

IN UN LIBRO 40 PARLAMENTARI CONFESSANO LE LORO PREFERENZE NEL CIBO

Tagliatelle e ribollita la tavola è onorevole

A Fini piace la pasta all'emiliana, Bindi & Biondi uniti dalla zuppa toscana
Prevale la cucina ruspante. De Michelis e Mantovani: conquiste ai fornelli

LE RICETTE DEI POLITICI CHEF

«CANARD» PER DONATELLA
L'ex presidente del Consiglio
Lamberto Dini esponente
della Margherita, consiglia un
«canard au pivoire vert», grazie
al quale, sostiene, conquistò la
moglie Donatella: «L'anatra deve
essere spellata e dissalata.
Quando si taglia la carne e
cubettini ci si fa saltare in padella
con cipolline particolari. Poi, quando si è formata una
salsina bianca, si aggiunge del pepe verde pestato e
passato. Infine, dopo aver ben amalgamato tutto si finisce
di cuocere. Un piatto squisito, una vera delicatezza».



«AZZUFFATELLI» ALLA ENRICO
Il ministro agli Affari regionali,
l'azzurro **Enrico La Loggia**, si
dimostra un vero gourmet con un
piatto siciliano, gli «azzuffatelli» alla
Enrico. «Dapprima si prepara un
condimento composto di acqua,
sale, poca cipolla, fave, piselli e
caciocavallo se è stagione; si cuoce
senza soffriggere. Gli azzuffatelli
sono una pasta tradizionale di Agrigento, a forma di ditali. Si
bolle la pasta, si scola, si aggiunge il condimento. «Infine si
mescola a nicotia di pecora e pecchino crudi, tagliati,
legandola con l'acqua della pasta».



«ACQUACOTTA» DI OCCHETTO
L'ex segretario Pri-Itis e anima
inquietata della sinistra, **Achille
Occhetto**, è un torinese che ha
imparato a Palermo a cucinare il
pesce, e presenta una «acquacotta
di mare». «Bollo la cicoria e tengo
la sua acqua. A parte faccio
cuccione lenticchie, vongole e
cozze. In un'altra pentola metto
delle patate, le rosolo e aggiungo dei pomodori pestati. Poi,
nella stessa pentola, metto la cicoria tagliata a pezzetti, cozze
e vongole sgusciate e infine i gamberetti. Per amalgamare il
tutto, ci metto sopra una o due uova».



SCAROLA ALLA ALFONSO
Il segretario dei Verdi ed ex
ministro livista **Alfonso
Pecoraro Scanio** fornisce la
ricetta di un piatto che una fa-
spese mamma e che io chiamo
scarola imbottita. «Lei riempie
l'insalata con un mix di prosciutto
mollica di pane, noci, ceppeni,
accugine e altre cose buone, tipo
di ingredienti che si usano per fare i peperoni ripieni. Poi,
così imbottita, la scarola si posa su un tegame e si inforna
per una mezz'ora. È un piatto gustosissimo, da annaffiare
con un vino del Cilento come l'Aglianico».



CENTROSINISTRA

- Giulio Andreotti
- Gavino Angius
- Giuseppe Ayala
- Katia Bellillo
- Fausto Bertinotti
- Rosi Bindi
- Willer Bordon
- Pierluigi Castagnetti
- Paolo Costa
- Antonio Di Pietro
- Oliviero Diliberto
- Lamberto Dini
- Riccardo Illy
- Michele Lauria
- Antonio Luongo
- Antonio Maccanico
- Giacomo Mancini
- Ramon Mantovani
- Clemente Mastella
- Achille Occhetto
- Alfonso Pecoraro Scanio
- Vincenzo Siniscalchi
- Tiziano Treu



GLI ESPERTI AI FORNELLI

CENTRODESTRA

- Alfredo Biondi
- Margherita Boniver
- Teodoro Bontempo
- Gianni De Michelis
- Francesco D'Onofrio
- Gianfranco Fini
- Maurizio Gasparri
- Enrico La Loggia
- Salvatore Lauro
- Gennaro Malgeri
- Alfredo Mantica
- Domenico Nania
- Giuseppe Schifani
- Gianfranco Servello
- Vittorio Sgarbi
- Gianfranco Micciché

CENTRO

- Mariotto Segni

Gigi Padovani

La Prima Repubblica è proprio finita, se quaranta deputati di vario colore politico, compresi leader di partito come Gianfranco Fini, Alfonso Pecoraro Scanio e Antonio Di Pietro hanno accettato di rispondere alle insistenti domande - dice lei, mandate via fax, con incursioni nei salotti romani, nel Transatlantico, ovunque - di una ex attrice e amica di Tinto Brass per parlare di cibo. Lei si chiama Malisa Longo, collabora al *Secolo d'Italia*, quotidiano di An, e oggi presenterà il suo *Aggiungi un seggio a tavola* (Graus & Boniello, 252 pagine, 12 euro) a Palazzo San

Macuto, presenti Piero Vigorelli, lo chef Heinz Beck e l'attore Francesco Salvi. Nonostante il titolo, il libro è godibile perché contribuisce a costruire il primo menu bipartisan della Seconda Repubblica, con confessioni legate a ricordi, piatti di mamme e mogli, ancestrali confessioni sulle golosità più nascoste.

Una delle regole dei portavoce di ogni politico è impedire l'accesso a fotografi e telecamere quando si è al momento del desco: non sono poi così dimenticate le accuse che lanciava il comunista Pajetta contro i democristiani, che definiva «forchettoni». E la «greppia» della spesa pubblica, la «tavola imbandita» delle

prebende da legare alle poltrone conquistate sono un accostamento quasi automatico. Eppure, qualcosa è cambiato se dopo la comparsata di Massimo D'Alema da Vespa con il famoso risotto e le battute sulla cucina di Michele Persichini, officiante a Palazzo Grazioli per Berlusconi, finalmente i fornelli sono stati sdoganati. Se ne può parlare, anche senza dover rendere omaggio a *Micromega* e ai suoi numeri speciali (per altro molto interessanti) dedicati a «Il cibo e l'impegno».

Qui l'impegno non c'è, ma si applica il famoso motto di Anthelme Brillat-Savarin, il giudice francese inventore nell'Ottocento della ga-

stronomia come scienza complessa: «Gli animali si nutrono, l'uomo mangia e solo l'uomo intelligente sa mangiare». Si scopre che i nostri politici sono meglio di un Presidio di Slow Food: legati alla cucina di territorio, ai ricordi di mamme e nonne cuoche, inclini persino a cimentarsi con le pentole (prevale di stretta misura il centrosinistra, 25 a 40). Il capogruppo in Senato di Forza Italia, Renato Schifani, confessa il suo amore per la pasta ai capperi e non s'è dimenticato la piccola sfida con Pecoraro Scanio a *Porta a Porta*. Se la specialità della moglie di Schifani sono «gli spaghetti alle vongole», la signora Daniela Fini è specializzata nella «spigola al sale». Per la verità il vicepremier - da buon emiliano - adora le tagliatelle fatte in casa. Quanto a Gianni Letta, Schifani aggiunge: «Mangia sempre compassato, sereno. Non so se la sera si lascia tentare da piatti più appetitosi».

Non uno degli intervistati che tiri fuori piatti azzardati da cucina creativa, sifonata o «pappine». Per cari-

tà. Sapori ruspanti, che accomunano Rosi Bindi e Alfredo Biondi (lei toscana, si capisce, lui ligure propenso alla buona tavola) a indicare la «ribollita». Qualcuno, è vero, tira fuori la vecchia ideologia, come il segretario del Pdcì Oliviero Diliberto, che si lancia in distinzioni tra «destra e sinistra» nel piatto - ricordate Giorgio Gaber? Prosciutto crudo alla Cdl, mortadella all'Ulivo, cioccolata svizzera al Polo e Nutella all'Unione, diceva una sua canzone - distinguendo ovviamente tra *nouvelle cuisine* e pasta e fagioli, ma appare isolato. Prevale la scelta «bipartisan».

E nascono insospettabili affinità elettive. Come quella tra eros e cibo di Gianni De Michelis, leader del Nuovo Psi, che si lascia andare al «valore seduttivo del cibo» come Ramon Mantovani, Prc, che consiglia: «Le donne amano molto un uomo che cucina per loro, funziona».

Se alcuni degli intervistati ammettono di non saper cuocere un uovo - vedi Giulio Andreotti - altri dispensano complesse ricette, come quelle di Dini, La Loggia, Occhetto e

Pecoraro Scanio (nelle schede). E il vino? Clemente Mastella si lancia su una Falanghina da accostare alle «alici in tortiera» della moglie Sandra, l'Udc Francesco D'Onofrio tifa per il Nero d'Avola.

Sui dessert, per la verità, si butta soprattutto la destra: il viceministro Gianfranco Micciché adora il «bianco mangiare», Maurizio Gasparri va in visibilia per i dolci al cioccolato, infine il capogruppo in Senato di ~~Antonio~~ **Domenico Nania** confessa una passione per la tavoletta di fondente: «Ne mangio così tanta da provarne nausea. Poi per alcuni mesi mi placo e la dimentico. Dopo un po' mi ritorna la voglia, proprio come in una crisi di astinenza». Smodato, un po' come l'autrice del libro, attrice famosa negli Anni Settanta, poi poetessa erotica e sceneggiatrice. Che però ha fatto un bel colpo. Dice Malisa (sta per Maria Luisa) Longo: «Un parte dei diritti andrà ai bambini in difficoltà». Un menu equo e solidale, magari con i «mondeghili» che piacciono a Fausto Bertinotti. Polpette, ma non quelle dei fast food. Quelle meneghine.