 dal 1901 N° 100
L'ECO DELLA STAMPA
 AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE
 Direttore: Ignazio Fruguele
 L'eco della Stampa S.r.l.
 Via G. Compagnoni 28
 20129 Milano
 Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
 Cas. post. 12094 - 20120 Milano
 C/C postale 12600201
 Telefono 02 83882 - 7611051
 7611050
 C.I.A.A. 967272
 Reg. Trib. Monza N. 14767
 RICEVUTA IL
 21 GEN 1991
 DEL BOSCO

01040103PQ T 56F OS 25L13
 IL MESSAGGERO
 VIA DEL TRITONE 152
 00187 ROMA RM
 Dir. Resp. MARIO PENDINELLI
 *** NUMERO ARRETRATO ***
 * PER DISGUIDO POSTALE *
 Data: 24.12.1990

Rimini/San Marino

Il presidente dell'Unione cuochi romagnoli Ma a Natale a tavola deve vincere soprattutto la tradizione

□ Gino Angelini non ha dubbi: non è questa l'occasione più adatta per fare esperimenti gastronomici. Ma nel suo menù accanto ai cappelletti c'è posto per degli invitanti tagliolini in sugo d'astaco

di STEFANO CICCHETTI

Gino Angelini non ha dubbi: Natale non è l'occasione più adatta per fare esperimenti gastronomici. Una sentenza autorevole: Angelini è il presidente dell'Unione Cuochi Romagnoli, consigliere nazionale della stessa associazione, nonché maitre de chefes al Grand Hotel Des Bains di Riccione. Spiega Angelini: «A Natale la tradizione è ancora molto sentita, per fortuna. Quindi non è il caso di avventurarsi in menù strani. Si può, invece, cercare di interpretare quella tradizione con idee e creazioni nuove. Ripeto: niente esperimenti, solo qualche variazione d'oro».

Il menù di Natale del Grand Hotel Des Bains è il compendio di questa filosofia. Si comincia con un antipasto di storione con bottarga, le uova di ronno o muggine compresse, salate e essiccate per il primo piatto non si discute. Gli inamovibili cappelletti in ristretto di cappone. Ecco però, accanto alla minestra natalizia più amata, degli invitanti tagliolini in sugo d'astaco: il maschio dell'aragosta, che nell'Adriatico viene spesso chiamato «grillo di mare», sta riscuotendo sempre maggiore successo. In questo menù serve ad introdurre un sontuoso secondo di pesce: il cranio alla mediterranea. Il nobile abitatore del mare viene opportunamente spinato; dall'ebollizione delle lische si ottiene un ristretto che viene impiegato successivamente nella preparazione. La cottura avviene nel forno e nel cartoccio. Il tutto viene infine guarnito della salsa «mediterranea»: pomodoro, olive nere e capperi.

Ancora una sana tradizione, purtroppo abbandonata da molti ristoranti: quella del carrello dei bolliti. Al Des Bains Gino Angelini lo preparerà con cura meticolosa. Vi appariranno il cappone, il manzo, il maiale, la testina d'agnello, ciascuno cotto alle

temperature, nei tempi e nei recipienti più adatti. Verdure bollite e al vapore li accompagneranno degnamente. Seguiranno una purea di lenticchie e salsa verde. Il Grand Hotel è dotato di un suo forno ed una sua pasticceria. Saranno loro a fornire i dessert ed i panettoni, accostati da terrine di agrumi freschi e altra frutta, fresca e secca.

«Per Natale - dice ancora Gino Angelini - è giusto che anche nelle case si rispettino certi piatti fissi.

Non è detto, però, che il modo di prepararli debba essere sempre lo stesso. Per esempio, senza riproporre il solito tacchino farcito alle castagne, le maschie potrebbero usare lo stesso ripieno per un rotolo di petto, piuttosto che per l'animale intero. E magari aggiungere alle castagne un po' di salsiccia. Ancora, potrebbero sostituire il tacchino va ben macinato, amalgamato con panna o latte e cotto al forno. A Capodanno una proposta diversa potrebbe essere quella di una variante più leggera dello zampone o cotechino alle lenticchie. Basterà ridurre i legumi in purea e impiegare delle rosette di vitello al posto dei salumi. Una cosa semplice e leggera; altra carne adatta è il nodino, la lombatina, sempre di vitello, o anche un bel pezzo di capponne».

Chi però ha preferito chiudere per ferie anche la cucina di casa, ed è riuscito ad aggiudicarsi il cenone di Capodanno del Des Bains, ecco cosa troverà a tavola. Si apre con aperitivi e relativi appetizers. Poi la terrina di capitone e ostriche. Una fresca insalatina di fagianella al melograno precede l'immensabile piatto di cappelletti in ristretto di bue. La salsa d'astaco, già assaggiata a Natale, ricompare su di uno sformato di carciofi. Il filetto di rombo è invece ornato di funghi e zafferano, mentre chi non ama il pesce ripiegherà sul cappone ripieno con pistacchi e salsa tartufata. Stella di San Silvestro, frutta augurale e piccola pasticceria concluderanno il banchetto. La carta dei vini comprende un chardonnay '89 della Boatina. Un Franciacorta rosso '87 della Ca' del Bosco, mentre il brindisi è affidato allo champagne Bollinger extra-brut. Il prezzo naturalmente, non conta. Non perché 250.000 lire siano poche. Semplicemente perché i posti ai tavoli del Des Bains sono già esauriti da tempo.