

Januaria, Luisa e Susanna:
 elogio dei cibi fragranti e
 degli uomini **freschi**. Alice
cucina come se
 disegnasse. Pierluigi se
 la prende con **le diete** e
 decreta: gli "anta"?
 Non esistono più



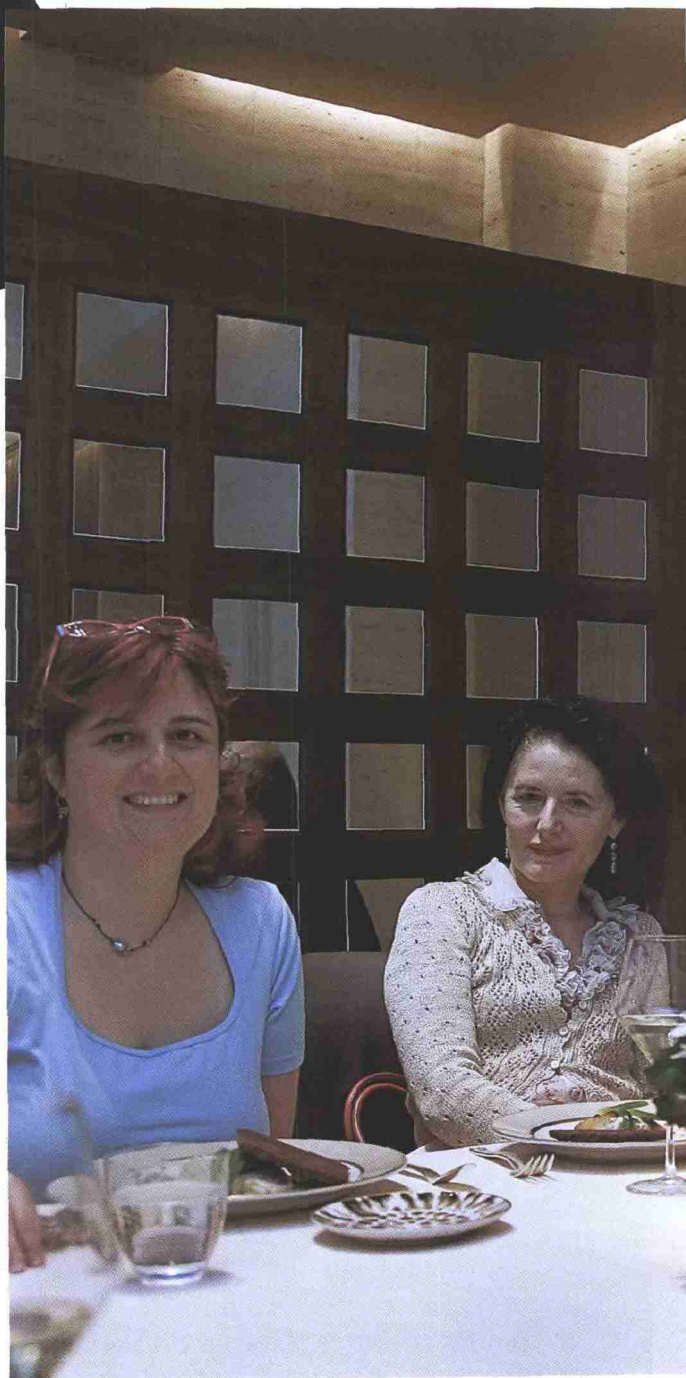
ANCHE I MASCHI HANNO LA LORO DATA DI SCADENZA

di Maura Radaelli

foto Alberto Bernasconi/A

Invitati: Pierluigi Battista (vicedirettore del Corriere della Sera); Januaria **Piromallo** (giornalista, scrittrice); Luisa Beccaria (stilista); Susanna Benussi (gemmologa e creatrice di gioielli); Alice Crepax (disegnatrice, illustratrice).

L'ospite d'onore ("il gallo del pollaio", dicono ridendo le sue compagne di tavola e amiche) è Pierluigi Battista ("Pigi", lo chiamano). Ma al tavolo dell'Hyatt oggi non si parla di antipolitica, storia o cultura. No, i temi sono il cibo e la "Bella e d'annata", categoria che raccoglie le donne felicemente arrivate al traguardo degli "anta" e titolo di un libro di Januaria **Piromallo**: è così che si presenta, graziandomi di tutti gli altri cognomi. Scrive da sempre, collabora al *Magazine del*





DA SINISTRA: **ALICE CREPAX**, **LUISA BECCARIA**, **PIERLUIGI BATTISTA**,
JANUARIA PIROMALLO E **SUSANNA BENUSSI** A UN TAVOLO
DEL RISTORANTE **THE PARK** DI MILANO. **PIERLUIGI** PARLA DI DIETE,
LE SUE AMICHE SI GODONO I PIATTI PREFERITI SENZA PROBLEMI
DI BILANCIA. E CONSIGLIANO: CONTROLLATE SEMPRE IL "BEST BEFORE"

NON SI VIVE DI SOLO PANE



Il Ristorante the Park, all'interno dell'hotel Park Hyatt Milano, si affaccia sulla Galleria. È aperto solo da 3 anni, ma è già un classico della migliore cucina. Lo chef Filippo Gozzoli rinnova i menu stagionalmente, e propone una gran scelta di piatti innovativi e classici. Come la costoletta alla milanese: da manuale.



Aspettando Pierluigi Battista, aperitivo tutto al femminile per Luisa, Susanna, Januaria e Alice al bar del Park Hyatt Milano. Hanno scelto drink analcolici. Ma ci tengono a precisare che non sono affatto astemie.

↘ Corriere, Panorama, Capital ma a questo libro tiene particolarmente: «Più che scriverlo, è una fatica venderlo», dice. In che senso? «Pochi giorni fa ne ho contrabbandato una cinquantina di copie in Svizzera, dove abito, portandole personalmente nello zaino. Come gli spalloni di un tempo». Benussi si scusa del ritardo: «Ho rotto una scarpa (di Caovilla, ndr) e sono corsa a casa a cambiarmi», dice. Januaria indossa un paio di orecchini disegnati da lei. «Per i Savoia ne ho creato un paio portafortuna, sono così superstiziosi...» sorride. «Per il fratello di Bin Laden, invece,

una collezione di gemelli. Ma la mia specialità sono i gioielli su misura, magari inventati a partire da vecchi ori di famiglia». L'altra "portatrice sana" di "anta" è Luisa Beccaria, aristocratica stilista del bel mondo milanese che veste mezza Hollywood. Alice Crepax (l'illustratrice del libro, ndr), di anni ne ha solo 32 ma la sa già lunga: come le sue amiche ha un compagno più giovane: «Sì, sto con un fanciullo di 26 anni». «A una certa età ti fai furba. Quando vai al supermercato scegli un prodotto con una scadenza lontana, no?» mi dice Benussi, candida. «Anche gli uomini



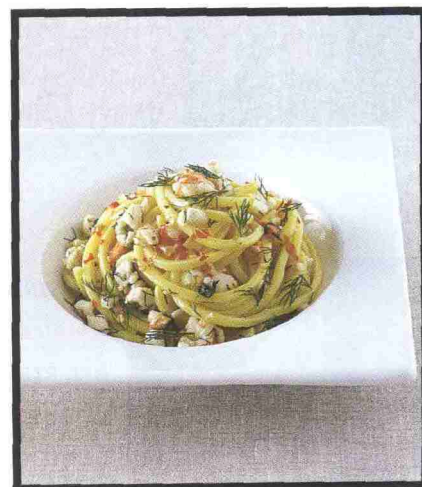
LE RICETTE DEL RISTORANTE THE PARK

Spaghetti alla carbonara di mare

Ingredienti per 4 persone

250 g in tutto fra capesante, gamberi rossi, scampi, branzino e rombo, mezzo scalogno, un bicchierino di vermut bianco, 2,5 dl di brodo di pesce, 320 g spaghetti alla chitarra, aneto, olio extravergine d'oliva, sale

Tagliate il pesce a piccoli tocchetti, fatelo saltare velocemente in una padella capace con lo scalogno pulito e tritato e poco olio poi bagnate con il vermut lasciandolo evaporare. Versate il brodo di pesce e un filo d'olio e fate asciugare leggermente sul fuoco; salate. Intanto cuocete gli spaghetti al dente in abbondante acqua bollente salata, scolateli e spadellateli per 2 minuti nel condimento. Completate con l'aneto tritato e ancora un filo d'olio e servite.



NON SI VIVE DI SOLO PANE



A **Pierluigi Battista**, che sta lottando con qualche chilo di troppo, **Januaria Piromallo** raccomanda la "cura dello stress", che la tiene in forma. Poi gli racconta di una pasta al limone preparata anni fa per un fidanzato dopo una notte di passione. Oggi, quando la cucina ai figli, prova un vago senso di colpa.

hanno il loro "best before"...». Pierluigi Battista avverte che sarà in ritardo, le signore preferiscono ordinare. E da come mangiano dimostrano un ottimo rapporto con il cibo e nessun problema di bilancia. Ma dopo gli "anta" non dovrebbe rallentare il metabolismo? «Sarà, ma io sono sempre più o meno uguale» interviene Luisa, esilissima nonostante cinque parti. «Dopo i figli ho guadagnato solo qualche centimetro di giro vita. Per fortuna vanno di moda i pantaloni bassi sui fianchi» commenta Januaria. «Io mangio un po' troppo e si vede» sorride Alice. «Ma sono scusata: aspetto un bambino e trovo che preparare da mangiare sia esaltante. Ho una cucina gigantesca e mi piace invitare tanti amici. Adoro pasticciare, usare cose colorate, studiare l'estetica del piatto. È una passione soprattutto visiva, come un disegno». Dev'essere un'eredità di famiglia: Alice di cognome fa Crepax, ed è pronipote del famoso Guido, sì, il "papà" di Valentina. «E poi, che strazio le donne che fanno le schizzinose a tavola, pesano questo, scartano quell'altro...», sbuffa Luisa Beccaria. E Benussi: «Una volta in aereo seduta accanto a me c'era Christie Turlington. Si è fatta preparare un pasto ipocalorico e poi ha

asciugato l'insalata con il tovagliolo». Per fortuna non sono tutte così: «Liv Tyler è comparsa su una copertina di *Glamour America* con un mio abito, io non lo sapevo neanche»: è Luisa che parla. «Poi mi ha raccontato che era piccolissimo, le mancavano 30 centimetri... E non si è vergognata di ordinarne uno uguale, ma 3 taglie più grande». «Pigi si è perso, è dalle parti di via Agnello» comunica Benussi che sta tenendo i contatti. Finalmente arriva, trafelato. «Sono a dieta», esordisce, e ordina pesce. Andrebbe bene per lui una ricetta di Susanna: gli scampi all'asciugamano. Ho capito bene? «Sì. Li sali, li avvolgi in un asciugamano ben bagnato d'acqua e passi al forno. Lo strofinaccio lo sacrifichi, ma ne vale la pena». Immagino una strage di fiandre di Pratesi. «Oggi faccio uno strappo alla regola», proclama Battista. «Anche se sono al limite dell'obesità». Esagerato. E poi ci sono giornalisti di peso in tutti i sensi: Costanzo, Ferrara... «Giuliano non mangia neanche tanto, per la stazza che ha. Ricordo una volta che è andato in California per dimagrire e appena tornato a Roma si è fiondato al ristorante La Carbonara». E parte con una filippica contro i dietologi. «Sono i

LE RICETTE DEL RISTORANTE THE PARK

Fish & chips con gelatina al Campari

Ingredienti per 4 persone

8 g di colla di pesce,
 2 dl di Campari,
 4 zucchine novelle, latte,
 250 g di farina, una
 patata, 1,5 dl
 di acqua minerale
 gassata ghiacciata,
 4 scampi, 4 gamberoni,
 olio per friggere, sale

Fate ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda poi mettetela in un casseruolino, fatela sciogliere a fuoco bassissimo e stemperatela con il Campari. Versate in un piccolo contenitore e passate in frigo per almeno 2 ore. Tagliate le zucchine, immergetele nel latte freddissimo, passatele in 50 g di farina e frigatele in abbondante olio caldo. Tagliate la patata "a rete" con l'apposito attrezzo e frigetela; salate. Stemperate la farina rimasta con l'acqua, immergete gli scampi e i gamberoni nella pastella ottenuta e frigeteli per circa un minuto in olio ben caldo. Salate e servite con le verdure e la gelatina tagliuzzata.



NON SI VIVE DI SOLO PANE



Bella e d'annata
 di Januaria Piromallo,
 illustrazioni
 di Alice Crepax
 (Cairo editore, € 13,50).

nuovi stregoni, i sacerdoti dell'ovvio. Ti spillano numerosi euro solo per dirti che più mangi e più ingrassi e ti condiscono via con la piramide alimentare, i colori delle verdure. Ti dicono che ti fanno scegliere. Sì, fra lattuga, finocchi e zucchine». Pierluigi lancia un'occhiataccia al fotografo, «magro come un indigeno della Papuaasia», dice. «E invece, c'è un solo modo per non mettere su chili: quello che ti piace ingrassa, quello che detesti no.

Basta pensare al cioccolato e al sedano». Dal tavolo si alza una richiesta: ma di noi "anta" che cosa ne pensi? Battista affronta la questione con serietà. «È un concetto superato, non sono più un confine fra il meglio e il peggio della vita. Adesso sono l'inizio di una seconda stagione». «Non ci sono più gli "anta" di una volta», commenta Benussi. E Januaria: «Lo dice sempre Lina Sotis: dai 17 ai 97 anni siamo tutte ragazze».

LE RICETTE DEL RISTORANTE THE PARK

Variazione di mozzarella

Ingredienti per 4 persone

4 bocconcini di bufala, 2 uova, pane grattugiato, un cucchiaino di pasta di acciughe, 4 fettine di pane grigliato, 4 alici marinate, aneto, 100 g di mozzarella di bufala, mezzo dl di panna, 2 pomodori ramati, mezzo cetriolo, un quarto di cipolla, mezzo spicchio d'aglio, 2 acciughe sott'olio, olio extravergine d'oliva, olio per friggere, 20 g di burro, sale

Immergete i bocconcini nelle uova sbattute, passatele nel pane grattugiato poi friggetele in olio ben caldo e scolatele quando sono dorate. Mescolate il burro morbido con la pasta d'acciughe, spalmatela sulle fettine di pane e posate su ognuna un'alice e un po' di aneto. Frullate la mozzarella con la panna e fate raffreddare bene. Intanto frullate anche la polpa dei pomodori e le altre verdure pulite quindi amalgamatele alla mozzarella, salate e versate in 4 bicchierini. Suddividete sul fondo dei piatti le acciughe frullate con 2 cucchiari d'olio, posate sopra le mozzarelle, completate con i crostini e i bicchierini con la spuma di mozzarella e servite.



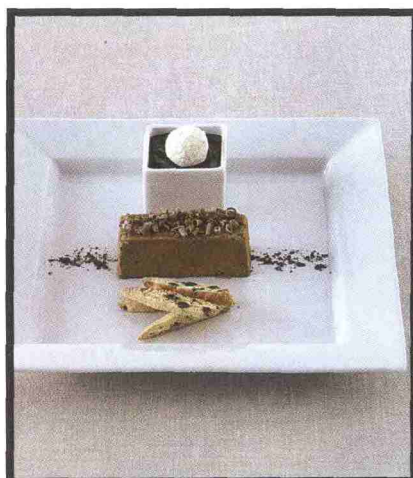
Cioccolata calda con semifreddo al caffè

Ingredienti per 8 persone

3 albumi, 50 g di zucchero, 200 g di panna, 20 g di caffè solubile, 50 g di caffè ristretto, 50 g di latte, 5 bacche di anice stellato, 100 g di cioccolato fondente al 70%, mezzo bicchierino di sambuca, 300 g di gelato allo yogurt, 200 g di cantucci al cioccolato

Montate gli albumi con lo zucchero poi incorporate 100 g di panna montata, il caffè solubile e quello ristretto. Trasferite il semifreddo in 8 stampini e fate congelare nel freezer.

Poco prima di servire fate bollire la panna rimasta con il latte e l'anice poi filtrate. Versate il liquido caldo sul cioccolato spezzettato, in modo da scioglierlo, e incorporate la sambuca; suddividete la cioccolata in 8 tazzine e completate con un po' di gelato. Servite accompagnando con il semifreddo al caffè e i cantucci.



home economist CLAUDIA COMPAGNI
 foto LUCA COLOMBO/XL