

CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDÌ 28 NOVEMBRE 2001
ANNO 126 - N. 282
Lire 1.500* Euro 0,77

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE, TIPOGRAFIA: Via Solferino, 28 MILANO 20121 - Tel. 02-4339 - INTERNET: www.corriere.it
PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: Albania USD 2,00; Austria Sc. 26; Belgio FB. 50; Brasile SR. 2,50; Canada \$ C. 3; Costa Rica C.R. 3,50; C.Z. Kcs. 96; S.K. Slov. Kr. 69; Cipro L. 120; Danimarca Kr. 15; Egitto E.P. 8; Etiopia Birr. 6,50; Finlandia Fmk 10; Francia F. 12; Germania DM. 3,50; Grecia Dr. 500; Guatemala US. \$ 2,50; Irlanda L. 1,60; Libano L.L. 3,25; Libia Dirh. 3,25; Lus. FL. 50; Malta Cts. 50; Messico M.S. 21; Monaco P. F. 12; Norvegia Kr. 15; Olanda Fl. 4; Polonia Pln. 8,40; Portogallo Cont. Esc. 200/Isola 225; Romaniaa Lei 6.000; S. Domingo RDS 50; Slovenia SIT 280; Spagna Pts. 150; Canarie Pts. 175; Sud Africa R. 15,95; Svezia Kr. 15; CH Fr. 2,80; CH Tc. Fr. 2,50; UK Lp. 1,30; Ungheria Forint 256; Uruguay \$U 25; U.S.A. \$ 2.

SEDE DI ROMA: 00186 - Via Tomacelli, 160 - Tel. 06-688.281 - RCS Editori S.p.A. - Settore Pubblicità - 20138 MILANO - Via Mecenate, 91 - Tel. 02-5095.1
* A Como, non acquistabili separatamente: Imminvid Corsera + Corriere L. 1.700 (L. 1.130 + L. 570); giovedì Corsera + Sette/TVSette + Corriere L. 930 + L. 700 + L. 570; in Campania, Puglia, Matera e provincia, non acquistabili separatamente: lunedì Corsera + Corriere Economia-Corriere del Mezzogiorno L. 1.000 + L. 500; mercoledì Corsera + Corriere del Mezzogiorno L. 1.000 + L. 500; giovedì Corsera + Sette/TVSette + Corriere del Mezzogiorno L. 1.000 + L. 700 + L. 500; sabato Corsera + lo Donna + Corriere del Mezzogiorno L. 1.000 + L. 700 + L. 500. Sped. Abb. Post. - Art. 2 Comma 20/B Legge 662/96 - Filiale di Milano



I CINQUANT'ANNI DELLO CHEF



AMICI D'Alema commensale insieme ad esponenti della destra

Auguri Vissani, senza donne vip

di MONICA GUERZONI

Non c'è maggioranza né opposizione, non c'è destra né sinistra davanti a una pizza con le cipolle impastata dallo chef degli chef, maestro Vissani in persona, e in occasione del suo primo mezzo secolo. Per festeggiarlo (tra mille pressioni, perché lui proprio non voleva...) il cuoco più famoso d'Italia ha messo a sedere, nella sala Elisse del grand hotel Hilton, Massimo D'Alema e il suo ex braccio destro Claudio Velardi, Stefano Rodotà e Vittorio Sgarbi, Francesco Cossiga e l'onorevole Andrea Ronchi di An, il presidente emerito della Corte Costituzionale Antonio Baldassarre e Francesco Gaetano Caltagirone, Bruno Vespa e il direttore di Rai Uno Agostino

Saccà.

Fosse stato per il festeggiato, il suo primo mezzo secolo Gianfranco Vissani lo avrebbe lasciato scendere senza nemmeno un brindisi. E invece eccolo qui a innalzare trionfante, davanti a 60 commensali a lume di candela, un metro e mezzo di tordi allo spiedo.

Nella regia del Gambero Rosso una «cenetta per pochi intimi», amici veri e clienti affezionati scelti da Vissani in persona. Un mese di lavoro e, in cucina, uno staff di venti persone a friggere e impastare, condire e scolare agli ordini del superchef, che prima di aprire le danze stringe la mano a tutti gli invitati.

CONTINUA A PAGINA 51

torta scoppiettante dalle misure esplosive, 90 centimetri di fianchi, pan di Spagna e frutti di bosco, gentile omaggio di un altro grande della cucina, Valentino Marcattili del San Domenico di Imola. Si brinda, e la bottiglia da sei litri non è da meno, visto che a offrirla è Maurizio Zannella di Cà del Bosco. Sulla torta formato nuziale, al posto degli sposi, il ritratto di Vissani.

Monica Guerzoni

Auguri Vissani, da destra e da sinistra. Ma senza donne vip

SEGUE DALLA PRIMA

Tanti politici, qualche giornalista e il collega di razza Fulvio Pierangelini, numero uno in Italia secondo il Gambero Rosso. Niente attori, né registi. E soprattutto, niente donne tra gli invitati illustri, nemmeno la diessina Giovanna Melandri che da ministro dei Beni culturali fece infuriare il mondo dei melomani (e non solo) per aver preferito alla prima della Scala un gran galà culinario dello chef di Civitella del Lago. Qualcuno chiede del sindaco, ma si sa, Walter Veltroni la passione per la politica ai fornelli non l'ha avuta mai, nemmeno ai tempi del telerisotto mantecato da D'Alema, quando Vissani era per tutti il «cuoco di corte». Acqua passata, se Sgarbi può dirsi «assolutamente solidale» col protagonista della serata, che qualche pessimista voleva sul viale del tramonto. «E invece è sempre il più grande, pure con Berlusconi al governo», è la sentenza del sottosegretario con fidanzata al fianco.

Massimo D'Alema arriva alle nove in punto con la moglie Linda e sulla scia di Cossiga, approdato all'Hilton con cinque uomini della si-

curezza. Il saluto è impacciato, ma il duetto comincia subito. Il senatore a vita sfoggia una spilletta della Catalogna. E il presidente Ds: «Invece di fare il rivoluzionario in Spagna potresti farlo qui da noi...». Cossiga: «Perché, non è abbastanza?». Al mi-

crofono di Stefano Bonilli, D'Alema scaglie l'imbarazzo con una stoccata: «Vissani è un grande cuoco, lungo pensiero e rapidità di esecuzione. Nella sua vita però tutto quel che fa è sbagliato, e spesso rasenta il cattivo gusto». Più che parlare,

Bruno Vespa ascolta, forse prende appunti per il prossimo instant book.

Maestro Vissani, che i cinquant'anni li ha compiuti giovedì, era in cucina dall'ora del tè. «All'ultimo minuto il maestro ha aggiunto tre portate», elencano preoccupati dallo staff: pasta e fagioli con spaghetti spezzati, flan di mandarino con salsa di fave secche, risotto zucca gialla e amaretto con salsa di tamarillo e profumo di maggiorana... Il tempo è poco, l'esperienza tanta. Il risultato, un viaggio «irripetibile» attraverso l'Italia ghiotta e popolare, in venti portate o più. Titolo: «Sfizi in libertà, in piccole quantità e in ordine sparso». La sorpresa, tenuta nascosta fino all'ultimo, è una torta scoppiettante dalle misure esplosive, 90 centimetri di fianchi, pan di Spagna e frutti di bosco, gentile omaggio di un altro grande della cucina, Valentino Marcattili del San Domenico di Imola. Si brinda, e la bottiglia da sei litri non è da meno, visto che a offrirla è Maurizio Zannella di Cà d'oro. Sulla torta formato nuziale, al posto degli sposi, il ritratto di Vissani.

Monica Guerzoni

gli sfizi dello chef

Dal Lampredotto ai pizzoccheri

Alici con cipolletta
Arancini di riso tradizionali
Squaquerone con crescione al profumo d'aceto
Trippa di tonno alla maggiorana
Screppele «m buss» con salsiccia e pecorino
Lampredotto in salmi
Coratella d'agnello
Ragù di castrato con rigatoni
Lasagna verde
Pattole al pesto

Pizzoccheri alla valtellinese
Umbricelli alla delinquenza
Ravioli alla caprese
Pizza napoletana
Pizza alla cipolla
Spiedo di tordi grasso e magro
Tegamaccio d'anquilla
Fiorentina con patate sotto la brace
Fettunta, insalatina
Ciambellone, crostata, cristata, castagne
Pane in filoni e 6 diversi vini