per la sfoglia: 500 g farina di farina, 2 uova intere e 5 uova embrionali, 1 pizzico sale. Su un tagliere stendere la farina a fontana, rompervi le uova dentro e incominciare a impastare con un pizzico di sale fino a quando l'impasto non sarà liscio ed elastico. Farla riposare per 30 minuti avvolta in un canovaccio prima di stenderla per confezionare

i ravioli. Salsa al fagiolo: 50 g di borlotti, mezza cipolla bianca, mezza carota, un gambo di sedano, 50 g di lardo, uno spicchio d'aglio, alcune gocce di olio al rosmarino, brodo. Sciogliere il lardo in una casseruola pesante. Unire l'aglio in camicia, sedano, carota e cipolla sminuzzati, e lasciare appassire. Aggiungere i fagioli ammorbiditi e il brodo quanto basta per portare a cottura. Rifinire con l'olio al rosmarino. Frullare il tutto e passare al setaccio. Tirare la sfoglia (deve risultare come una pellicola, un contenitore) e inserirvi, aiutandosi con un cucchiaio, la farcia e richiudere dando una forma tonda. Tuffare in acqua salata e cuocere per 3 minuti. Estrarre e asciugare con un canovaccio pulito. Adagiare nel piatto e rifinire con salsa al fagiolo.

DA NON PERDERE

Le migliori birre italiane per brindare

Gabriele Zanatta

• Per annaffiare le scorpacciate festaiole che ci attendono da stasera, mai come quest'anno si possono estendere le abitudini alcoliche oltre il vino. Si moltiplica infatti l'offerta delle birre artigianali, e sottolineiamo birre, al plurale perché dire «per favore, vorrei una birra», al singolare, è un'abitudine anacronistica che il consumatore dovrebbe scordare, come ordinare un vino e basta. La sfida è sostenuta da associazioni come **Unionbirrai** e Degustatori Birra e da progetti web tipo **MondoBirra** che, in un articolo tutto da leggere su www.mondobirra.org, segnala una serie di birre natalizie speciali da regalare o regalarsi: si va dalla BB-10 del birrificio Barley di Maracalagonis (Cagliari), che utilizza la sapa (mosto d'uva cotto) di cannonau, alla Torbata dell'Almond di Pescara, messa nel cestello assieme a golosi formaggi, cioccolatini e gelatine alla birra. E ancora: la Nectar al miele di castagno del Grappa firmata 32 Via dei Birrai di Pederobba (Treviso); la Re Magi del **Beba** di Villar Perosa (Torino), da provare con dessert cremosi; la Noel del **Turbacci** di Roma,



Una birra super chic

aromatizzata con semi di coriandolo e buccia d'arancia o la fruttatissima Malt Liquor 2007 del Birrificio Italiano di Lurago (Como). Chi ama bere birre blasonate può invece far scorta delle 8 migliori artigianali italiane appena decretate dal contest cieco Birre dell'anno di Unionbirrai, www.unionbirrai.com: ecco allora la Sveva del birrificio **Grado Plato** di Chieri (Torino), miglior birra a bassa fermentazione, inferiore ai 14 gradi plato; la Rubinia del **Babb** di Manerbio (Brescia) a bassa fermentazione, sopra i 14 plato; la Noscia del **Maltovivo** di Capriglia Irpina (Avellino), alta, sotto i 14; la Leyline del **Bi-Du** di Rodero (Como), alta, sopra i 14; la Seson del **Piccolo** Birrificio di Apricale (Imperia), miglior aromatizzata con spezie o frutta; la Petrognola del Petrognola di Piazza al Serchio (Lucca), birra con altri cereali; la Xiauyù del Baladin di Piozzo (Cuneo), alto grado zuccherino/alcolico, oltre i 20 plato; infine la Barriquee Sour del Torrechiara di Torrechiara (Parma), che primeggia alla voce birre acide, affumicate o maturate in legno. E a Capodanno, il botto con la New year eve che il birrificio savonese di Scarampola ha chiuso a sughero e gabbia metallica a mo' di spumante.

IL RICETTARIO

PAGINA A CURA DI

PAOLO

MARCHI

La grande cucina a legna e carbone

● Sergio Mei, sardo di Santadi (Cagliari), è uno dei cuochi più preparati che l'Italia vanti. Il suo regno, da 12 anni in qua, è il Four Seasons di Milano nel quale può capitare di deliziarsi anche con piatti che poi ritroviamo nei libri che firma. L'ultimo lo ha edito con **Cairo** e mi ha letteralmente conquistato perché Alegna e carbone abbraccia un un modo antico di cucinare, quello alla brace, che rischiamo, con le nuove tecnologie ma anche con i divieti per la sicurezza e gli allarmi per la salute, di praticare sempre meno. E questo non è solo un ricettario. Pesi, ingredienti e procedimenti ci sono, a pagina 75 ecco le sardine arrosto e ben oltre l'anguilla allo spiedo di limone e ben prima i gamberi con citronella cotti al sale su mattone, ma anche il racconto di una vita, merito di **Nicola Lecca**, cagliaritano, che in **Mei** ha esaltato istinto, professionalità e umanità. Quanto al lato cucinato sono piatti «inusuali, realizzati con l'impiego di svariati legni, ricchi di sentori aromatici, di carbone ardente, ma anche di vecchi mattoni appoggiati sulla brace. Questo fa scrivere a **Lecca** che quella dell'amico «è una grande cucina internazionale ispirata, con nostalgia, alla semplicità dell'infanzia e alle tradizioni della propria terra d'origine».

IL PERSONAGGIO

In cucina con la Callas

• Quando Barbara Carbone, titolare della Trenta editore, www.trentaeditore.it, ha annunciato l'uscita di un libro su **Maria Callas** mi ha stupito che nelle sue 164 pagine si cucina e si mangia perché **La Divina in cucina** è il «ricettario segreto di Maria Ĉallas», di una vo-

ce assoluta che si nutriva anche di grandi piatti che faceva preparare a grandi cuochi, pur se era perennemente a dieta. Una volta si confidò e le parole meritano di essere ricordate: «Cucinare bene è come creare. Chi ama la cucina ama anche inventare». E mangiare, solo che lei, dai trent'anni in su, doveva restare a stecchetto e allora niente foie gras, niente fegato alla veneziana con la polenta, niente riso con le anguille e niente bignè per dire alcu-

ne privazioni. Liquori zero, vino il minimo, mai farinacei, tanta verdura e carne su carne, anche prima di cantare, con un filetto di otto etti al **Biffi Scala**, quello vero, non la brutta copia di oggi, alle sette di sera. E poi a cantare in scena.



IL CIOCCOLATO

Il dolce mondo delle praline

• Ancora qualche pubblicazione e il golosone rischia di perdere il conto di quanti libri dedicati al mondo del cacao e del cioccolato sono usciti, stanno uscendo e presto usciranno. E il bello è che l'argomento non è affatto una novità, anche se proprio la popolarità di questa leccornia dovrebbe far riflettere tutti sull'importanza della comunicazione ispirata e corretta e della qualità delle materie prime. C'è fame di buon cioccolato e allora ben venga Chiriotti, editore con sede a Pinerolo (Torino), www.pasticceriainternazionale.it, con la traduzione di un bel libro di Jean-Pierre Wybauw, un maestro a tutto cacao, con le fotografie di Tony Le Duc che ci rimandano a praline di dimensioni abnormi, che a uno verrebbe voglia di addentare la pagina sulla quale sono pubblicate. Il titolo è a 360 gradi, Cioccolato Goloso, sottotitolo «una grande esperienza». Ma in verità trattasi di un gran bel viaggio tra le praline perfette che l'autore conosce come fossero parte della sua anima tanto che il titolo originale è *Perfecte Pralines*. Noi italiani però, che abbiamo dato vita a sicuri capolavori cioccolatosi, l'avremmo bollato come troppo tecnico. Invece, anche se resta un libro per professionisti, è un bella strenna per tutti gli appassionati.