

# Spaghetti e padelle in Parlamento

*La raccolta di «Aggiungi un seggio a tavola»*



**SANTA DI SALVO**  
DUE controindicazioni. Primo, non parlate di nouvelle cuisine sennò vi sbranano. Restano orgogliosamente attaccati, loro, alla cucina della nonna e spesso della mamma, della moglie quasi mai, talvolta del ristorante. Secondo, non dite che hanno «le mani in pasta», è scontato e inelegante. «Loro» sono i politici italiani che benignamente si concedono alle curiosità gastronomiche di Malisa Longo, attrice e sceneggiatrice, giornalista collaboratrice del «Secolo d'Italia», che li ha tampinati a lungo per comporre il gustoso mosaico intitolato *Aggiungi un seggio a tavola* pubblicato dagli editori napoletani Graus & Boniello (pagg. 252, euro 12), libro di area politica neutra (abbiamo contato 23 parlamentari di centrosinistra, 16 di centrodestra, uno di centro) ma di inaspettata vivacità ai fornelli. Ieri sera ampio parterre al refettorio di Palazzo San Macuto a Roma per la presentazione del volume. Con Piero Vigorelli c'erano il pluridecorato chef

Heinz Beck, l'attore Francesco Salvi, il presidente dei sommelier Ais Roma Franco Maria Ricci, Pietro Vecchione per l'associazione CulturArte Capri che debutta nella capitale.

Malisa Longo dice che il cerimoniale messo in piedi per arrivare al libro è stato complicato. Raccogliere le preferenze gastronomiche di quaranta politici le è costato attese, rinunce, insistenze, preghiere, impuntature. Smentita, per la verità, dall'allegria che circola nelle pagine e che gronda umori e odori e spadellamenti da festa de noantri. Insomma, contro pappette e sifoni d'importazione il vero baluardo bipartisan è il nostro Parlamento. E le sorprese non mancano. Apprendiamo con vivo compiacimento che la polpetta è stata sdoganata dalla Sinistra grazie alle memorie del desco familiare di Fausto Bertinotti, che rimpiange la «mondeghila», variante povera della nostra regale polpetta al ragù, e ama appassionatamente la «cassooula» e la clas-

sica, ma un po' banale, cotoletta milanese.

I parlamentari del Sud si dividono in due tipi: i cuochi della domenica e i gourmet, i secondi molto più numerosi dei primi. Quasi tutti sponsorizzano la cucina mediterranea e sfoderano argomenti da novanta per riconvertire il paese alla cucina semplice, «di territorio» dicono quelli che se ne intendono, in un festival di Aglianico e minestre maritate. Una citazione a parte merita Casa Mastella, per accoglienza e qualità delle portate. Francesco D'Onofrio suggerisce addirittura una deviazione gastroturistica a Cephaloni per gustarne la rara genuinità. Clemente Mastella incalza rammentando un pantagruelico pranzo di casa con oltre mille ospiti («ma una volta sola, in occasione dell'elezione di Casini a parlamentare europeo») e dichiarando la sua smodata passione per i paccheri con il sugo e la ricotta.

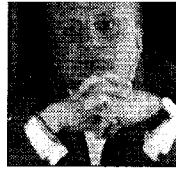
Tra ragù, sartù e gattò le calorie toccano il picco, e allora guardiamo anche verso il mare,

con piatti marinari che non richiedono soverchie elaborazioni. Salvatore Lauro, che sente ancora il profumo della pentola in cui la nonna cucinava granchi e molluschi, tradisce la sua origine ischitana solo in un caso, quando sceglie come sintesi di tutte le delizie la marsigliese bouillabaisse. Alfonso Pecoraro Scanio, spaghetti aglio e olio come unico piatto forte da cuciniere, prima dichiara il suo amore per le paste imbottite e pretende imbottita pure la classica scarola di mamma, poi si volge alla cucina pauperista con il ricordo del pane dei pescatori acqua e sale, ma oggi in quale mare lo bagni più il pane duro prima di metterci sopra un pomodoro maturo?

Peccati di gola ad alto tasso erotico per Vincenzo Maria Sincalchi, grazie alla frequentazione di casa Brass, dove Tinto, moglie di Tinto, sa volare altissimo con la faraona e altri piatti degni della celebre Locanda di famiglia a Torcello: noblesse oblige, lei è una Cipriani. Sincalchi ricorda con piacere anche l'ottimo asado cucinato da Diego Maradona e denuncia pubblicamente (bravo!) il dilagare degli pseudo-esperti di vino che spengono la gioia della tavola con il loro lessico mortale.

Si torna al mondo contadino con Gennaro Malgieri, da Solopaca, un pezzo di Sud a Palazzo Marini e finalmente quasi uno chef. Pensate che sa fare il sartù, la genovese e la parmigiana di melanzane, roba da farsi invitare a pranzo appena è libero. Per nulla inappetente nonostante la bella linea è Antonio Maccanico, raffinato gourmet che ama la cucina francese ma non disdegna la pasta fresca fatta ad Avellino e i «complicelli» di Montefiascone, paese d'origine della moglie. E tra «pizza, pezza e panza», proverbio siciliano che conta le tre cose importanti della vita, Domenico Nania sceglie il cioccolato fondente, quasi una droga. Di origine meridionale anche Maurizio Gasparri, l'unico ro-

mano che denuncia un pessimo rapporto con il cibo. Lui mangia per vivere. Ministro, ci ripensi. Aggiunga un seggio a tavola.



**MALGERI**

*«So cucinare  
parmigiana  
e genovese»*



**SINISCALCHI**

*«Ho mangiato  
l'usado fatto  
da Maradona»*