

Data: 13.11.2020 Pag.: 74
Size: 592 cm2 AVE: € 72224.00
Tiratura: 322879
Diffusione: 270102
Lettori: 1071000



DOLCEVITA
VIAGGI ■ CIBO ■ MODA ■ SPORT



+
A sinistra, aragosta del Maine, il ristorante Delmonico nel Flatiron Building di New York e Francesco Panella, che gestisce i ristoranti Antica Pesa a Roma e a New York

Stavolta a tavola c'è l'America. Ma senza hot dog

FRANCESCO PANELLA IN VIAGGIO NEI LUOGHI PIÙ GOLOSI DEGLI STATES. «VI PRESENTO CHI HA IL CORAGGIO DI CAMBIARE LE COSE»

di Micol Passariello

NEL 1837 a Manhattan ha aperto i battenti Delmonico, il primo ristorante di lusso degli Stati Uniti. «I fratelli Delmonico sono stati due visionari, hanno stravolto per sempre la ristorazione». A ricordarli è Francesco Panella, ristoratore di successo che vive tra due mondi: Roma, dove gestisce lo storico indirizzo trasteverino L'Antica Pesa, e New York, con l'omonimo locale di Williamsburg. Dopo aver girato gli States con i suoi programmi tv *Brooklyn Man* e *Little Big Italy*, ha scritto *Forse non tutti sanno che in America* (Newton Compton, pp. 288, euro 10), in cui conduce il lettore in un viaggio alla scoperta di realtà locali e personaggi. «Provo una stima enorme»



La copertina di *Forse non tutti sanno che in America* (Newton Compton) di Francesco Panella

ci dice Panella «per chi riesce a cambiare punto di vista. Nella ristorazione non è possibile fare nemmeno un passo avanti senza creatività, coraggio e sacrificio». E i fratelli Delmonico ne sono un esempio, «i primi a permettere cene di sole donne, a dare la carta dei vini, a usare le tovaglie, a offrire sale private e una sala da ballo». In quel ristorante dove hanno cenato Mark Twain e Charles Dickens, in 180 anni di storia sono nati dei classici come la bistecca Delmonico, le uova alla Benedict e la torta Alaska.

«Quando pensiamo all'America ci vengono in mente montagne di hamburger, hot dog, patatine fritte e bevande gassate». Ma non è sempre così. Un esempio? Le aragoste. «In Italia hanno costi proibitivi, ma a New York è pieno di carretti che le vendono a pochi dollari». I crostacei vengono dal Maine, dove un tempo erano così abbondanti che la gente li considerava cibo spazzatura per prigionieri e maiali. Ma l'aragosta albina, o fantasma, è rarissima: «Ne pescano una ogni cento milioni. In pratica è più probabile essere colpiti da un fulmine che prenderne una. Qualche anno fa un mio amico mi ha portato nel Maine alla ricerca dell'aragosta fantasma. Siamo stati 72 ore su un peschereccio tra mal di mare, fiumi di birra e un freddo incredibile. Di aragoste ne pescammo tante, ma di fantasma c'ero solo io, a furia di vomitare».

CUCINE DEL MONDO

CHEF KUMALÉ
@chefkumale

IN MAROCCO LE CIPOLLE SVELANO IL LORO LATO PIÙ DOLCE

LA CUCINA marocchina è famosa per i suoi abbinamenti salé-sucré e per il dosaggio armonico di spezie preziose come lo zafferano. La tfaya è un irresistibile confit di cipolle, uvetta e spezie che solitamente accompagna i cuscus o i tajine, ma che potete servire anche con formaggi di carattere come gli erborinati. Tagliate cinque grosse cipolle in julienne. Versate l'olio di semi sul fondo di un tegame dal fondo spesso. Sistemate all'interno le cipolle insaporite con pepe, zenzero, zafferano, cannella e burro. Aggiungete l'uva passa e mescolate bene, su fiamma media. Quando le cipolle inizieranno ad appassire aggiungete lo zucchero, il sale e l'acqua di fiori d'arancio. Mescolate delicatamente, coprite e fate cuocere a fiamma bassa, finché le cipolle diventeranno traslucide e l'uvetta inizierà a caramellare. Mescolate ancora, facendo attenzione a non far attaccare sul fondo e servite in tavola.

INGREDIENTI

5 grosse cipolle tagliate in julienne, 200 g di uva passa, 60 g di zucchero o miele, 60-80 ml di olio di semi, 1 cucchiaino d'acqua di fiori d'arancio (facoltativo), 1/2 cucchiaino di pepe nero in polvere, 1 cucchiaino di zenzero in polvere, 1/2 cucchiaino di cannella in polvere, qualche pistillo di zafferano, 1 cucchiaino di burro, sale

