



Secolo d'Italia

ANNO LIV N.56

MARTEDÌ 8 MARZO 2005

Sped. Abb. Post. 45% Legge 662/96 Art.2 comma 20/B File di Roma

Euro 1

Una "gustosa" lista bipartisan di uomini politici uniti in nome della buona cucina: un libro di Malisa Longo

Onorevole, come si fa il pollo ripieno?

Le tradizioni gastronomiche regionali ai tempi della "par condicio"

Domani, alle 18,00, a Palazzo San Macuto (via S. Macuto 57, Roma), verrà presentato il libro della giornalista e sceneggiatrice Malisa Longo, "Aggiungi un seggio a tavola" (Graus & Boniello Editori, pagg. 252, euro 12). Presenterà Piero Vigorelli. Interverranno Heinz Beck, (chef executive), Franco Maria Ricci (presidente sommelier Lazio), l'attore Francesco Salvi e la giornalista Serena Albano.

ANTONELLA AMBROSIONI

L'INSEGNA, una volta tanto, non è un slogan, un'invettiva, una polemica di parte, ma tutt'al più un "viva la pappa col pomodoro", oppure "no, meglio la cassoeula"; o ancora "risi e bisi che bontà", oppure "ribollita che passione"! Insomma, la cucina della tradizione italiana, con le sue infinite e succulente varietà regionali, «mette d'accordo destra, centro e sinistra. Leggere *Aggiungi un seggio a tavola* per credere».

Lo ha scritto Malisa Longo, che i nostri lettori ben conoscono per i suoi interventi sulle pagine culturali del "Secolo d'Italia". Sceneggiatrice e poetessa, l'autrice è riuscita a compiere una "missione impossibile": mettere attorno a un'ipotetica tavola imbandita ben quaranta parlamentari e impegnarli in un tema ameno come «onorevole, qual è il suo rapporto col cibo?, ministro, qual è il suo piatto preferito?, senatore, il vino è importante?». Si può benissimo immaginare la difficoltà della nostra Malisa nell'intercettare in un momento appropriato deputati, senatori e ministri in tutt'altre faccende affaccendati. Praticamente nessun momento è mai quello adatto.

Eppure, la costanza è stata premiata perché, tassello dopo tassello, "portata" dopo "portata", alla fine ne è venuto fuori un libro accattivante, pieno di curiosità non solo personali, riguardanti i gusti di Andreotti o di Fini o di Bertinotti, ma anche di informazioni gastronomiche, di ricette, di varianti regionali, di curiosità culturali.

Facendo un'analisi comparativa, sembra quasi che i nostri onorevoli commensali abbiano raggiunto una larga intesa sull'inno "abbasso la cucina francese, troppo elaborata, viva la cucina italiana, con i suoi sapori semplici e non adulterati". Parola del senatore Andreotti: il suo piatto preferito? La pasta al pomodoro, preferibilmente fettuccine fatte in casa. E poi è la volta della ribollita toscana, che va alla grande come ci raccontano Alfredo Biondi e Rosy Bindi, che però, quelle poche volte che si mette ai fornelli, ci decanta la sua specialità, la pasta con gli scampi.

Che dire dei "paccheri coi pomodori verdi", piatto forte di Margherita Boniver? Che è squisito, ma ancor più gustoso è l'episodio che racconta a proposito di un'altra sua specialità, il bollito con le salse, desolatamente scambiato per carne Simmenthal da una sua ingrata commensale.

Poi viene Teodoro Buontempo, che adora la "sagna", un piatto tipico dell'Abruzzo da cui proviene: un tipo di lasagna tagliata a fette larghe e condita o con sugo di carne o con pomodoro e basilico,

Al grido di "viva la ribollita" e "mai dire mai alla soppressata", il menù del Parlamento unisce uomini e donne di centro, destra e sinistra



co, semplice semplice. Poi c'è la mitica melanzana alla parmigiana, tanto amata da Gennaro Malgieri, assieme al *gateau* di patate: «A questi sapori, che sono quelli della mia infanzia, sono sempre stato fedele». Il tutto, naturalmente, innaffiato con un buon

rosso di Solopaca. Tagliatelle fatte in casa, invece, per il ministro degli Esteri Gianfranco Fini, mamma bolognese e nonna emiliana, anche se il piatto forte rimane la spigola al sale cucinata egregiamente dalla moglie Daniela.

Sapori della propria terra, radici, infanzia: un cibo evoca tutto questo soddisfando il palato e lo spirito. Ecco, così, le tradizionali polpette che mandano in brodo di giuggiole Fausto Bertinotti, altrimenti detta, nel lessico milanese, "mondeghila". Ma per altri, cibo chiama sesso, il "campione" è Gianni De Michelis. Che dice schiettamente: «Sono un uomo di robusti appetiti». Preferisce i

primi piatti, conditi in ogni modo. Per lui un invito a cena è sempre galeotto.

Così deve essere stato anche per Lamberto Dini, che confessa alla nostra Malisa: «Ho preso Donatella per la gola». Possibile? Possibilissimo. Non solo ama cucinare, ma quella volta il manicaretto era di grande raffinatezza, anatra al pepe verde.

Così, tra *gateau*, ragù e sartù il menù del Parlamento offre di tutto: da la "cassoeula", che manda ai matti Alfredo Mantica, al risotto allo zafferano cucinato dalla signora Donatella: «Il migliore di tutta Milano», assicura il marito, il senatore Franco Servello, che non nasconde la sua predilezione anche per il *vitel tonnè*. Dopo primi e secondi, al grido di Giacomo Mancini, "Mai dire mai alla soppressata", si arriva al dolce. Ne va pazzo il ministro Maurizio Gasparri, in particolare per il dolce al cioccolato, ma una ricetta sublime per noi golosi rimangono i cialdoni ripieni di crema della mamma di Rosy Bindi. Leggere la ricetta per credere.

Questa lista bipartisan della sana tradizione culinaria italiana è accompagnata da una non meno rilevante lista dei vini. Tutti, nessuno escluso, si siedono a tavola non senza un buon vinello. «Il vino esalta la qualità del cibo», dicono all'unanimità. Caso raro per dei parlamentari.