

GIUGNO
2020

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

**ASSAGGI
E RICETTE
DAI
MIGLIORI
RISTORANTI
D'ITALIA**

**61
PIATTI
FACILI**

**LE FAMIGLIE
DEL CIBO**

**VINO
E METEO**
QUALE
STAPPARE
A SECONDA
DEL TEMPO
CHE FA

**BENVENUTE
CILLIEGIE!**

UNA TORTA DELIZIOSA E TANTE IDEE DALLA PRIMA ALL'ULTIMA PAGINA





TORNARE BAMBINI



Il profumo dei pomodori messi a maturare sulla credenza, il suono del ragù che cuoce dolcemente o il sapore confortante della pastina con il formaggino. Abbiamo chiesto ad alcuni grandi cuochi di farsi piccoli e svelarci le loro ricette dell'infanzia. Quelle custodite con più affetto nella memoria

di ANGELA Odone

CATERINA CERAUDO

RISTORANTE DATILO
STRONGOLI (KR)

«Pane e pomodoro, olio, sale e origano. Questa era la merenda che mi preparava mia nonna Caterina. E poi ce n'è un'altra che porterò sempre nel cuore. Una merenda che prima degli otto anni ogni tanto mangiavo di nascosto: **pane bagnato nel caffè** (quello avanzato dalla moka del mattino) e spolverizzato di zucchero. Teresina, la vicina di casa, tutti i giorni alle quattro e mezza la preparava per me, mia sorella e mio fratello. Il rituale che rappresentava e la grande sacralità che per me ha il pane, finora mi hanno frenata nel trasformarla in un dolce da mettere in carta. Ma chi lo sa? Prima o poi arriverà...»

GIUSEPPE IANNOTTI

RISTORANTE KRÉSIOS
TELESE TERME (BN)

«La pastina con il formaggino di mia mamma Elvira era così irresistibile che la propongo anche al Krésios.

Le stelline le servo in un piatto di Topolino con il cucchiaino di caucciù. E invece della ricotta freschissima e cremosa, mescolata con parmigiano e olio extravergine di oliva, che usava mia mamma, io le condisco con un formaggino spalmabile ottenuto dal latte di bufala (per farlo usiamo tutto: latte, panna e

In alto, Caterina Ceraudo con il pane e l'olio prodotti nell'azienda agricola di famiglia. Qui a sinistra, Giuseppe Iannotti e la pastina con il formaggino, che è in carta anche al suo ristorante Krésios.

Sotto, Aurora Mazzucchelli nella cucina del Ristorante Marconi.



I gusti del cuore



A sinistra, Pino Cuttaia, da piccolo e da grande, e la sua famosa fettina di tonno. A destra, Eugenio Boer e la pasta per i pansotti liguri, la ricetta che preparava con la nonna Carlotta in Olanda.



A destra e sopra, Valeria Piccini e il suo Carciofo da ritto a fritto, ortaggio di cui era molto ghiotto suo papà. Sotto, a destra, Ugo Alciati, anche con la mamma. Sotto, il piatto Radici di Valentino Casanelli, ritratto a fianco.



A destra e sopra, Cristiano Trapani e gli ingredienti del ragù napoletano, amatissima specialità della nonna. A sinistra, Matteo Baronetto, nella sala Pistoletto del ristorante Del Cambio, e da ragazzino.



Roberta ci serviva gli spaghetti (più ben cotti che al dente, credo di aver mangiato non più di cinque-sei volte la pasta cotta a puntino a casa mia) conditi con una noce di burro e noi ci grattugiavamo sopra il pane. Dopo i primi bocconi il pane finiva e così si faceva una seconda grattugiata».



DOMINGO SCHINGARO

RISTORANTE DUE CAMINI - BORGO EGNAZIA, SAVELLETRI DI FASANO (BR)

«Nei giorni di festa, la mattina mi svegliavo con il profumo delle melanzane fritte e del sugo di pomodoro cucinato con amore da mia madre Rosa. Voleva dire che la parmigiana di melanzane era pronta. Lei avvolgeva il tegame ben caldo in una coperta, come vuole la tradizione, per conservare il calore e i profumi fino al pranzo, spesso fuori porta al mare o in campagna. Ho ancora in mente la sua sapidità, mi piaceva gustarla tra due fette di pane. Al ristorante ho scelto di reinterpretare questa ricetta e proporla come antipasto: Cipolla alla parmigiana, cioè una cipolla di Margherita di Savola cotta sotto sale, svuotata e farcita con una crema, fatta come la parmigiana di mia mamma e frullata finemente, servita su un croccante con farina di lino».

PINO CUTTAIA

RISTORANTE LA MADIA LICATA (AG)

«Per me il ricordo è fondamentale. Da sempre lavoro su questo aspetto, uno dei piatti che servo a La Madia è Memoria visiva, una fettina di tonno alalunga, che rappresenta il nutrimento della madre per il proprio figlio. Al centro della fettina metto un seme di limone, proprio quel seme che la mamma non si preoccupa mai di togliere dal piatto, ma che condensa tutto il suo amore verso i figli. È la memoria l'ingrediente segreto di ogni piatto».

MATTEO BARONETTO

RISTORANTE DEL CAMBIO TORINO

«Gli spaghetti sottili al burro con il pane grattugiato sopra. Il pane raffermo stava in mezzo alla tavola con la grattugiata, al posto del parmigiano. Mia mamma

EUGENIO BOER

RISTORANTE BU-R MILANO

«Trentanove anni fa mia nonna Carlotta da Sestri Levante si trasferì in Olanda; nella sua valigia c'erano farina, matterello, macchina per tirare la pasta, rotella per tagliare i ravioli e tutti quegli strumenti di cucina dai quali non si separava mai. I suoi pansotti certo sono indimenticabili, spesso conditi con la salsa di noci perché trovare il basilico per il pesto era più complicato, però quello che ho più nel cuore è la sua gestualità: la macchina per tirare la pasta attaccata al tavolo, lei che chiacchiera e gira la manovella mentre io l'aiuto».

CRISTOFORO TRAPANI

RISTORANTE LA MAGNOLIA - HOTEL BYRON, FORTE DEI MARMI (LU)

«Sono cresciuto con i nonni e il profumo che più mi riporta alla mia giovinezza è quello del ragù napoletano. Verso i quattordici anni iniziavo a uscire con gli

amici e si faceva un po' (tanto) tardi. Alle sette di mattina nonna Rosa metteva su il ragù e tutti gli aromi si diffondevano nell'aria. Quando mi alzavo (non prima dell'ora di pranzo, facendo ovviamente arrabbiare mia mamma), senza neanche lavarmi la faccia, andavo dritto alla pentola del ragù che pipiava sul fuoco, ci inzuppavo il pane e regolamente mi bruciavo il palato. Ma quanto era buono! L'anno scorso al ristorante ho proposto un panino farcito di ragù napoletano con la salsa a parte, da tagliare in sala, che è piaciuto tantissimo».

VALERIA PICCINI

RISTORANTE CAINO MONTEMERANO (GR)

«Sempre stata una buona forchetta, sono cresciuta con quello che produceva l'azienda di famiglia: si allevavano polli, conigli, agnelli e vitelli e nell'orto crescevano verdure e primizie di ogni genere.

Tra tutte la mia preferita era il carciofo violetto. Mia nonna Ada e mia mamma Gilda me lo preparavano spesso e tutti noi lo chiamavamo i carciofi ritti. Erano così buoni che anche mio papà, che è sempre stato un po' «schicchignoso», li adorava, come me. Ancora oggi quando il cucino - al ristorante propongo il Carciofo da ritto a fritto che è uno dei miei piatti primaverili più richiesti - rivedo mio papà scegliere dalla casseruola quelli più croccanti e abbustoliti».

UGO ALCIATI

GUIDO RISTORANTE FONTANAFREDDA (CN)

«Sono nato in un ristorante, in campagna, non avevo molti posti dove divertirmi se non nel bosco e in cucina con mia mamma Lidia e mia nonna Pierina. La mia giornata iniziava con il rumore della forchetta che usava mia nonna per prepararmi l'uovo sbattuto con lo zucchero per

la colazione. Ho provato a rifarlo tante volte ma non è mai più venuto così buono. Ripensandoci ancora adesso sento quel sapore e mi sembra inimitabile, irraggiungibile. E sono convinto che le materie prime di allora non fossero migliori di quelle che usiamo oggi, la componente insostituibile, l'ingrediente segreto di questa ricetta è il cuore».

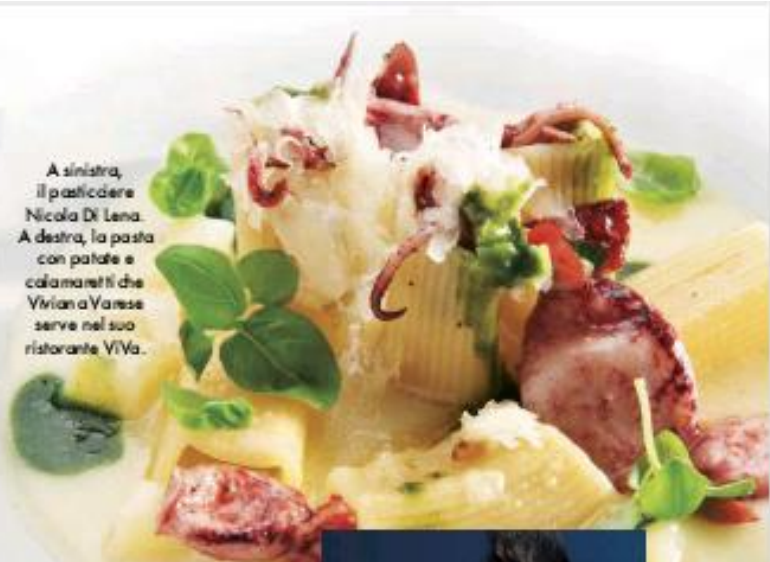
VALENTINO CASSANELLI

RISTORANTE LUX LUCIS FORTE DEI MARMI (LU)

«Direi subito i tortellini, da emiliano quale sono. Ricordo benissimo quando mia nonna Nina, la domenica, veniva a casa nostra e facevamo insieme la sfoglia. Appena potevo rubavo il ripieno dei tortellini dal tavolo. Quello che rimane impresso nella mia memoria è il profumo della noce moscata e quello del brodo di cappone che andava sul fuoco. L'anno scorso, partendo proprio da questi ricordi, ho presentato un piatto che ho chiamato Radici: una polpetta cruda, come un ripieno di tortellini, noce moscata e radici, accompagnata da brodo di soffritto».



A sinistra, il pasticciere Nicola Di Lena. A destra, la pasta con patate e calamaretti che Viviana Varese serve nel suo ristorante VIVA.



laticello). Il cucchiaino è una parte essenziale, prende la temperatura della pastina ed essendo morbido riporta alle carezze infinite che ogni mamma regala ai propri figli».

AURORA MAZZUCHELLI
RISTORANTE MARCONI
SASSO MARCONI (BO)

«Da bambina mangiavo pochissimo, a differenza di mio fratello Massimo, e per essere una bolognese sono arrivata tardi ai tortellini e alle lasagne. Tra i piatti che mi cucinava mia mamma, sono due quelli che ricordo con più affetto: gli **gnocchi di patate e riso, latte e parmigiano**. Ancora oggi quest'ultimo è il mio piatto del conforto, quello che mi ristora e mi rimette in pace con il mondo».

NICOLA DI LENA
RISTORANTE SETA-MANDARIN ORIENTAL
MILAN, MILANO

«Sono tanti i ricordi, divisi tra le due regioni dove sono cresciuto. Della Puglia non posso non ricordare le **ficazzedde** della nonna Graziella, piccole mezzelune dolci di pasta dei taralli, farcite di noci, mandorle, vino cotto e marmellata. Con lo stesso impasto preparava i tarallini salati o quelli dolci, appena spolverizzati di zucchero. Della Sicilia non posso non citare **granita o brioche** alle sette della mattina. Avendo uno zio pasticciere (quello con cui ho iniziato a fare dolci), la granita non mancava mai a casa nostra. Il mio gusto preferito era gelso, e quando non c'era fragola. In stile siciliano, al Mandarin Oriental Milan d'estate serviamo brioche con gelato alla mandorla e panna montata».

VIVIANA VARESE
RISTORANTE VIVA
MILANO

«Pasta, patate, basilico e pecorino. Mia mamma Carla era una bravissima cuoca, però quando faceva il soffritto bruciava leggermente l'aglio. È proprio quel

profumo deciso che si è impresso nella mia memoria e che tento di riprodurre con un piatto che si ispira alla sua ricetta e che ho messo in carta. Lei buttava la pasta e poco dopo le patate, a parte soffriggeva l'aglio in abbondante olio, poi scaldava pasta e patate nella padella con l'olio e saltava tutto con abbondante pecorino grattugiato e una manciata di foglie di basilico spezzettate. Nella mia versione aggiungo anche un po' di pinoli tosti e calamaretti spillo». Questa pasta me la ricordo buonissima mangiata appena fatta, ma era deliziosa anche un po' freddina oppure scaldata il giorno dopo».

ANTONIA KLUGMANN
L'ARGINE A VENCÒ
VENCÒ, DOLEGNA DEL COLLIO (GO)

«Le ricette che mi hanno accompagnata da bambina arrivano da due mondi lontani: da un lato c'è la famiglia Klugmann, con origini polacche, che mi ha fatto amare la cucina mitteleuropea, se immagino un arrosto con gli **gnocchi ripieni** di susine di fianco mi sento a casa; dall'altro c'è nonno Antonio, il papà di mia mamma, originario di Molfetta, che mi ha trasmesso la passione per le **alici** e per i **pomidori**: li metteva a maturare in «verandina» e il loro profumo è impresso in modo indelebile nella mia memoria. Ricordo quando mi portava al mercato a comprare le acciughe, le puliva, le spruzzava di succo di limone e me le dava da mangiare. Solo a pensarci sento il profumo del mare».



Domingo Schingaro e la sua Cipolla alla parmigiana ispirata alla ricetta che adorava sua madre. Sopra, Antonia Klugmann, anche da piccola, insieme con la mamma e la sorellina Vittoria.

