



16 CARMEN DI PIETRO soubrette
COSA: «Devo scegliere un piatto solo, io che mangio tutto il giorno? Allora diciamo un piattone di **spaghetti pomodoro e basilico** con mia nonna e mia madre». **DOVE:** «A casa mia, a Trastevere, perché al ristorante bisogna stare attenti a non sporcarsi!».



pastella frita molti non sanno neppure che cosa sia. Ma andrebbe resa obbligatoria a merenda in tutta Italia, con una circolare del ministero dell'Istruzione. Magari come l'ora di religione: se proprio uno non vuole saperne, al limite chiede la dispensa. **DOVE:** agriturismo Il Ginepro a Castelnuovo ne' Monti (Reggio Emilia), tel. 0522/611088. Servito anche con formaggi teneri.

17 LA PIADINA CON SQUAQUERONE, FICHI E PROSCIUTTO CRUDO

Qualcuno cercherà di servirvi questo formaggio vaccino simile alla crescenza con i fichi caramellati. Nooooo! Siamo pronti ad aspettare fino ad agosto per farla finita, e sciroparci un'altra estate di calcio mercato dell'Inter, ma i fichi vanno mangiati freschi.

DOVE: In Romagna, ovunque. O a Bologna, presso La tua piadina, in via Borgonuovo 17/a, tel. 051/270959.

18 LE ARINGHE CRUDE CON LA CIPOLLA TRITATA

Le vendono anche da Ikea conservate nei barattoli, ma non è la stessa cosa. Gli olandesi più simpatici, prima di infilarsene nel gargarozzo intere, di solito fanno il verso della foca battendo le mani.

DOVE: Amsterdam e Rotterdam sono i luoghi dove si gusta al meglio, venduto per la strada nei "kiosk".

19 IL PARMIGIANO REGGIANO

Accecati dall'abitudine, ormai ci siamo dimenticati che cosa significhi disporre tutti i giorni di una cosa sublime come il parmigiano reggiano.

In un momento come questo, è difficile pensare al destino altrui: ma sappiate che in molti posti del mondo usano ancora la margarina per insaporire le pietanze.

DOVE: On line nel sito www.latterianuovamandrio.it. In versione bio si trova dall'azienda



Dall'alto: gnocco fritto con salame, piadina, polenta taragna e pasta e fagioli.

agricola Iris, via Torchio 12, Lesignano de' Bagni (Parma), tel. 0521/863653.

20 LA RAFANATA

Secondo *Variety*, Mel Gibson, a Matera per girare il suo *The passion*, è diventato un grande divoratore di questa frittata a base di rafano. Molti hanno attribuito alla circostanza le sue ripetute visioni mistiche.

DOVE: a Matera da Lucanerie in via Santo Stefano 61, tel. 0835/332133.

21 SALSICCIA E FRIARIELLI

Un'abbinata tanto buona che Gigi D'Alessio, che da tempo vive stabilmente a Roma, ha addestrato i suoi cuochi filippini a prepararla proprio come faceva mamma.

DOVE: a Napoli, Antica Cantina del Gallo in via Telesino 21, tel. 081/5441521. Oppure a casa di Gigi D'Alessio, all'Olgiate.

22 LA POLENTA TARAGNA

In tempi di salutismo ideologico, l'abbinamento tra la polenta di grano saraceno e il formaggio casera è per molti impensabile. Per attutire i sensi di colpa, è utile sapere che nelle valli bergamasche qualcuno la prepara con la farina integrale.

DOVE: all'Osteria del Sole, Ponte in Valtellina (Sondrio), tel. 0342/565298. Servita anche con salsicce.

23 LA FIORENTINA CON LE PATATE AL FORNO

Assente dalle nostre tavole per quasi cinque anni in seguito all'allarme mucca pazza, dal 1° gennaio 2006 è



24 CESARE LANZA autore televisivo
COSA: «Io sono di gusti semplici: quindi sceglierei la classica **pappa con il pomodoro**, ormai difficilissima da trovare persino in Toscana. Oppure, un bel soufflé salato, a Parigi». **DOVE:** «Le soufflé, 36 rue Mont Thabor, Parigi, tel. 0033/899782736».



tornata legale. Ma si porta dietro un curioso alone di proibito: ormai è l'assenzio del popolo.

DOVE: da Sergio, piazza San Lorenzo 8r, Firenze, tel. 055/317206. Una tradizione vecchia di 95 anni.

25 LA PASTA E FAGIOLI

È bene sapere che il 99 per cento del meteorismo intestinale è causato da cinque gas: azoto, ossigeno, idrogeno, monossido di carbonio e metano. Quest'ultimo, combustibile poco inquinante e quindi utile per combattere l'effetto serra, è prodotto nel colon ma non è correlato all'ingestione di particolari alimenti. Quindi, anche in punto di morte, non avrete dato alcun contributo alla salvezza del pianeta.

DOVE: all'Osteria La Pasina in via Marie 3, Treviso, tel. 0422/382112. Speciale perché condita né con olio, né con lardo, ma con i tessuti dell'osso.

26 LAVARELLO BURRO E SALVIA

Nei ristoranti in riva al lago quasi tutti cadono nella banalità e ordinano la noiosissima trota. Ma perché a nessuno viene in mente di ordinare il lavarello o coregone? È buonissimo ed è uno dei pochi pesci di lago che si mangiano anche crudi, preparati in tartare. In alternativa: pesce persico e missoltini, più popolari e di sinistra.

DOVE: a Capiamo Intimiano, Montorfano (Co), c'è il ristorante Il grillo, via Chigollo 6, tel. 031/460185.

27 TRIPPA ALLA ROMANA

Insieme alla pasta e ceci, ecco il piatto onirico scelto da Ettore Scola per il suo film *La cena*, ambientato nel ristorante romano Otello alla concordia.

DOVE: da Otello alla concordia (via della Croce, 81, tel. 06 6791178) oppure, sempre a Roma, da Priscilla in via Appia antica 68, tel. 06/5136379.