

NON SI VIVE DI SOLO PANE

Sapori & profumi

Una **general manager** dei cosmetici e due attori insieme a tavola. A parlare di caciocavallo, pâté fatto in casa, quiche. E delle **cene del sabato sera**

testo di **Fiamma Tinelli** foto di **Stefano G. Pavesi/A**
servizio a cura di **Maura Radaelli**

Invitati: Vittoria Belvedere, Beppe Fiorello (attori); Gabriella Scarpa (general manager per l'Italia del gruppo LVMH-profumi e cosmetici e presidente di Acqua di Parma).
«Vede, io sono l'esempio vivente che si può stare benissimo senza mai mangiare verdura (e anche poca frutta)». Per Gabriella Scarpa, modi spicci e ironia affilata, spinaci, insalata, zucchine e tutti quei così verdastri raccomandati dai nutrizionisti sono «puro orrore». «Adoro mangiare e mi piacciono i sapori decisi. Anche gli spaghetti al pomodoro, per dire, mica mi convincono tanto: per me pasta vuol dire carbonara», spiega Gabriella, allergica a qualsiasi dieta. Per restare in forma le bastano i ritmi serrati del suo lavoro: dalle 8 del mattino a «quando abbiamo finito», che spesso vuol dire mezzanotte o oltre. **Nel fine settimana, però, Gabriella recupera: stare ai fornelli è la sua passione. «Casa mia funziona come un ristorante: verso metà settimana gli amici chiamano per prenotarsi, il sabato sera non ho mai meno**



A destra, VITTORIA Belvedere: si mantiene in linea correndo dietro ai figli. BEPPE Fiorello ha avuto una fase macrobiotica che gli ha insegnato a mangiare meglio. GABRIELLA Scarpa è la prova vivente che si può stare benissimo anche senza verdura: per lei spinaci, zucchine & C. sono «puro orrore».





NON SI VIVE DI SOLO PANE



di 10 persone a cena». E ti credo: il menu prevede una ventina di antipasti (quiche lorraine, insalata russa, pâté, sottoli, tutto fatto in casa), 3 o 4 primi, un paio di secondi, una scelta fra più dessert ("Gliel'ho detto che è come venire al ristorante..."). Scusi Gabriella: ha un esercito di aiuto-cuochi al suo servizio? «No, solo una signora che mi dà una mano a pulire la cucina». Ah. Beppe Fiorello ieri era a pranzo da sua madre: «Una cuoca fantastica, e anche se adesso abita a Roma riesce sempre a preparare piatti siciliani per tutta la famiglia». Il merito è anche dello zio Pippo «che una volta al mese, regolare come un orologio, ci manda la cassetta dell'emigrante». Cioè? «Arance e mandarini appena colti, verdure fresche, pesto alla siciliana, capperi sotto sale...». In cucina, Beppe se la cava benone. Specialità: pasta con i broccoli affogati. «Si prepara con i broccoli rossi: ce li avete a Milano?». Temo di no. «Be', puoi provare con quelli normali, ma è un'altra cosa. Comunque, dopo averli bolliti **li passi in padella con aglio, cipolla, capperi e vino, aggiungi la pasta al dente e fai saltare**. Alla fine, una spolverata di pangrattato e tanto caciocavallo ragusano grattugiato. Ce l'avete a Milano?». Ehm... Bionda e sottile com'è non si direbbe, ma anche Vittoria Belvedere viene dal Sud: nata a Vibo Valentia è cresciuta a Vimercate, alle porte di Milano, «però a casa si è sempre mangiato calabrese. Sai quei pranzi domenicali che sembra



Le ricette di Teatro 7

Tortino di limone e spinaci con salsa di farro

Ingredienti per 8 persone

300 g pasta sfoglia, 200 g di spinaci puliti, uno spicchio d'aglio, 3,5 dl di brodo vegetale, 4 tuorli, mezzo dl di panna, un limone, 30 g di scalogno, 50 g di cotica, 80 g di farro cotto, 60 g di pomodoro, olio, sale, pepe

Stendete la pasta in una teglia e cuocete in forno già a 170° per 20 minuti. Rosolate a fuoco alto per 3 minuti gli spinaci con olio e aglio, trasferite nella sfoglia e coprite con una crema preparata mescolando il brodo, i tuorli, la panna e scorza di limone grattugiata; passate in forno già a 160° per 20 minuti. Intanto insaporite in un po' d'olio lo scalogno tritato, la cotica, il farro, la polpa di pomodoro, sale e pepe. Cuocete per 10 minuti poi togliete la cotica, frullate e distribuite nei piatti. Disponetevi una fetta di tortino e completate con buccia di limone grattugiata essiccata al forno.

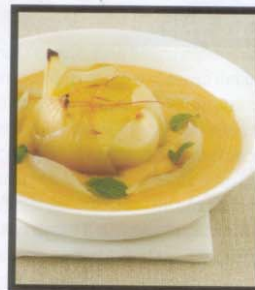


Zuppa d'orzo con sfomatini

Ingredienti per 4 persone

una foglia di alloro, 2 spicchi d'aglio, 30 g di carota, 200 g di cipolla gialla, 300 g di sedano, 20 g polpa di pomodoro, 150 g di orzo lessato, 4 dl di brodo vegetale, basilico, 2 tuorli, 1,5 dl di panna, menta, olio d'oliva, sale, pepe

Rosolate in padella con olio l'alloro, metà aglio, la carota, un pezzetto di cipolla e sedano, tritati, e il pomodoro. Unite l'orzo e il brodo e fate bollire; togliete l'alloro e frullate. Cuocete le cipolle in forno a 200° per 15-20 minuti. Pulite il sedano, tagliatelo fine e rosolatelo con aglio, olio e basilico. Cuocete per 10 minuti poi frullate con i tuorli e la panna. Rivestite 4 stampini con veli di cipolla al forno e menta, riempieteli con il composto e cuocete a bagnomaria in forno a 130° per 30 minuti. Versate la zuppa nei piatti, capovolgete gli stampini al centro, decorate con qualche foglia di cipolla al forno e servite.





Qui sopra, GABRIELLA Scarpa ai fornelli del Teatro 7 di Milano, dove i clienti possono anche cucinare di persona. A sinistra, lo chef CLAUDIO Colombo Severini alle prese con le ordinazioni. In alto, VITTORIA Belvedere e BEPPE Fiorello mentre "controllano" il lavoro dello chef DAVIDE Sartori.

sempre Natale?». Cresciuta con la pasta alla calabra (una cosina leggera: maccheroni in teglia con ragù, uova sode, polpettine fritte e scamorza a fettine), Vittoria si ribella alla sola idea della dieta: «Che vuoi che ti dica, sono fortunata: mangio e non ingrasso. Lo so che lo dicono tutte, però giuro che è vero». **I chili in più sono arrivati con le gravidanze: 25 per Lorenzo, 20 per Emma. Perderli è stato facile: «Se conoscessi i miei figli capiresti. Correrli dietro vale più di un'ora di aerobica».**

Gabriella Scarpa è alle prese col menu: scartare tutti i piatti a base di verdura è un'impresa. E mentre Beppe parla del suo passato macrobiotico («piatti buonissimi, giuro»), Gabriella ha lo sguardo preoccupato: l'idea che qualcuno si alimenti con cereali integrali e germogli di soia la rattrista davvero. Come la lasciano perplessa gli chef sperimentali-destrutturalisti. E nei ristoranti a 3 stelle che frequenta per lavoro, che fa? «Ah, per me possono avere tutte le stelle che vogliono: se non hanno una bistecca o una bella pasta io mi finisco il pane con un pezzo di formaggio e amen». Quindi, all'estero, la cucina etnica... «Ah no, eh?, niente robe strane. Io sono una di quelli che negli Emirati Arabi si vanno a cercare il ristorante "da Pino", capisce?».

A tavola con una top manager del gruppo LVMH, ovvio che si finisca col parlare di fragranze e profumi. Beppe Fiorello fa parte della categoria "infedeli": «In bagno ho una cinquantina di bottiglie diverse. Sono la disperazione di mia moglie Eleonora». Vittoria è una "fedelissima-a-scadenza": «Uso un profumo alla volta, solo quello, per anni. Ma poi cambio». Accanto ai profumi più nuovi, i grandi classici funzionano sempre, assicura Scarpa. Il problema semmai sta nella dizione: c'è ancora gente che continua a chiamare Poisson il sempiterno Poison. «Ma grazie al cielo in profumeria ormai ci sono abituati». E comunque non vendono cernie. 

Lasagne di grano saraceno con fiori di zucca

Ingredienti per 6 persone

100 g di farina di grano saraceno, 200 g di farina, 3 uova, alloro, 10 g di aglio, 30 g di scalogno, 300 g di mozzarella di bufala, 2 dl di brodo vegetale, 80 g di fiori di zucca, 6 filetti di acciuga, 60 g di parmigiano, burro, olio, sale, pepe

Impastate le farine con uova e sale; tirate la pasta sottile e tagliatela a rettangoli. Rosolate a fuoco basso in poco olio una foglia di alloro con l'aglio e lo scalogno tritati. Unite un quarto della mozzarella a pezzetti e il brodo, togliete dal fuoco, eliminate aglio e alloro e frullate. Lessate le lasagne, scolatele e mettetene una in ogni piatto. Posatevi i fiori di zucca a pezzetti, fettine di mozzarella, olio, pepe, acciuga e formaggio grattugiato. Coprite con un'altra lasagna, spolverizzate di formaggio grattugiato e burro e gratinate. Suddividete nei piatti, coprite con la salsa e servite.



Filetti di triglia con fave in salsa di pomodoro

Ingredienti per 6 persone

220 g di fave secche, 3 foglie di alloro, 18 filetti di triglia, 60 g di scalogno, un pezzetto di guanciale, 90 g di pomodorini, 100 g di cipollotto, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, peperoncino

Lasciate a bagno le fave per 24 ore in acqua fredda poi lessatele con una foglia di alloro e sale e frullatele. Rosolate il pesce in padella con olio e sale in modo che la pelle risulti croccante. Preparate una salsa facendo rosolare a fuoco basso per 3 minuti in poco olio lo scalogno tritato con l'alloro, il guanciale e peperoncino. Aggiungete i pomodorini tagliati a metà, cuocete per 5 minuti circa, togliete alloro e guanciale, frullate, regolate di sale e pepate. Versate sui piatti la salsa ottenuta, disponetevi sopra i filetti di pesce e servite accompagnando con cipollotto fresco tagliato molto fine.

