

La capitale del gusto

Bruschetta: pane, olio & fantasia

*Una preparazione semplice ma molto popolare che si presta a mille condimenti diversi
Gli chef ci aiutano a scegliere l'aglio e l'extravergine più adatti. E c'è anche la versione dolce*

Valeria Araldi

■ Pane, olio, poco aglio e pomodoro: il piatto forse più semplice della cucina italiana, la bruschetta, è anche il più amato. Almeno dai romani, a giudicare dalle tante sagre dedicate alla ricetta durante tutto l'anno. Salata o dolce, d'estate o d'inverno, la bruschetta conquista fantasia e palato capitolini, in un'infinita varietà di condimenti e abbinamenti. Attenzione, però, perché se è semplice prepararla, diventa più complesso assicurarsi che sia ottima. Si comincia dalla scelta degli ingredienti. «Il pane più richiesto e adatto per una buona bruschetta - assicurano al **forno Campo de' Fiori** (piazza Campo de' Fiori 22; 0668806662) - è sicuramente quello sciapo di Terni. Non manca però chi preferisce sapori più forti e punta sul casareccio». Più complesso l'acquisto di olio e aglio, elementi base. «L'aglio migliore per questo tipo di preparazione - spiega Andrea Scorrano, titolare, con il fratello Luigi, di **Pomarius** (via Paulucci 61; 0658209936) - è quello rosso di Vessalico o Sulmona. In ogni caso, quando si fa la spesa, bisogna sempre stare bene attenti a evitare quello secco proveniente dall'estero, di cui ormai sono pieni i nostri mercati. Per l'olio l'offerta è ancora più ampia. Il più buono è il novello, disponibile, però, solo per un periodo molto limitato. È importante che abbia una componente aromatica forte e un sapore un po' amaro e piccante. Si gusta crudo, quindi, deve essere perfetto».

Alla ricetta «base» si aggiunge, spesso, il pomodoro. «I più saporiti - prosegue - sono quelli siciliani. Da noi, c'è meno cultura della ricerca del seme. Esistono comunque alcu-



RISCATTO

Così il nostro vignettista Lele Crognale vede la bruschetta. Una preparazione povera ma non per questo banale, come risulta spesso nelle pizzerie contemporanee, che la avvilitiscono con aglio e olio scadente. Alcuni chef romani ci guidano invece a preparare al meglio il pane abbrustolito e condito con tanta fantasia

ne produzioni di altissima qualità, come il casalino. Se il pomodoro non piace o non si trova quello giusto, si può ovviare sostituendolo con verdure cotte, insalatina di campo o puntarelle». Per garantire il successo del piatto manca solo un «tocco» d'autore. Secondo Stefano Callegari, chef di **Sforno** (via Statilio Otato 110; 0671546118) e **00100** (via Branca 88; www.conceptpizza.com), il segreto è nel pane, da scegliere a seconda di sughi e condimenti: «Quello a lievitazione naturale, più consistente, rende la bruschetta croccante ma con un'anima soda ed è ideale con condimenti acquosi. Lo sciapo, più leggero, diventa ancora più croccante e in bocca quasi scompare». Tra le sue ricette, alcune rivisitazioni della cucina romana, come

la bruschetta con crema di ceci. «Si mettono i ceci in acqua fredda con un cucchiaino di bicarbonato per 12 ore. Poi si sciacquano e soffriggono in olio, aglio e tanto rosmarino. Tostati i ceci, si aggiungono del pomodoro pelato o passato, sale e pepe, per poi portare avanti la cottura fino a quando, pur rimanendo sodi, i ceci tendono a squagliarsi in bocca. Si serve il tutto sulla bruschetta con alici o baccalà». Bene condimenti con broccoli romani, ciauscolo o 'nduja e, perfino, varianti dolci. «Bruscato il pane - conclude Callegari - lo si copre di pere marinate al rum con scaglie di cioccolato. La cottura si ultima con zucchero di canna, che, passato al grill, crea una sorta di caramello».

Per Andrea Fusco, chef di **Giuda Ballerino!** (largo Appio Claudio 344; 0671584807), invece, a fare la differenza è l'olio. «Deve essere rigorosamente extravergine di oliva e prima di usarlo va assaggiato per poterlo eventualmente correggere, giocando sulla quantità o aggiungendo delle erbe». Importante anche la cottura: «Pani leggeri e molto duri, come quello di Genzano - racconta - si tostano facilmente, tenendoli poco tempo in forno ad alte temperature o addirittura passandoli in padella. Pani più pesanti e compatti, come quello di Lariano, hanno bisogno di una cottura in due fasi: 5/6 minuti in forno a 160° e poi 2/3 minuti a 200°». Anche nelle sue proposte, vince la romanità. «Per la merenda, una bruschetta dolce con ricotta, zucchero e cannella, tipica ricetta contadina, che merita di essere riscoperta. Altrimenti, ricotta, guanciale croccante e menta romana. Chi vuole osare una preparazione più complessa può farla con carciofi e animelle».

Albano Nuovo chef da Pipero: è colombiano ma ama l'Italia

Nuovo chef per il ristorante Pipero di Albano Laziale, che in pochi anni è entrato nel gotha della ristorazione regionale. Si tratta di Roy Caceres, 33 anni, colombiano di nascita ma italiano di adozione, vivendo nel nostro Paese da vent'anni. Uno chef creativo e passionale, che vanta esperienze importanti come l'ultima alla Locanda Solarola di Bologna e che nel ristorante del patròn Alessandro Pipero può certamente proseguire sulla strada della qualità. Caceres propone piatti della tradizione italiana declinati con fantasia e con attenzione alla stagionalità e alla qualità degli ingredienti, in un menu ben calibrato tra terra e mare. Naturalmente la scelta migliore resta il menu degustazione, selezione di nove piatti proposta a 80 euro vini esclusi. E a proposito di vini, resta «profondissima» la lista studiata da patròn Pipero, già sommelier superpremiato, che comprende le migliori denominazioni italiane e francesi e una lista di birre prodotte da microbirrifici artigianali italiani. Pipero è in via del Collegio Nazareno 14 ad Albano Laziale (Roma), tel. 069322251, info@pipero.it. Chiuso il lunedì.

Eden Un menu per celebrare i 50 anni della «Dolce vita»

I cinquant'anni della «Dolce Vita», il film di Federico Fellini che uscì di questi tempi nel 1960 e che riassunse un'intera stagione d'oro della nostra città, saranno rievocati anche dal punto di vista del palato. È infatti un vero e proprio revival enogastronomico quello proposto dalla Terrazza dell'hotel Eden, che aveva proprio nel regista riminese uno dei suoi clienti più affezionati. Lo chef del ristorante Adriano Cavagnini ha infatti ideato un menu «ad hoc» che sarà proposto ai clienti del ristorante dal 6 al 13 febbraio al prezzo di 110 euro a persona bevande e vini esclusi. Tra i piatti proposti le Mezze pennette con salmone affumicato e vodka, il Medaglio Rossini, le Crêpes Suzette, piatti quasi leggendari che all'epoca furoreggiavano nei ristoranti più alla moda non solo della capitale e che da tempo non fanno più parte dei menu. Quindi un'operazione nostalgia destinata a chi quei tempi li ha vissuti e anche a chi non li ha vissuti ma vuole per una sera trovarsi immerso nei profumi e nei sapori di un'epoca mitica. A completare il tutto la consueta eleganza e professionalità della location, oltre alla superba vista sui tetti di Roma.

APPUNTAMENTI

VINO/1 Al Parco dei Principi Roma chiama Merano

Saranno solo cento aziende selezionate direttamente da Ian D'Agata e Helmut Koecher, insieme a un panel di giornalisti, enologi e vignaioli italiani e stranieri, le protagoniste della prima edizione di Roma Vino Excellence & Merano Wine Festival, che si terrà a Roma, all'hotel Parco dei Principi, dal 12 al 14 febbraio prossimi. Una manifestazione a suo modo unica, che intende ritrovare lo spirito originario del festival di Merano, quella che privilegiava la qualità ai numeri, proponendo non solo vini famosi ma anche piccole produzioni di eccellenza poco conosciute e vini provenienti da regioni spesso trascurate dalle grandi rotte enologiche ma non prive di carte da giocare, come il Lazio. Oltre ai banchi d'assaggio, la manifestazione ospiterà tre convegni dedicati al Sangiovese, al Cabernet France al Riesling, e un ricco calendario di degustazioni a numero chiuso e di seminari.

VINO/2 Frascati, i produttori cercano vie anticrisi

Si è tenuta ieri alle Scuderie Aldobrandini di Frascati l'assemblea dei produttori del vino Frascati doc. Un'occasione per «ricomporre le fila dopo la disfatta del 2009, e per discutere i termini di un accordo di filiera triennale e affrontare il tema della cantina di Monteporzio e del luogo dell'imbottigliamento, oltre che rinnovare il consiglio di amministrazione», come specificato dal presidente dell'Associazione dei produttori di uve Frascati Luigi Fusco. I circa mille produttori di uve per la rinomata denominazione dei Castelli romani sono reduci da un 2009 disastroso, in cui non hanno avuto equa remunerazione per l'uva conferita.

AI LETTORI

La capitale del gusto è curata da Andrea Cuomo. Scrivete pure ad andrea.cuomo@ilgiornale.it.