

A TAVOLA

IL MENSILE DELLA GRANDE CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Agnello per Pasqua

le ricette
dello chef

Gusto in Fiera

- Vinitaly
- 1002 formaggi

giatore) e traccia la storia della famiglia e della procreazione dal mondo antico al giorno d'oggi.

Fuori dalle telecamere, Alessandro Cecchi Paone mostra lo stesso stile e compostezza di quando è in onda, ma non risparmia un sorriso, come quando racconta della sua passione per i grandi vini, di cui è intenditore, e del suo modo di conoscere le diverse culture e tradizioni del mondo attraverso l'assaggio di cibi e bevande locali. Anche la sua cucina ideale riflette una mente lucida e analitica ed è quindi uno spazio funzionale, arredato in modo essenziale, un ambiente da vivere al di là della pura e semplice attività del cucinare alla quale, a dire il vero, il popolare conduttore non è molto avvezzo, dichiarandosi piuttosto un buongustaio.

Qual è il suo rapporto con la cucina?

«È innanzitutto un rapporto con il luogo e con i suoi oggetti più che con l'attività del cucinare. L'ambiente della cucina mi piace molto dal punto di vista dello spazio, del tipo di mobili e degli utensili. È un luogo della casa che è importante dal punto di vista architettonico e quindi dell'arredamento. Passo a tavola moltissimo tempo, sono un degustatore di buoni cibi e di buoni vini, anche se non sono certo un creatore di buoni cibi».

La sua cucina ideale che stile ha?

«È una cucina dalle linee molto pulite, improntata alla semplicità e al rigore, anche nella scelta dei materiali, come l'acciaio inossidabile e le plastiche più moderne o la ceramica. La mia cucina ideale non è solo un luogo di realizzazione di lavoro, ma è un ambiente con una profonda dignità, da vivere».

Preferisce il gusto dolce o il salato?

«Il salato».

L'ingrediente preferito?

«Il pesce. Crudo, quando è freschissimo e ben condito con olio e succo di agrumi è il cibo che preferisco».

Il piatto detestato?

«Non amo i piatti troppo pieni in generale. Se mi portano un "piattone di



Nell'inedita veste di cuoco, Alessandro Cecchi Paone affetta gli asparagi e prepara la pasta all'uovo (insieme allo chef Rico Guarnieri) durante un'amichevole e benefica gara di cucina in diretta televisiva

pasta" mi sento male, perché mi ingombra ancora prima d'incominciare a mangiare. Poi, non amo gli eccessi di certe speziature o dell'uso dell'aglio... mangiare significa migliorare il proprio stato psicofisico e quindi migliorare anche la propria relazione con gli altri, cosa cui non giova un eccesso di aglio o di cipolla!».

Se dovesse scegliere di fare tre soste golose in Italia, dove si fermerebbe?

«Sicuramente in Toscana, perché il mio vitigno base preferito è il sangiovese. Quindi mi berrei un bicchiere di Chianti o un buon Brunello. Poi, scenderei in Campania, una terra che amo molto per tutto quello che ha a che fare con il pane e i suoi derivati, la pizza, la pasta e per quei vini bianchi che sono stupendi e nuovissimi, come il Furore della Costiera Amalfitana. Infine, raggiungerei la Sicilia, con quella sua cucina molto forte, che affonda le

radici nel Mediterraneo e nei cui dolci (qualche volta fin troppo dolci!) si può leggere ancora il passaggio degli Arabi. Anche in Sicilia ci sono vini che mi piacciono molto, come quelli di Planeta o lo storico Chardonnay barricato di Tasca d'Almerita».

Ama le cucine etniche?

«Sì e non solo per piacere e per gusto, ma anche perché sono spesso in giro per il mondo e sono uno di quelli che sostiene che il modo migliore per conoscere le diverse culture e ambienti sia proprio quello di mangiare e di bere quello che nei diversi luoghi si mangia e si beve veramente, qualunque cosa sia».

Proprio qualunque?

«Beh, a dire il vero quando in Thailandia mi hanno offerto una frittura di locuste, ho ringraziato per la cortesia, ma poi ho declinato...».

Quali piatti sceglierebbe per una cena in casa tra amici e quale, invece, per sedurre?

«La spaghettonata è sempre il piatto giusto per una serata tra amici. È socializzante e mette allegria per l'insieme dei colori, odori e sapori, oltre che per il modo di servire, portandoli in tavola un grande recipiente. Quanto al piatto per sedurre, ho avuto modo di pensarci molto ultimamente e più del solito, mentre scrivevo il mio ultimo libro, che è la storia della famiglia, della sessualità e della procreazione dal mondo antico a oggi».

Quindi, ho letto molto e ho imparato cose che non sapevo. Comunque, direi che una cena per sedurre deve essere a base di vino rosso, anche se è d'estate. Sceglierei un vino molto caldo e con una gradazione alcolica particolarmente alta. Questo è essenziale. Poi, preparerei un piatto di carne, possibilmente cruda, servita con un gran trionfo di contorni di verdure molto colorate: perché se da un lato la carne richiama gli istinti primari, dall'altro i colori e la freschezza comunicano il trionfo della vita e stimolano il buonumore».