

Martedì, 29 Marzo 2005

# IL GAZZETTINO.it

## Aggiungi un seggio a tavola: politica & forchette

**Divertente libro di una veneziana sulle passioni culinarie del Palazzo. I «motori» di De Michelis sono cucina e sesso**

La battuta fulminante, manco a dirlo, è di Giulio Andreotti. Ma questa volta non si tratta di politica o di qualche avversario in Parlamento, ma di cucina. Sissignori. Niente a che vedere con le classiche "stanze dei bottoni" e nemmeno con quel potere che "logora chi non ce l'ha". L'ex presidente del Consiglio, questa volta si "confessa" parlando delle sue passioni in cucina. E con lui tanti altri politici, più o meno noti, che popolano il panorama politico nazionale.

La "confessione" sulle passioni culinarie di Giulio Andreotti ci vengono rivelate da **un** simpatico quanto originale libro intitolato "**Aggiungi gi un seggio a tavolo**" (Graus & Boniello Editori, [www.grauseditore.it](http://www.grauseditore.it), euro 12.50) pubblicato da Malisa Longo, veneziana del Lido, **un** passato di attrice e soubrette, molte pellicole con l'amico Tinto Brass, poetessa glamour, che ha deciso di intervistare ben quaranta politici, uomini e donne, che confessano non solo il rapporto con il cibo, ma anche la loro abilità tra i fornelli. Dice Giulio Andreotti: «I cibi che preferisco - spiega - sono quelli che mangio a casa mia, preparati personalmente da mia moglie Livia. (...) É **l'unica** persona che riesca davvero a prendermi per la gola, altroché i miei avversari politici...». Battuta fulminante. Come quella sulle imprese ai fuochi del mitico "Belzebù", **uno** dei soprannomi affibbiati ad Andreotti: «**Un** a sola volta da giovane cercai di cucinare. Cercai di fare delle frittelle. Riempii la cucina di fumo e vennero malissimo. Da allora non ci ho più riprovato». Bontà sua.

E questo - e non vuol essere **un** a facile battuta, - è solo **un** assaggio del particolare itinerario "enogastronomico", con il quale l'autrice rivela il "piatto della politica", tra **un** a "neutrale" pasta al pomodoro, **un** a "polpetta" che secondo Oliviero Diliberto (Pdc) è inconfondibilmente di "sinistra" e **un** a "sagna" abruzzese, **un** a specie di "lasagna" che sarebbe necessariamente **un** «piatto di destra» visto che il suo estimatore è quel Teodoro Buontempo da tutti conosciuto come "Er Pecora".

Nel libro, come ci tiene a precisare la stessa Longo, viene garantita la "par condicio". Anche quando si tratta di "spignattare", di condire l'insalata, di friggere o fare arrosto il pesce o la carne, e perché no, di come quel politico o quella parlamentare che si lecca le mani dopo aver preparato il sugo per gli spaghetti o per i maccheroni. E tutto nel pieno rispetto del «galateo» politico, dando spazio alle culture regionali. Gavino Angius, presidente del gruppo Ds al Senato ricorda il fascino della cucina sarda e del "porceddu", mentre l'ex magistrato Giuseppe Ayala (Ds) spiega e mitizza come si preparano gli spaghetti con lo sgombro o, in mancanza di esso, con la bottarga. L'ex ministro Katia Bellillo (Pdc), pur illustrando la ricetta familiare delle "colombacce alla leccarda" che si preparano allo spiedo, fa sapere che in famiglia ci si affida spesso ai cosiddetti "quattro salti in padella...". Dal libro, ovviamente non mancano i politici del Nordest. Willer Bordon (Margherita) triestino doc, ricorda la classica «jota», ma in realtà favoleggia i "risi e bisì" della nonna: «Prima arrivavano i risi e bisì, poi c'erano le patate con la crosta che si cucinavano sulle pentole di ferro, oggi scomparse». E mentre Pierluigi Castagnetti da buon emiliano celebra lo "gnocco fritto" imbottito di salame e prosciutto alla faccia dell'«Alka Seltzer», il

sindaco di Venezia, Paolo Costa confessa all'autrice di aver iniziato a mangiare il pesce in età adulta, a 27 anni, e solo quando i morsi della fame lo avevano quasi messo al tappeto durante **un** 'escursione nelle valli di Caorle. Ma il primo cittadino di Venezia rivela anche di quella volta che negli Stati **Un** iti si mise ai fornelli per cucinare **un** piatto di spaghetti al tonno, capperi e olive (!) nientemeno che al Premio Nobel, l'economista Vassily Leontieff. «Mi venne buonissima» - confessa all'autrice, ma non rivela come la prese l'austero Leontieff. E se l'illustre professore russo-americano avesse fatto ricorso al medico...

Paolo Costa, comunque, non si risparmia presentando **un** a ricetta di risotto ai **funghi**. «Si cuociono in **un** tegame dei porcini freschi - racconta - con olio, aglio e prezzemolo. Quando i **funghi** sono quasi spappolati, si versa il riso, avendo cura di **aggiungere** del brodo di dado, bollito a parte per non farlo attaccare (ohibò!, ndr). Poi quando è cotto, si mescola con **un** po' di panna e burro e si lascia riposare. Questo è **un** piatto che di solito cucino a Natale». E in **un** libro di cucina, sia pure sui generis, non poteva mancare Gianni De Michelis, segretario del Nuovo Psi. E qui, manco a dirlo, cucina fa rima con sesso. L'ex Doge di Venezia confessa che "sono i due motori della vita», ma **aggiunge** che in «in vita mia non mi sono cucinato **un** uovo né fatto **un** caffè». E sui piatti preferiti? De Michelis ironicamente **aggiunge**: «É come chiedermi se mi piace **un** a donna particolare. Mi piacciono le bionde, le **brune**, le rosse. **Ognuna** ha caratteristiche particolarmente apprezzabili».

Successivamente l'ex ministro si sofferma sui dolci **aggiungendo** maliziosamente: «I dolci sono **un** a tentazione. Adoro i soufflè. Per il resto ne potremmo parlare **un** a di queste sere, a cena...». Ma la "grande abbuffata" ricorda anche il piacere della cosiddetta "pappa al pomodoro" apprezzata dall'attuale vicepresidente del Senato, Lamberto Dini; il "pollo ruspante alla molisana" dell'ex magistrato Antonio Di Pietro oppure la "spigola al sale" idealizzata dal ministro degli Esteri, Gianfranco Fini, soprattutto se cucinata dalla moglie Daniela: «Lei è molto brava».

Enrico La Loggia, siciliano doc, va in sollucchero per gli "attuppatelli all'Enrico" ovvero pasta di grano duro a forma di ditali condita con verdure cotte e ricotta oppure Clemente Mastella che si ingegna con le "Alici in tortiera" , Alfonso Pecoraro Scanio con la sua pasta al forno con ricetta e spinaci. E per tornare al Veneto, Tiziano Treu che va in visibilio per gli spaghetti con le moeche e le castraure di sua invenzione approfittando dei prodotti tipici della **laguna** veneziane, e aborrisce la nouvelle cousine. Infine Riccardo Illy, presidente della Regione Friuli Venezia Giulia, che non nasconde l'interesse per la cucina di oltre confine facendo venire l'acquolina a <http://www.malisalongo.it/gazzettino.html> lettore presentando le uova strapazzate all'istriana con il tartufo, ricordando le celebri proprietà dei vini friulani e/o giuliani, inebriandosi al ricordo del Picolit, ma soprattutto sorridendo sornione, quando si tratta di arrivare... al caffè. Illy naturalmente.

---

Paolo Navarro Dina