

Breviario metropolitano

Più di mille proposte in sequenza quasi cinematografica. Senza timore reverenziale per i grandi chef.

di MARIA VITTORIA CARLONI

Minuta è la signora, con la zazzetta bruna e composta, gli occhiali in punta di naso, le mani sempre affaccendate. Sorprendentemente piccola, ma come studiata a sua misura, è anche la fucina delle sue idee, una cucina rivestita in legno, stretta tra un lunghissimo corridoio-biblioteca e la dispensa. In casa di Elena Spagnol, autrice di best seller culinari (il suo *Contaminuti* in vent'anni ha venduto 210 mila copie), i libri vivono in simbiosi con le pentole. Eppure in questi pochi metri quadrati affacciati sul cortile acciottolato di un palazzo milanese della via Brera, Elena Spagnol ha inventato e provato, passo passo, le migliaia di ricette pubblicate nei suoi quindici libri e recentemente le oltre mille preparazioni che formano la sua ultima fatica, un volume di 939 pagine per le edizioni Salani in questi giorni in libreria con il titolo *La nuova cucina di casa*. «Molti si stupiscono delle piccole dimensioni della mia cucina» spiega la signora. «Ma per un cuoco di casa, non occorre una grande strumentazione. È una lezione che cerco di trasmettere alle lettrici e ai lettori dei miei libri». Una vocazione didattica che Elena Spagnol coltiva

dalla sua prima esperienza di autrice, quasi venticinque anni fa, quando, spinta dal marito, l'editore Mario, decise di dare alle stampe il suo innato talento come cuoca di casa. Allora la giovane e brillante laureata in letteratura italiana («Il mio maestro è stato Mario Fubini e il mio exploit accademico si è fermato alle sudate carte di una tesi sulle lettere di Giosuè Carducci a Carolina Cristofori Piva» ricorda) lavorava come traduttrice dall'inglese alla Bompiani. «Non ho mai pensato di insegnare e tradurre mi permetteva di lavorare a casa con i miei figli Giorgio e Luigi». Elena Spagnol, si definisce un gatto di casa. Non ha né automobile né patente, non ha mai officiato il rito ambrosiano del week end, non sente il fascino della vita di campagna o dell'evasione esotica. «Non capisco questa campagna denigratoria nei confronti di Milano» osserva. «A parte il traffico e l'inquinamento, che sono problemi universali, mi sembra anzi che la città sia tornata più vivibile rispetto a qualche anno fa, si esce di nuovo la sera, magari per andare al cinema o a casa di amici». Proprio per gli abitanti di questa me-



SEMPLICITÀ. Elena Spagnol nella sua cucina. Qui nascono le sue ricette

tropoli affaccendata e per gli italiani che, scommette la signora, seguiranno sempre più il modello milanese, Elena Spagnol ha deciso di scrivere *La nuova cucina di casa*. In realtà glielo ha chiesto il ventottenne figlio Luigi, responsabile di Salani, la gloriosa casa editrice di recente acquisita dalla



Vegetariano ma per ghiottoni

È nato il primo ristorante di «nuova cucina» completamente vegetariana. L'idea di coniugare alta cucina e alimenti naturali è venuta a due giovani imprenditori milanesi, Raimondo Boggia (partner nell'istituto di consulenza Gpf & Associa-

ti) e Luca Mortara (presidente dell'agenzia di pubbliche relazioni Sintonia), fondatori di Joia (via Panfilo Castaldi 18 a Milano). Per l'ideazione dei piatti i due si sono avvalsi della collaborazione di Pietro Leemann, già assistente e ora consulente di Gualtiero Marchesi; hanno strappato al Gallia lo chef Mauro Russo, e si sono affidati per la gestione a una manager, Nicola Nardi. Ne è nato un menù che suggerisce percorsi guidati ma che permette anche di sbizzarrirsi tra stuzzichini elaborati

(crostini di saraceno con formaggio, piccole uova e tartufo nero), primi piatti eccezionali (gnocchetti di zucca al tartufo bianco, risotto al curry con pinoli tostati, uvetta e mele), invenzioni (dall'arrostito vegetariano al piatto di indivia e soia verde brasate in vino rosso), dessert in tema (vermicelli di castagne in salsa ai cachi, tiramisù alla frutta). I pranzi sono innaffiati da champagne francesi e spumanti italiani (dal Krug al Ca' del Bosco Franciacorta Brut) e rossi rari come il Ronco dei roseti dell'Abbazia di Rosazzo. Il sale è marino, gli olii sono a basso livello di acidità. Parcheggio assicurato, salore per i non fumatori. Prezzo medio: 40 mila lire.



NUOVA CUCINA. Un piatto del Joia: sformato di lenticchie e broccoli in salsa acida

Longanesi di Mario Spagnol. «Luigi si è sposato da qualche mese e mi ha chiesto di scrivere un libro di cucina per le nuove famiglie di oggi, per chi lavora e magari salta il pasto di metà giornata, ma alla sera vuole mangiare bene, in modo sano e con la raffinatezza della semplicità» spiega Elena Spagnol. La signora, che non si considera uno chef professionista o un critico di cucina (il suo lavoro si svolge sempre nell'editoria anche se ha lasciato le traduzioni per diventare lettrice di romanzi, per scoprire, per esempio, best seller come *Radici* e *Il gabbiano*), ha poco interesse per la guerra dei fornelli tra cucina creativa e tradizionale.

METODO PERSONALE

«È giusto che i professionisti si schierino e che cerchino nuove strade» dice. «Io seguo un metodo personale, con certe suggestioni, per esempio l'esperienza di Nino Bergese, ma più per le sue intuizioni che per il suo ruolo di "cuoco dei re". Le abitudini e la vita sono cambiate troppo in questi vent'anni. E direi che questo cambiamento non mi dispiace».

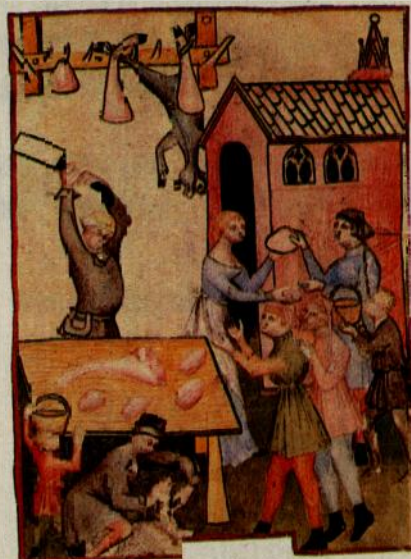
MARIA VITTORIA CARLONI

Meglio la natura

Nel libro di uno specialista americano tecniche e metodi scientifici per professionisti e dilettanti della cucina.

di FOLCO PORTINARI

Finisce che uno si annoia a ripeterlo continuamente, un ritornello monotono, senza alcuna variazione: che questo è un Paese profondamente incolto sotto specie gastro-



FORNELLI. Bottega del macellaio, in una miniatura medievale

nomica; che peggio va la gastrologia; che i gastro-scrittori e i cosiddetti «gastronomi» si adeguano al livello complessivo; che gli apparati di mercato dominano il «genere»; che Savonarola e Arlecchino si scambian-



ALZATE IL "TONO".



Alzate il "tono" del vostro impianto HI-FI con la dinamica, quella reale. Una caratteristica che gli altoparlanti PEERLESS raggiungono grazie al PEERCON: un esclusivo polimero che garantisce la perfetta impermeabilità e che unisce, alle doti di leggerezza e rigidità tipiche del polipropilene, la capacità di raggiungere istantaneamente livelli di pressione sonora senza pari.

Garantiti e distribuiti in Italia da:
CORAL ELECTRONIC
10043 Orbassano (TO)
Tel. 011/901.52.73

CATALOGO A RICHIESTA

che distingue gli amplificatori CORAL. Come il finale CE 11, 31, dotato di una particolare circuitazione che, con gli esclusivi sistemi HRV e PWM, consente l'erogazione istantanea di grandi quantità di corrente, mantenendo costante la potenza d'uscita anche al variare della tensione della batteria.

Alzate il "tono" del vostro HI-FI Car con la potenza, quella reale. Una caratteristica