



COOKINGSHOW

ALTRO CHE BRUNCH. L'ORIGINALE ITALIAN STYLE SI MANIFESTA A COLAZIONE. CON INGREDIENTI GENUINI E PREPARAZIONI SEMPLICI. COME INSEGNA NIKO ROMITO, CHE AL BULGARI HOTEL NE HA FATTO UN MANIFESTO. LUSSUOSO. PER TUTTI

di Magda Mutti



PLUMCAKE DI NIKO

(al centro nella foto a lato) Ingredienti: 255 g di burro, 255 g di zucchero semolato bianco. 1 grammo di sale, 5 uova, 226 g di farina 00, 8 g di lievito in polvere, 2 g di aroma di limone Miscelare insieme zucchero, farina, sale e lievito (tutti precedentemente setacciati con cura). Dopodiché, unire le uova a temperatura ambiente e il burro già precedentemente fuso, che deve risultare leggermente tiepido. Mescolare energicamente l'impasto per qualche minuto con la frusta. Mettere l'impasto nello stampo da plumcake già imburrato. Cuocere a 160° per 45-50 minuti. Controllare con uno stuzzicadenti la cottura, prima di toglierlo dal forno per lasciarlo raffreddare.

LA COLAZIONE È il nuovo rituale social. È l'appuntamento con l'energia del cibo, i sapori collaudati da generazioni, l'unità familiare. Vuoi mettere cambiarne i connotati? Eppure, in una vita al galoppo come questa, tra fretta, disattenzione e alimenti globali, che svilimento! Bisognerebbe salutare il nuovo giorno con pane e marmellata, dintorni appaganti inclusi. E allora ben vengano i "colazionisti", un presidio armato di caffetterie dagli interni glamorous e arrembanti per proposte di pasticceria, e soprattutto di hotel che potenziano l'occasione in location speciali, library, secret garden, terrazze. L'originale italian style riaffiora qui, altro che brunch. Certo cambiano gli orari. Per esempio oggi l'agenda di lavoro è anticipata da alternative più conviviali rispetto ai business lunch di matrice anglosassone, si può fare colazione lungo tutte le 24 ore, ma soprattutto, come illustra il Rapporto sul Turismo Enogastronomico in Italia redatto da Roberta Garibaldi, occorre dare seguito all'80% di visitatori che chiedono ricette del territorio e prodotti locali.

Specchio del ritorno alla matrice "colazione italiana" è il lavoro di Niko Romito, abruzzese autodidatta partito dal ristorante Reale a Castel di Sangro (AQ), un paese di 7mila abitanti, oggi hub culinario tristellato. Lo chef è stato scelto da Bulgari per la governance del più verace Made in Italy culinario nei suoi Hotel & Resort seminati tra Milano, Shanghai e Pechino, e tra Dubai, Londra e Bali. L'Abruzzo ha nativi eccellenti, i più cliccati su internet sono D'Annunzio, Marchionne, Ennio Flaiano e Romito, i cui concetti varrebbero una medaglia: «Realizzo un sogno se emoziono l'ospite con un piatto di spaghetti al pomodoro preparato a migliaia di chilometri dalla sua origine»; «Non parto dal vertice ma dalla cucina domestica tradizionale, per rendere inclusivo qualcosa che nasce per un pubblico esclusivo»; «Amo lo stile lineare, quello che risolve i problemi funzionali quanto l'estetica, come quello di Gio Ponti».

Nel manifesto della sua colazione sparisce il buffet, aggregato di appetiti disomogenei e disordinati, sostituito dalla tavola apparecchiata e sostenuto dalle attenzioni di servizio. Amore e informalità. La spremuta appena fatta ha il sapore delle arance vere, la centrifuga e l'estratto sono come lo faremmo a casa, senza risparmiare. Come è al Bulgari di Milano. Dice Romito: «Ho selezionato lo yogurt bio nel bresciano, le uova in un pollaio bio del comasco, il Principe di Fino; il burro di manteca è alla maniera del caciocavallo, con la ceratura, e la granola è fatta in casa; la frutta secca caramellata ha il sapore delle feste, le marmellate sono puree prive di zucchero, il miele millefiori è raccolto intorno a Casadonna a Castel di Sangro, il monastero cinquecentesco diventato nel tempo il mio quartier generale». La colazione di Niko non ha confini: bombe calde farcite di crema pasticcera o cioccolato, sfilata di lievitati (religione per un figlio di panificatori e pasticceri). C'è il plumcake, il pane biscottato, quello alla frutta secca (da un antico grano teramano). E c'è la carta dei salati, egg list inclusa. Se si volesse fare un fuoripista si può provare la colazione cinese, ma perché?

TOUR GOLOSI

Tradizione? I Like it

Orgoglio originario, si direbbe. Che dal centro-sud conquista il nord



La sommelier ama di Alessandra Rotondi (da New York)

Il successo della cucina neotradizionale coinvolge anche i vini: oggi si beve, oltre alla qualità, anche lo storytelling.

Bolle di Borro, Rosato Metodo Classico 2013, Il Borro.

Avete in mente il Sangiovese?
Qui il suo destino di rosso è
sconvolto. Si presenta spumante,
le bucce colorano appena le
bollicine e il mosto sta sui lieviti
60 mesi. Una bollicina eclettica.
Al naso è croccante con note
di crosta di pane e frutta.
In bocca è cremoso con un tocco
acido consono alla colazione
e a tutto pasto.

Bianco Doc 2018, Cusumano. I vini che nascono alle pendici

I vini che nascono alle pendici dell'Etna sono un fenomeno della natura. Questo è prodotto solo da uve del vitigno carricante, ha un gusto minerale e un po' fumé, con sentori luminosi di cedro, pesca ed erbe aromatiche. Si abbina a focacce, piatti siciliani, paste ben condite e antipasti di pesce.

Nerofino Castel Firmian Igt, Mezzacorona. Già tre secoli fa allietava la corte asburgica. Dai documenti storici rieccolo oggi, rivisto nell'identità. Il Teroldego apre ai frutti di bosco, il Lagrein porta succosità e note di cacao. Esalta salumi e paste al forno.

A VOLTE RITORNANO. Ma quando la tradizione mette all'angolo le sperimentazioni non si tratta più di ricette revenant, ma di radici vive. Altroché, i nostri chef si sono riappacificati con le origini. Se prima non avevano l'antidoto ai sortilegi emozionali spagnoli, tecno-nordici e francesi, rieccoli con gli anticorpi di un vaccino tutto italiano, che non riguarda solo i sapori, ma anche i locali, che riconquistano la convivialità e l'identità perdute. I segnali sono chiari. La Cucina Italiana, lo storico magazine che ha allevato le nostre nonne nel dopo Artusi, per i suoi 90 anni ha allargato la platea in America, con un sito e un'edizione in inglese. Con pari lunghezza d'onda il JW Marriott Venice sull'Isola delle Rose ha istituito un happenig annuale per celebrare risotti e paste all'italiana, con show cooking e tasting di vini che richiama chef e appassionati da tutto il mondo. Nel movimento si vedono stellati riversare abilità in locali informali: Paolo Lopriore de Il Portico ad Appiano Gentile sorprende con menu monotematici a tutta zucca o cima di rapa. Sarah Cicolini del Santopalato a Roma tra carbonare e quinto quarto riverbera la "cucina de' noantri". Sull'Appennino bolognese, a Savigno, Amerigo di Alberto Bertin, l'unica trattoria stellata

d'Italia, emoziona con tagliatelle e uova al tartufo. E Felice al Testaccio colonizza Milano a colpi di cacio e pepe, gricia e abbacchio. Vento in poppa anche per Vittorio e Saverio Borgia del palermitano Bioesserì approdato a Milano: spaghi ai tre pomodori, arancinette, norme, zuppe di pesce con fregola.

Spaghi ai 3 Pomodori di Bioesserì (per 2-3 persone). Salsa classica: 250 g di pelati, 30 g di olio evo, 50 g di pomodori ramati, 5 g di pomodori secchi, 1/2 spicchio d'aglio, basilico, sale e zucchero q.b. Riunite tutto in una casseruola e cuocete per un'ora e mezza. Eliminate l'aglio, frullate, passate al colino fine e fate raffreddare.

Salsa Pachino: 100 g di pomodorini Pachino tagliati in 4, olio evo, vino bianco, basilico, timo, sale e zucchero q.b. Unite tutto in una ciotola, mescolate, lasciate marinare 12 ore poi scolate i pomodorini, tenendo da parte la marinata. Scottate i Pachino in padella, unite la marinata, riducete e lasciate raffreddare. Frullate 2 cucchiai di pomodorini, passateli al colino, versateli in padella e unite la salsa classica.

Spaghetti: scaldate la salsa in padella, unite 200 g di spaghetti al dente, 1 cucchiaio d'acqua di cottura, un filo d'olio e fate saltare per 1 minuto a fuoco vivo.



Il concept restaurant e pizzeria bio Bioesseri, appena aperto a Milano in zona Porta Nuova. A destra, la loro ricetta Spaghi ai 3 pomodori.



FUORICARTA

Sì, anche per loro di Luca laccarino

Negli ultimi tempi mi sono passati per le mani due ricettari stranieri molto particolari: per cani. Esatto: compilation di manicaretti sopraffini dedicati alle bestiole domestiche. Il primo l'ha scritto la piemontese Liviana Prola, presidentessa della Società Italiana di Nutrizione Animale, e si chiama Feed Me - 50 Home Cooked Meals For Your Dog (Phaidon). Il secondo è intitolato Dog's Dinner - The healthy, happy way to feed your dog (di Debora Robertson, Pavillon). La mia prima reazione sfogliando i volumi illustrati è stata: siamo diventati matti. Che senso ha spendere il proprio tempo a spignattare per una bestia che mangerebbe anche i calzini, se solo fossero digeribili? Poi ci ho pensato un poco e mi sono ricreduto. Nessuno più di me è convinto che cucinare sia un atto d'amore, uno strumento di comunicazione e di relazione. Dunque se l'oggetto del proprio affetto è un molosso - e la cosa è normale dalla notte dei tempi (diventa preoccupante solo se quello per l'animale è l'unico amore) - perché non coccolarlo con una leccornia? Se avete compagni a quattro zampe motrici, fatelo! Robertson per esempio propone per il compleanno di Fido una torta con miele, carote e vaniglia, decorata con biscotti di cheddar a forma di osso. Suona così golosa che quasi quasi la faccio per me.

29 FEBBRAIO 2020 **D** 197