

CENE IN TERRAZZA MAGIE DI GUSTO

S

erata di inizio estate come benvenuto alla nuova stagione, per una ricorrenza o anche solo per il piacere di rivedersi. Non importa la motivazione. La voglia è quella di stare con amici all'aria aperta. In terrazza. Ma quale? Quella dell'omonimo film del 1980 di Ettore Scola con intellettuali di sinistra delusi, sceneggiatori senza più inventiva, borghesi depressi? Oppure la più popolare e chiassosa veranda raccontata nel 2001 da Ferzan Özpetek in *Le Fate ignoranti*? E per mangiare cosa? Le ormai passate di moda (come tutto il radical chic) pennette alla vodka degli anni Ottanta, o piuttosto le polpette che la moglie (Margherita Buy) scopre che il marito (Stefano Accorsi) amava cucinare per l'uomo di cui era l'amante? Ma forse – ci dicono i due film – prima di pensare al menu, è bene selezionare gli inviti e stare attenti a mescolare gli ospiti.

«Per prima cosa va smorzata la tensione iniziale», suggerisce Rosanna Marziale, patron e chef del super premiato ristorante Le Colonne di Caserta. «Quando invito le persone a casa mia o quando preparo per qualcuno in una abitazione privata – racconta – la prima cosa che faccio è offrire da bere. Così da allentare la tensione o anche solo l'imbarazzo di essere entrati in un contesto nuovo o se non ci si vede da tanto tempo. Per raccontarsi serenamente il tempo trascorso e per essere subito sciolti, la prima cosa è bere. Funziona sempre, non mi piace aspettare troppo facendo sorseggiare solo acqua. La cosa giusta da fare è offrire subito come benvenuto delle bollicine brut, oppure un cocktail».

COME UNA PARTITURA

Rosanna, come è chiaro già dalle prime battute, non è solo una chef, ma una giovane donna che nel proporre la sua cucina è come se avesse l'ingrediente segreto per fare felici gli ospiti. Non per nulla è una delle star del bel libro di Trenta Editore *L'eleganza del gusto* ed è stata la prima italiana (nel 2019) a essere replicata in una bambola Barbie della Mattel.

Lei stessa si presenta così: «Dentro di me c'è una popolazione. Io sono anche un contadino appassionato, un mangiatore sensuale, un bambino che si costruisce il suo catalogo di sapori, un vecchio fornaio, un pescatore di alici, un pastore, un mastro casaro e un navigatore di internet e tanto altro. Sono le mie identità nascoste: dal loro dialogare e dal loro avvicinarsi nella mia mente nascono le scelte che compio in cucina. Se ho scelto come identità prevalente quella di chef è perché mi dà la possibilità di avere il ruolo di solista

Si allungano le giornate e si inaugura la stagione con gli inviti in casa negli spazi aperti. I consigli della chef Rosanna Marziale: «Mai esagerare con il menu e organizzarsi prima dell'arrivo degli amici. Chi ospita deve essere bravo a fare le cose in compagnia»

testi a cura di CARLO OTTAVIANO



**«VA SMORZATA
LA TENSIONE
INIZIALE
OFFRENDO SUBITO
UN BENVENUTO
E DOPO MANGIATO
È BELLO CANTARE»**

creativo in questo coro di voci che ho dentro e che canta il cibo. Le mie partiture sono le ricette. È con le ricette che uno chef si esprime, non con discorsi teorici. Come un pittore con i suoi quadri, un contadino con i suoi campi e un cacciatore con il suo carniere. Mostrando una ricetta lo chef dice tutto, racconta la sua storia e dà voce alle sue identità».

LA COSTRUZIONE

I dettagli sono importanti, anche nel costruire il menu. «Il bere – riprende la chef – va supportato. Per esempio, con delle crudité perché c'è sempre chi non vuole riempirsi troppo ed esagerare già in partenza. Non dovrebbero però mancare tutte le cose buone che possiamo offrire. Personalmente amo i piatti semplici e della tradizione, come può essere un fritto di piccoli pesci e delle verdure in pastella».

Prima di parlare del numero delle portate è importante stabilire la cifra dell'accoglienza che è merito e arte del padrone di casa. Tanto più in una cena informale in terrazza, dove si vogliono sicuramente condividere alcune ore in allegria. Ma come si divide il/la padrone/a di casa tra la cucina e l'esterno? «Chi ospita – spiega la chef campana – deve essere bravo a fare tutto in compagnia dei propri ospiti. È nello spirito della cena all'aperto. Quando io invito a casa, mi piace molto avere questa connessione con gli ospiti. Si crea un momento bello perché ci sono tante persone interessate a vedere come e cosa prepari, cosa fai e come lo fai». L'ideale sarebbe avere almeno un piano d'appoggio in veranda. «Comunque – aggiunge – cene e feste in

BON TON
Attenzione al fumo. E se poi piove si aiuta a spostare tutto all'interno

In un giardino all'interno di un condominio, o nella terrazza del palazzo, alcune regole di bon ton e galateo sono essenziali. La prima accortezza è dei padroni di casa che devono evitare la grigliata avendo sopra altri appartamenti, oppure tirare troppo tardi la notte. «È buona creanza – suggerisce la chef Rosanna Marziale – avvisare prima gli altri invitati. Anche se non li inviti è un modo per coinvolgerli nella festa». Da ricordare sempre che informali non è sinonimo di maleducati. Per esempio, mai fumare senza chiedere agli altri se dà fastidio. Gli ospiti devono comportarsi come se fossero al chiuso e i padroni di casa non devono imporre regole inusuali, come, per esempio, tutti scalzi in giardino. Può essere un invito,

non un obbligo. Il look di chi ospita e di chi è ospitato è consigliato casual, ma non sciatto. Quindi no infradito e ciabatte da spiaggia (salvo se c'è la piscina). Un dettaglio sgradevole a cui non si pensa è quello del sudore. Tipico delle cene in terrazza o giardino è alzarsi per prendere il cibo e sedersi in posti diversi. Capita così di trovare la sedia umida della trasudazione di chi prima era seduto lì. Mentre in casa solitamente fila tutto liscio, all'aperto l'imprevisto è in agguato. Quindi bisogna essere più duttili nell'affrontare la banale mancanza di un utensile per servire o l'improvvisa pioggia. In questo caso, bisogna subito aiutare i padroni di casa a spostare tutto all'interno, condividendo così ancora di più il piacere dell'amicizia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

3 RICETTE CON UN OCCHIO ALLA TRADIZIONE

Un antipasto e altre due sole portate
L'attenzione è rivolta alla piacevolezza
e le rifiniture possono essere fatte insieme,
rilassandosi e divertendosi



1 La caprese di Rosanna

Ingredienti per 4 persone

4 mozzarelle di bufala campana DOP da 80 g l'una
200 g di stracciatella di bufala campana
4 nodini di mozzarella di bufala campana da 30 g l'uno
250 g di pomodoro cuore di bue
16 pomodorini di Pachino
4 pomodori San Marzano
2 taralli napoletani sugna e pepe
1 rametto di origano fresco
16 foglie di basilico
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Procedimento

Grigliare i pomodorini di Pachino, condirli con una presa di sale, pepe e l'olio extravergine di oliva e lasciarli da parte.

Frullare i pomodori San Marzano con sale e un poco di olio, farli riposare per circa 20 minuti in una stamigna eliminando l'acqua di vegetazione.

Tagliare i pomodori cuore di bue a fette spesse un centimetro e condirli con sale, pepe, l'olio e l'origano fresco.

Finitura

Disporre le fette di pomodoro cuore di bue e i pomodori San Marzano frullati sul fondo di ciascun piatto.

Sbriciolare parte del tarallo, adagiarvi al di sopra la mozzarella e il nodino di bufala e proseguire impiattando i pomodorini di Pachino e i San Marzano.

Terminare aggiungendo la stracciatella di bufala. Completare la composizione con la restante parte del tarallo sbriciolata, una spruzzata di polvere di pomodoro e, da ultimo, profumare con le foglie di basilico.

Nota

Mi piace usare pomodori diversi perché ognuno ha delle caratteristiche diverse. Prevalentemente san Marzano, Corbarino, Pachino. Ma se ne possono aggiungere altri come del Piennolo per il suo succo o i gialli per aggiungere colore.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

2 Paccheri ai tre pomodori

Ingredienti per 4 persone

16 paccheri di Gragnano
20 pomodorini del Piennolo del Vesuvio
20 g di latte di mozzarella di bufala campana DOP
salsa
350 g di pomodori San Marzano
350 g di pomodorini del Piennolo del Vesuvio
350 g di pomodori Corbarini rossi
1 spicchio di aglio in camicia
1 scalogno
200 g di olio extravergine di oliva
sale e pepe

Procedimento

In un tegame unire l'olio, lo spicchio di aglio in camicia e lo scalogno interi e farli



soffriggere. Aggiungere i pomodori San Marzano e portare a cottura.

Dividere a metà i pomodori Corbarini e grigliarli dal lato della buccia fino a scurirli. Privare i Corbarini della parte

nera, frullarli con olio extravergine di oliva, sale e pepe.

Passare la salsa al passaverdura sottile e lasciare da parte.

In una teglia da forno, condire i pomodorini del Piennolo del Vesuvio con olio, sale e pepe, infornarli a 180 °C per 10 minuti.

Cuocere i paccheri di Gragnano in abbondante acqua salata. Scolare e spadellare la pasta con la salsa e il latte di mozzarella di bufala.

Impiattare e rifinire i paccheri con la salsa di Corbarini grigliati, 5 (per ogni commensale) pomodorini del Piennolo del Vesuvio al forno e il latte di mozzarella.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

3 Zuppa di cozze nel latte di mozzarella nera

Ingredienti per 4 persone

800 g di cozze
1 kg di mozzarella di bufala
3 vescichette di nero di seppia
4 fette di pane
4 pomodorini Pachino
1 spicchio di aglio
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Procedimento

Lavate, raschiate le cozze, privatele del bisso e conservatele in frigo avvolte in un panno stretto e bagnato. Frullate la mozzarella con 2 mestoli del liquido di governo, passate il tutto attraverso un colino fine e conservate la polpa (da utilizzare magari per altre ricette). In una

pentola capiente versate il latte di mozzarella. Appena diventa caldo, gettate le cozze. Fatele aprire coprendo con un coperchio. Separate i molluschi dal brodo di latte e acqua di cozze e teneteli da parte. In una padella con un filo di olio e 1 spicchio di aglio fate cuocere i pomodori tagliati in 4 e aggiungete un mestolo del liquido di latte e acqua di cozze filtrato. Aiutandovi con le forbici aprite nella padella le vesciche di nero di seppia e lasciate amalgamare per 1 minuto. Eliminate l'aglio e trasferite in un bicchiere la salsa nera e quella bianca, frullate con un frullatore a immersione. Tagliate a rettangoli le fette di pane e tostatele al forno.

Finitura

In una fondina capiente distribuite le cozze. Versate il latte nero e accompagnate con i crostini di pane tostato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



terrazza hanno bisogno di un'organizzazione attenta alla base. Se non c'è viene fuori un disastro. Tutto deve essere molto sciolto, molto rilassato. Per questo ogni cosa va organizzata prima molto bene». Insomma, davanti agli ospiti si possono ultimare i piatti ed essere ospitali proprio divertendosi a rifinire le ricette, anche facendosi aiutare. «Se non fai così - spiega la chef - non ti rilassi, sei agitato, non vuoi fare mancare nulla agli amici e invece trasmetti tensione. Ripeto: serve organizzare prima, perché nessuno ha la bacchetta magica».

Rosanna Marziale, patron e chef del premiato ristorante Le Colonne di Caserta. È una delle star del libro "L'eleganza del gusto". Nel 2019 è stata la prima italiana a essere replicata in una bambola Barbie della Mattel

LA MODERAZIONE

Anche nel menu non bisogna strafare nel numero delle pietanze. «Certo - riprende Marziale - dipende dall'età. Una cosa è preparare per ragazzi ventenni, altro una cena per cinquantenni». Tre i piatti che propone la chef campana. «Sicuramente una caprese che potrebbe essere anche un antipasto e quindi, di seguito, solo altri due piatti. La zuppa di cozze al latte di mozzarella di bufala e poi il paccheri. Molto semplici. La zuppa fa parte della nostra tradizione, io l'ho resa particolare, inusuale, usando latte di mozzarella, cozze e nero di seppia. Un abbinamento pesce-formaggio, un po' francese se vogliamo». E per finire, oltre a un fresco dessert? Rosanna non ha dubbi: «Cantare. Qualunque sia lo stile della cena, nelle prime uscite estive con amici si vuole essere allegri, si vogliono allontanare routine e pensieri. Cantare assieme, come condividere il cibo, crea aggregazione, felicità, connessione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

