

Marzo 2004 - anno XVIII - n°3 - € 4,20 (in Italia)

A TAVOLA

IL MENSILE DELLA GRANDE CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Torte
tutte le basi
classiche

Il ristorante
Dal Pescatore



Sped. in a.p. - 45% - Srt. 2 Comma 20/b Legge 662/96 - Filiale di Milano ISSN 0394-7181

RICETTE CHE FANNO PRIMAVERA



Ai fornelli con

Come se la cavano in cucina i personaggi dello spettacolo? Niente male. Considerati i primi piatti, veloci e gustosi che hanno preparato con impegno e simpatia a Cucina Live Show alla Fiera di Milano

In occasione dell'ultimo Macef, Salone internazionale della casa (Milano, 30 gennaio-2 febbraio), vip e politici hanno indossato il grembiule e messo mano alle padelle per un'amichevole sfida ai fornelli con gli chef professionisti. Tre sono state le giornate di gara di "Cucina Live Show", condotte con verve da Marisa Laurito e finalizzate alla raccolta di fondi in favore della Lega del Filo d'Oro. Tema della sfida, i primi piatti. Veloci e gustose le ricette presentate alla giuria per conquistare il titolo di "Chef Macef". Sull'insolito palcoscenico, allestito con le belle cucine di Bulthaup e Cucineria, sono saliti il primo giorno Renzo Arbore e Michele Mirabella, che si sono cimentati in due gustosissimi piatti, protagonisti gli spaghetti. Arbore, che a casa preferisce cucinare i tagliolini di Campofilone, ha preparato un sugo con i moscardini freschi, olio extravergine d'oliva e aglio, con una spruzzata di vino bianco secco.

Mirabella, invece, non poteva che scegliere una ricetta molto salutare e ha condito i suoi spaghetti con porro e zucchine. Sul fronte dei professionisti, hanno animato la sfida Fabio Tacchella, team leader della Nazionale Italiana Cuochi e Maria Rina del ristorante Il Ghiottone di Policastro B.no (SA), che hanno proposto, il primo una raffinata Crema di porro con patate e gamberoni, la seconda i gustosissimi Ravioli ripieni di crostacei e verdure. Difficile proclamare il vincitore e così la giuria, presieduta niente meno che da Carlo Cracco, stellato chef di Cracco Peck a Milano, e composta tra gli altri dagli stilisti Alviero Martini ed Elio Fiorucci, li ha voluti premiare tutti, assegnando solo "ori e argenti". Argento come quello dei grandi mestoli o forchettoni che sono andati in premio ai vincitori della giornata. Grande successo ha riscosso la seconda sfida, quella di sabato 31 gennaio, che ha avuto per protagonisti: Remo

Girone, che si è esibito nelle classiche Fettuccine aglio, olio e peperoncino, e Alessandro Cecchi Paone che, buongustaio ma poco avvezzo alla cucina, è stato guidato nella realizzazione delle deliziose Pappardelle al timo con asparagi e gamberoni in salsa di capperi, da Rico Guarnieri, chef per grande passione. Insieme, organizzati e veloci, hanno preparato la pasta all'uovo con il timo, tagliato finemente gli asparagi e preparato la salsa, che è stata molto apprezzata dalla giuria. Ma a concorrere per il titolo di Chef Macef, c'erano anche un agguerrito Ignazio La Russa che, con la sua siciliana Pasta alla Norma si è aggiudicato il secondo premio pari merito con Andrea Galli, chef del ristorante Emilia e Carlo di Milano e collaboratore di *aTavola*, che ha preparato i Passatelli asciutti con cosce di pollo ruspante su crema inglese al Parmigiano. Alla sfida ha partecipato con grande simpatia anche Luca Monter-



vip e chef



Gli chef Luca Montersino, Taichi Murayama e Andrea Galli al lavoro. Nell'altra pagina, gli stessi con Rico Guarnieri, intervistati da Marisa Laurito.

sino, direttore dell'Istituto superiore di arti culinarie Boscolo Etoile che ha portato sulla tavola dei giurati gli strepitosi Raviolini del plin al tonno con crema di piselli e uova all'occhio. A conquistare il palato della giuria, presieduta da Dario Mariotti, direttore del ristorante Myfair di New York e composta da Daniela Santachè, Egon Von Furstenberg e altri esponenti del mondo della moda e dell'imprenditoria, è stata però Lella Golfo, presidente della Fondazione Bellisario, che ha onorato le sue origini calabresi cimentandosi in una pietanza tutta mediterranea, gli Involtni di melanzane e pecorino.

Il giorno seguente le luccicanti cucine del Macef hanno ospitato la terza e ultima sfida. Hanno indossato il grembiule di cucina Michele Placido, che ha cucinato un classico pugliese, le Orecchiette con le cime di rapa, e Gegè Telesforo che ha preparato i Tonnarelli cremolati al "groove", con speck, funghi e pecorino. Originali e saporiti, hanno conquistato la giuria, presieduta da Mauro Piscini del ristorante Mi-

ramonti L'Altro di Concesio (Brescia) e composta anche da Werther Gorni e Eugenio Medagliani, rispettivamente direttore e consulente di direzione di *aTavola*. In rappresentanza dei cuochi professionisti hanno gareggiato Marco Olivieri, chef insegnante e consulente di Rai 1, che ha proposto i Pizzicotti alle melanzane in crema di basilico, e Riccardo Zanni, chef del ristorante L'officina dei sapori di Roma, che ha cucinato i Cappellacci ripieni di carciofi con ragù bianco di agnello su salsa di pecorino.

Organizzato da Fiera Milano International, l'evento "Cucina Live Show" è stato un successo, di pubblico e della grande cucina italiana, nei suoi piatti regionali e nella loro interpretazione da parte degli chef. Ma è stata anche un successo per i 30 mila euro devoluti alla Lega del Filo d'Oro, grazie alla generosità dei vip che hanno accolto con entusiasmo l'invito e al contributo di aziende quali Pam, GP&Me e Ballarini e con la collaborazione di tante altre che hanno messo a disposizione i loro prodotti.

Pappardelle al timo con asparagi e gamberoni in salsa di capperi



Alessandro Cecchi Paone e Rico Guarnieri mostrano soddisfatti il piatto cucinato "a quattro mani".

Ingredienti per 8 persone

400 g di farina tipo 00, 12 tuorli, 12 gamberoni, 600 g di asparagi, 1/2 tazza di timo, 1/2 tazza di basilico, 1 spicchio di aglio fresco, 3 cucchiaini di alloro, 1 tazza di olio sale e pepe.

PER LA SALSA: 2 cucchiaini di scalogno, 1 pezzo di cotica, 1 cucchiaino di alloro, 3 cucchiaini di capperi, 1/2 tazza di patate, 2 cucchiaini di burro, 1 cucchiaino di fecola di patate, 2 tazze di brodo di carne, sale e pepe

Preparate la pasta all'uovo aggiungendo le foglioline di timo, tirate la sfoglia sottile e ritagliate le pappardelle. Rosolate in una padella aglio e asparagi tagliati molto fini con olio, alloro, sale e pepe per 3-5'. Rosolate in padella i gamberoni sguosciati con olio e timo per 2-3'. Per la salsa: rosolate scalogno, alloro, cotica, capperi e patate per 10-15' minuti. Togliete cotica e alloro. Aggiungete brodo, burro e fecola di patate, frullate e filtrate. Friggete in poco olio le foglie di basilico. Cuocete le pappardelle, passatele in padella con il condimento. Versate la salsa sul piatto, disponete le pappardelle a nido al centro del piatto, aggiungete i gamberoni. Servite con il basilico fritto e olio aromatizzato.



In senso orario, un primo piatto veloce, le Fettuccine aglio, olio e peperoncino cucinate da Remo Girone. Marisa Laurito chiede un commento di degustazione al presidente di giuria, Dario Mariotti, direttore del ristorante Myfair di New York. Remo Girone armato di coltello e tagliere trita il prezzemolo.

L'atteso momento della premiazione, con Remo Girone, Marisa Laurito, Lella Golfo, che ha vinto la sfida con gli Involtoni di melanzane e pecorino, Alessandro Cecchi Paone e Ignazio La Russa, che si è classificato secondo.

Marisa Laurito fa presentare la ricetta dei Passatelli ad Andrea Galli, chef del ristorante Emilia e Carlo di Milano. Al centro, Luca Montersino, direttore dell'Istituto superiore di arti culinarie Boscolo Etoile e collaboratore di *aTavola*. Ignazio La Russa al lavoro e mentre rivela i segreti della ricotta e delle melanzane per una perfetta pasta alla Norma. Alessandro Cecchi Paone con gli chef Luca Montersino e Rico Guarnieri.



La pasta alla Norma di Ignazio La Russa

«La mia è stata una scelta di gusto. È questo il piatto che amo di più e che in Sicilia si mangia 300 giorni su 365! La ricotta l'ho portata da casa e non è quella che si trova normalmente (la cosiddetta ricotta dura), ma quella salata, che non viene cotta al forno, ma invecchiata col sale, e che ha un gusto ben diverso. Molta importanza hanno anche le melanzane e il modo in cui sono preparate: vanno aggiunte a piatto pronto e non cucinate insieme con la salsa. Si aggiungono solo al momento di servire a tavola e sopra ci va la ricotta salata». Cucina raramente o spesso? «Molto raramente, anche perché non mi fanno avvicinare. Dicono che se sto in cucina 10 minuti, poi ci vuole un'ora di lavoro per rimetterla a posto!». Qual è il suo piatto preferito? «Sono due i miei piatti preferiti: come secondo la cotoletta alla milanese e come primo, senza dubbio siciliano, la pasta alla Norma. Anche a tavola sono quindi perfettamente in sintonia con la mia milanesità e la mia sicilianità».

