

La cucina italiana mi ricorda Luigi Pirandello davanti allo specchio dell'«uno, nessuno, centomila»: infatti sarebbe più corretto scrivere «cucine italiane», considerata la varietà di interpretazione, ma nel mare magnum delle appropriazioni indebite ci sono anche cuccinieri che possono affermare: «qui si mangia tricolore». Tra questi, senza dubbio, un posto di primo piano è per Vito Mollica, chef del «Palagio» del Four Season di Firenze (b.go Pinti, 99). Un cuoco che non cerca la ribalta, disponibile ad ascoltare il cliente, sempre sorridente (una rarità) ma soprattutto un verace interprete dei giacimenti made in Italy senza birignao o barocchismi. L'influenza della sua terra, la Basilicata, e del suo ristorante, in Toscana, sono indubbiamente partecipi nel

linguaggio dei piatti, ma la sua grammatica e la sua sintassi culinaria spaziano in tutto il territorio nazionale, laddove ci sono prodotti o ispirazioni da proporre nel suo menu. Il suo riso non risotto (omaggio, durante Taste-Pitti, al riso Acquerello) con note aromatiche al cacao è una squisita crema di riso, un ricordo di riso al latte d'antan; il pollo disossato valdarnese di Laura Peri alla cacciatora è una riproposta, presente in diversi ricettari regionali, ma valorizza una razza avicola locale. Allo stesso modo propone le qualità dell'agnello del Casentino, arrostito alle erbe e il piccione di Montespertoli al Vin santo, cotto in vescica. Pietanze all'apparenza semplici, ma a renderle attraenti e superbe è appunto il valore aggiunto di Mollica: una creatività, la sua, non fine a se stessa. Non solo Toscana,

ma i giacimenti basilischi sono presenti nei gustosi cavatelli cacio e pepe con gamberi rossi marinati e calamaretti a spillo o nei fagioli di Sarconi del rombo arrostito. E ancora gusto tutto italiano negli spaghetti Cavalieri burro (non olio...), aglio, peperoncino, colatura di alici e scampi crudi e negli spaghetti alla puttanesca con alici fresche.

Nella carta del «Palagio» ogni piatto esalta il gusto italiano attraverso sapori e profumi che si possono ritrovare sparsi per l'Italia, in alcuni casi diventano una *cuvée* di differenti territori, che va oltre il concetto di cucina mediterranea o padana.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Il gastronomo è ogni sabato
alle 11 su Radio24**

CALALÙ

di Donata Marrazzo

Colette, che minestrina!

Colette ha sempre un tavolo riservato al Grand Véfour dove cena con Jean Cocteau. È amica dello chef Raymond Oliver, suo vicino di casa, un ammezzato di Palais-Royal in quel primo arrondissement «tartufato di tesori gastronomici senza pretese», dove «lo spezzatino di montone è un caposaldo, immutabile, ricoperto di una salsa né troppo ristretta né troppo lunga».

La regina della Belle Époque vive senza conformismi nella Parigi degli anni Trenta. Matrimoni, divorzi e scandalose liaisons sono d'ispirazione per i suoi racconti, gli articoli di costume, le sceneggiature per cinema e teatro. Anche per le sue performances senza veli nei music hall. Ma resta un mito tutto francese: insignita della Legion d'onore, è stata la prima donna a

ricevere in Francia funerali di stato.

«Un giorno sono incline alle insalate, sedotta dall'olio genuino, fruttato, e dall'aceto rosa che mi faccio in casa. Un giorno tocca alla carne»: Colette confessa tutta la sua passione gourmand nella sua rubrica su «Marie Claire», trattando anche temi di moda e costume: 27 articoli che la casa editrice Voland ha raccolto nel volumetto *Mi piace essere golosa* (la prefazione è di Guy Martin, chef stellato del Grand Véfour), da cui torna a redarguire gli uomini più superficiali: «Chi è quel bisbetico che ha detto che è meglio non vedere la donna amata mentre mangia? Costui non aveva mai visto Caroline Otero lanciarsi all'assalto del suo puchero dopo aver danzato. Altrimenti non avrebbe mancato di dichiarare che Otero aveva belle perfino le gengive».

Fedele alle tradizioni solo in cucina, in casa si confortava con una minestra calda di ciliegie: la ricetta la racconta Graziella Martina ne *Il mio apprendistato in cucina. Le ricette di Colette*. Fate schiumare in una casseruola metà del burro. Fate cadere a pioggia la farina setacciata e mescolate. Versate il succo di ciliegia. Aggiungete le ciliegie disossate e lasciate bollire piano per 10 minuti. Zuccherate e salate. Gettate le fette di pane nel restante burro che avrete fatto riscaldare in una padella, scolatele bene e disponetele nei piatti. Versate sopra la minestra.

Ingredienti:

100 g. di burro, 1 cucchiaino di farina, 1 l. di succo di ciliegia, ½ kg. di ciliegie disossate, pane in cassetta, 1 cucchiaino di zucchero, sale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA