

TREND IN CUCINA

Un sorso di ottimismo nel buon giorno a colori

Le vacanze sono finite, ma si può tornare al lavoro con più ottimismo se, oltre ad un buon caffè, ci aspetta un tocco di colore. Sfruttano le idee-base della psicologia le moke più accattivanti, con dettagli cromati, come la caffettiera in alluminio Morinox da 2 o 3 tazze (da 15,90 a 17,90 euro, su www.prezzifacili.it). Un'alternativa molto trendy è prodotta da Guzzini e disegnata da Angeletti & Russa. Si tratta della caffettiera Zazà, in alluminio con manico e pomello in materiale plastico colorato (da 30 a 45 euro).



Un gusto a pois LA CAFFETTIERA MORINOX

LEZIONI DI BON TON

Alla fiera della golosità l'importante è trattenersi

ANNA SAVINI

Alle fiere è difficile comportarsi bene. I tavoli sotto i tendoni sono occupati da gente che allarga i gomiti fino sdraiarsi quasi sulla tavola e con sguardo rapito ingurgita combinazioni di cibo che a casa non oserebbe mai mischiare. Con la scusa che i piatti del menù sono buoni e i prezzi ridotti, i commensali mixano pizzoccheri e fritto misto, capretto e arrosto, risotto ai funghi e pasta allo scoglio. Salvarsi dalla deriva è semplicissimo.



Basta ordinare patatine fritte e bisticchina. Non si fatica a mangiarle e ci si mette abbastanza tempo per non dare l'impressione di stare a tavola come manici di scopa. Così poi c'è ancora spazio per il dolce e quando si torna a casa non si dirà: «oddio sono stato in fiera, mai mangiato così tanto in vita mia», ma «che bello sono stato in fiera, mai mangiato così bene in vita mia».

Non solo frutta
La cucina chic
riscopre i fichi

Protagonisti di spuntini o piatti salati sono i più versatili prodotti di stagione. Ecco la proposta di uno chef di Procida

ANTONIO MAZZILLI

Procida: un'isola da sogno, che fa immediatamente pensare alle vacanze e alla letteratura, essendo stata raccontata da Elsa Morante in "L'isola di Arturo". Selvatica quanto basta e glamour al punto giusto per un turismo alternativo.

È un'isola avvolta da profumi naturali: le sue erbe aromatiche sono ovunque, dall'origano alla salvia, dal salmastro rosmarino al finocchietto di mare. E poi una produzione domestica di melanzane, zucchine, pomodori, carciofi che a tavola trionfano con il pescato fresco delle paranze procidane eredi di un'antichissima tradizione. Il tutto esaltato dall'oro giallo di Procida, il limone, che qui cresce grosso e succoso, per questo noto come limone di pane o limone che si mangia, servito anche solo, in insalata, con olio extra vergine di oliva, mentuccia, aglio e peperoncino. Ma la grande risorsa dell'isola, l'interprete di fine estate che, proprio in que-

sto periodo viene servito in tavola, è il fico. Verde, morbido, polposo e profumatissimo, dal gusto delicato. Presente nell'iconografia dell'arte classica (le sue foglie sono utilizzate da Adamo ed Eva per coprirsi dopo aver commesso il peccato originale), oggi il fico è entrato di diritto nelle cucine degli chef. A Procida non è solo un frutto per concludere il pasto o per uno spuntino fuori programma, ma viene trattato e servito nei modi più disparati. Il suo sapore deciso si integra perfettamente, fino a completarsi con le carni dove il fico è servito sotto forma di confetture o mostarde, ma anche con il salmone, oltre che con il classico prosciutto crudo.

Perfetto persino con il miele e la frutta secca come dolce delle feste. Superlativo con i formaggi come il mascarpone e, per chi cerca un nettare per il palato, il fico si sposa in modo perfetto con la cannella e la vaniglia.

(Testo raccolto da Arianna Augustoni)

L'autore

Lo chef Antonio Mazzilli, classe 1985, formatosi all'Alma di Gualtierio Marchesi, ha lavorato in Grecia, Egitto, Inghilterra e, quindi, a Procida, all'hotel&Spa La Suite. Il suo motto: «Seguo sempre un'architettura del piatto che ispiri movimento e vivacità».

A DESTRA: LA RICETTA DELLO CHEF



La ricetta

PAN CARRÈ DI FICHI E SALMONE

Ingredienti

(per 4 persone)

- 8 piccoli fichi ben maturi
- 4 fette di pancarrè da dividere a triangolo
- 4 fettine di salmone affumicato
- 1 confezione di formaggio spalmabile
- erbe fresche, arancio, limone, olio e sale

Preparazione

Tagliare in due triangoli le fette di pancarrè e quindi tostarle. Spalmare il formaggio mantecato con delle erbe fresche e, intanto, aprire i fichi, nei quali inserire il salmone affumicato (mezza fettina per fico). Condire quindi con un'emulsione a base di arancia, limone, olio e sale.



La Divina

1. Drink amato da Greta Garbo: ghiaccio, brandy, Martini Dry, succo d'arancia, granatina, crema di menta.



Swinging

2. Il cocktail in onore di Ginger Rogers: ghiacciatissimo nel mixer, gin, Martini Dry, Apricot Brand, succo di limone.



Anni '40

3. In omaggio a Douglas Fairbanks: due parti di gin, due di Martini Dry e una scorza di limone.

Alla Mostra del cinema

Venezia, divi da bar con... effetti speciali

Certo, bisogna essere George Clooney per aprire un panino e infilargli le mani, e con tutta nonchalance, il prosciutto, al Blue Bar dell'Excelsior. Il fatto è già entrato nell'aneddotica del Lido di Venezia, così come il cocktail prediletto di Quentin Tarantino: Screwdriver, succo d'arancia fresco e vodka, ma a cinque bicchieri per volta. Di regola, però, assicurano che sono semplici i gusti sia dei divi, con netta predilezione per il gin tonic, sia di chi orbita attorno al Blue Bar in tempo di Mostra del cinema. Per Vittorio Sgarbi, per esempio, un frullato di pesche. BERNARDINO MARINONI

da oltre 100 anni ...la qualità per passione

Cremeria Bolla 1893
Via Pietro Boldoni 6 - 22100 Como
Tel. 031264256

info@cremeriabolla.it www.cremeriabolla.it

Pizzeria - Ristorante "Ermitage"

oltre alle pizze tradizionali...
...pizza integrale e al kamut

Como Via Pannilani, 6 Tel. 031.272053