

Salottini

Roma
piazza Santa Maria
in Trastevere 13
tel.06.5818307

La vista su piazza e
basilica lascia senza
fiato, la cucina meno

Vino

Moscato d'Asti Zagara

Marchesi di Barolo
prezzo: 9 euro



Un moscato delizioso su una torta fragrante

Fabio Turchetti
turfab62@libero.it

IL VINO

Salotti del Gusto, la grande kermesse capace di coinvolgere ogni volta il meglio dell'enogastronomia nazionale, continua il suo tour itinerante arrivando stasera a Roma, presso l'Antica Biblioteca Valle. Questa però, come la recente tappa milanese, altro non sarà che il prologo di quanto succederà a Capri domenica e lunedì prossimi: dove, per l'appunto, la seconda edizione della manifestazione culminerà in una serie di appuntamenti davvero immancabili, presso il prestigioso Hotel Quisisana. Dopo l'appuntamento di giugno in Alta Badia, quindi, che ha

aperto le danze su un evento colto e goloso al contempo, ecco l'isola caprese pronta a ricevere il top della produzione italiana, in una location dove anche l'inizio d'autunno è sempre fortemente suggestivo (www.salottidelgusto.com). Tanti gli artigiani del settore presenti, così come le grandi firme enologiche: fra queste un'azienda storica come Marchesi di Barolo, fra le cui mura prese l'abbrivio, a suo tempo, la versione moderna di uno di nostri vini più famosi nel mondo. Oltre ai grandi rossi, però, la cantina produce anche questo Moscato accattivante, dai ricordi di muschio, pesca, rosa, mela, cedro e fiori d'arancio. In bocca dolce ma equilibrato, fresco e persistente, si rivelerà delizioso su una fragrante torta di mele.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

velò agli Usa i piatti italiani

ra dei piatti». Fu la nostalgia dei sapori della nativa Cesenatico a lanciarla nelle sperimentazioni in cucina, armata dal manuale della conterranea Ada Boni che era parte del suo corredo nuziale. E fu il marito Victor, ebreo errante nato a Cesenatico e trasferito con la famiglia negli Usa, a riconoscere che i rapidi progressi che sua moglie aveva compiuto ai fornelli potevano essere sfruttati a fini commerciali.

Nei sessanta anni in cui è durato, il rapporto tra i due ha dato vita ad una delle avventure gastronomiche più felici d'America. Puntuale e sistematica Marcella nell'elaborare le ricette, con poca pazienza per il contraddittorio, e un temperamento focoso nei confronti dei critici; un talento naturale difficile da domare. Elegante e raffinato Victor, con la camicia

griffata sbottonata sul petto, l'andatura dinoccolata di un dandy, e il savoir faire di un consumato uomo di mondo.

Marcella non ha mai scritto una riga in inglese. Dalla prima all'ultima ricetta, ha passato le note in italiano a suo marito, il quale le ha elaborate nei sei libri di cucina e un tomo di memorie che ha visto la luce qualche anno fa.

La famiglia Hazan si era arricchita a New York con il commercio delle pellicce, e la giovane coppia pochi anni dopo l'arrivo nella periferia del Queens si trasferì in un appartamento sulla Quinta Avenue. Qui Marcella iniziò a dare lezioni agli allievi ribelli di una classe di cucina cinese alla quale anche lei aveva partecipato per una sola seduta prima di aprire bottega. E fu qui che una mattina arrivò a pranzo Craig Clairborne, il

critico gastronomico che ha tenuto per mano l'America nel passaggio dalle bistecche al foie gras. La cuoca aveva cucinato quel giorno carciofi alla romana, tortellini con ricotta e cavolo, saltimbocca di vitello e insalata di finocchi. Il giorno dopo la recensione entusiasta sulle pagine del New York Times la lanciò nel firmamento della gastronomia americana. Un posto che la Hazan ha abbandonato solo con la morte, e che ha difeso contro l'impero del sushi e della cucina asiatica a fine anni '80, e poi contro la fiumana dei Master Chef. Il giorno prima della morte era stato l'inseparabile Victor a prepararle l'ultimo piatto di trofie al pesto, con il basilico raccolto nel giardino della loro casa in Florida.

Flavio Pompetti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

+