

# Amori, ricordi, ricette di 21 chef stellari raccontati da Raethia

In "Spiriti bollenti" della Corsini edito da Guido Tommasi alcuni tra i più quotati cuochi visti dietro le quinte

di **Linda Dorigo**

Lontani dai fornelli, i cuochi più stellati d'Italia si raccontano in "Spiriti Bollenti" (Guido Tommasi Editore) con aneddoti intimi, reali e surreali, mettendo sul piatto la loro ricetta di vita. Da mangiare, ma anche no

Se lo ricorda il suo primo amore?, domanda l'autrice **Raethia Corsini** al maestro Gualtiero Marchesi. «Sì: Angela era di San Zenone e io avevo 13 anni. Ma guarda che ricordi mi fa ripescare! Comunque è bene che lo sappia: si ama una sola donna nella vita. Le altre servono per arrivare a "quell'unica"». Sono storie come queste a costituire il filo narrativo di "Spiriti Bollenti", perché di queste star dei nostri tempi si conoscono solo poche briciole.

Giornalista e scrittrice, Raethia Corsini ha percorso la penisola con la curiosità di una bambina golosa, e con entusiasmo ha scopercchiato segreti chiusi saldamente nelle cucine dei ristoranti. Dal Veneto alla Toscana, dalla Sicilia al Piemonte, sono 21 gli chef stellari di "Spiriti Bollenti", e di ciascuno - oltre alle ricette - ci sono anche le illustrazioni spumeggianti di Gianluca Biscalchin.

Su un cartello in un angolo della cucina c'è scritto: Durante il servizio non si cazzeggia. Se qualcuno ci prova, il boss lo incenerisce. «Quando il capo s'incazza bisogna tacere. In caso si discute a fine servizio e se invece tutto è andato bene, a quel punto si cazzeggia pure», dicono i suoi ragazzi. Lo chef Mauro Oliassi sapeva molto bene cosa significasse cazzeggiare finché non cucinò la cena di

compleanno per quella che sarebbe poi diventata sua moglie: «Ero felice. Da quella sera ho iniziato a fare lo chef sul serio». Oltre a Mauro ci sono anche le storie dei coniugi Iaccarino e del maglione delle medie di Gennaro Esposito, le tagliatelle al ragù di Massimo Bottura, le vicissitudini del bavarese Heinz Beck a Roma, le uova di Carlo Gracco e la cipolla salvifica di Pino Cuttaia. «Prendi l'arancino - dice il sultano dei fornelli, il siciliano Ciccio Sultano -. The original si fa con: toma, formaggio fresco che hanno portato i greci; riso con zafferano, un regalo degli arabi; ragù, influenza dei francesi; pomodoro, aggiunto dagli spagnoli. Ognuno è approdato qui, c'ha messo qualcosa, se n'è andato e noi ci siamo tenuti tutto. Poteva essere un'accozzaglia schifosa. Invece è solo una per-

fetta mescolanza d'imperfezione - nella cucina e nell'architettura - perché tradizione e innovazione si scontrano, si mettono in discussione e alla fine si fondono. Se tutto fosse "a modo" sarebbe come vivere in Svizzera».

Impossibile dargli torto, soprattutto quando la ricetta consigliata è quella del superpanino, ovvero il panino fatto con tutto quello che più gli piace. Dalla Sicilia alla Toscana con le lettere alla mamma di Annie Feolde: «Maman, je suis excitée! È arrivata la prima stella par la Guide Michelin! Erano cinquant'anni che non veniva data a una donna, ed era francese anche l'altra che la prese nel 1950! E ora a me: a 37 anni è un bel regalo! Spero tu ne sia orgogliosa! Au revoir, ma chère maman».

ERIPRODUZIONE RISERVATA



La giornalista Raethia Corsini