



Frappe a volontà ad Arnara e Pastena

■ Tutto pronto per la festa di domani, 13 febbraio, ad Arnara (Frosinone). In occasione del carnevale struffoli e frappe. Iniziativa analoga per domenica a Pastena, sempre in Ciociaria.



Torte alla fragola a Tolfa

■ Bambini in festa domenica 14 febbraio a Tolfa (Roma). A «Dolcilandia» più di 100 bimbi accompagnati dai genitori che potranno gustare cassatine, caramelle, torte alla fragola.

Lericette degli chef

Quiche al roquefort e broccoletti

Ingredienti:
1 pasta sfoglia già pronta, 100g broccoletti, 150g roquefort 4 uova, 25 cl di panna fresca, pepe, una spolverata di noce moscata.

Preparazione:

Fare bollire dell'acqua salata e fate lessare i broccoletti per 5 minuti. Preriscaldare il forno a 200°. Stendere la pasta sfoglia in una teglia facendola aderire al fondo e bucarla ai bordi di piccoli fori con una forchetta. Distribuire dei piccoli dadi di roquefort



Caroline Clemenceau della libreria-caffè N'importe quoi, via Beatrice Cenci 10 (Portico d'Ottavia), Roma tel.3406771 688

(non esitare a metterne tanti, è questo che dà il sapore alla quiche). In una ciotola, sbattere le uova, la panna, la noce moscata e il pepe fino ad ottenere una crema. (Non bisogna salare perché il roquefort è molto saporito). Scolare i broccoletti e disporli sulla pasta sfoglia con il roquefort. Ricoprire il tutto con la crema. Infornare per circa 25 minuti finché la quiche sia dorata. Ecco è pronto, non ci resta che degustare la quiche accompagnata da un'insalata. Buon appetito!

Quiche con indivia burrata e bottarga

Ingredienti per 6 persone:
Per l'impasto: 400g farina, 100g semolino, 1 rosso d'uovo, 30g olio oliva, 170ml acqua. Per il ripieno: 3 scalogni, 3 indivie Belga, 200g burrata, 200ml panna, 4 uova, 50g parmigiano, 40g bottarga, Sale e pepe.

Preparazione:

Fare un impasto all'olio d'oliva mescolando farina, semolino disposto a fontana con il rosso d'uovo, olio, acqua e un pizzico di sale. Far riposare l'impasto nel frigo 2 ore dopodiché stenderlo con uno spessore di



Francesco Apreda, chef dell'Imago Restaurant dell'Hotel Hassler, piazza Trinità dei Monti 6, Roma, tel. 066993455 7

circa 1 cm e rivestire una teglia da forno rotonda del diametro di circa 20 cm. A parte rosolare gli scalogni tagliati a julienne e una volta appassiti lentamente aggiungere l'indivia sfogliata, rosolare bene aggiustando di sale e pepe e una volta freddo aggiungere la panna, le uova, il parmigiano e la burrata fatta a straccetti. Riempire la teglia con il ripieno e infornare a 200°, cuocere fino ad ottenere un bel colore dorato con il ripieno ben solido. Una volta tiepida, sformarla e spolverarla di bottarga tritata e servire.

Proposte Da Heinz Beck alla cena in due...davanti agli squali **San Valentino, golose tentazioni**



Stefania Monaco

■ Baci, regali, carezze, fiori o cene a San Valentino? Ecco una selezione di proposte golose che coniugano palato e cuore. Alla corte di Sire Heinz Beck, a Roma, ristorante La Pergola (tel 06/35092152) si servono scaloppine di fegato grasso d'anatra e sfoglie di capesante ripiene di gamberi rossi al suono d'arpa (425euro). Al Palazzetto (tel 06/699341000) il nuovo arrivato, lo chef Vincenzo Di Tuoro presenta nel menù (75 euro) piatti come capesante con fichi d'India, Cuore di champagne rosso con anima liquida al te verde con gelato al bacio piccante... Promettente! Anche «Due cuori a 5 stelle» dell'Eden (180 euro) nel panoramico ristorante La Terrazza (Tel. 06/47812752) offre suggestioni quali scampi in

A tavola

Per la tradizionale festa degli innamorati un elenco delle proposte più «sfiziose» dove poter coniugare passione e cibo

tartare e gamberi di fiume, petto d'anatra al pepe con frutti di bosco. Al Sofitel Rome Villa Borghese (tel 06/478022232) si cena all'ultimo piano nel roof garden con vista sulla città: capesante, scampi e gamberoni ingredienti della cena sotto le stelle (85euro). Ma la passione ha sapore e colore ed ecco che il giovane Stefano Ciotti dal Carducci 76 di Cattolica (tel 0541/954677) lancia il suo Rosso di Sera (65/100 euro cena e pernottamento) rosso di triglie con il suo guazzetto, petto di galletto alla diavola salsa in gianduia e foie gras.

Se avete questioni irrisolte potrete tentare di rimediare cenando, con flan di bianchetti e riso ai petali di rosa, all'Acquario di Genova (tel. 010/2345240) davanti alla grande vasca degli squali. Voglia di tradizione? Termini! La città di San Valentino ospita

«Cioccolentino» manifestazione tutta amore e cioccolato che si conclude con cena (90euro) tutta a base di cioccolato nella Terrazza del Michelangelo Palazzo (tel 0744/202711).

Per chi predilige la cenetta romantica a casa abbiamo chiesto consiglio al luminare e illuminante Giorgio Calabrese che raccomanda «niente abuso di carboidrati e alcool che assopiscono i sensi. La cena ideale sarebbe composta da piccoli antipasti come verdure grigliate, flan di verdure, risotto leggero con ragù di carne, una bella fiorentina o, per chi predilige il pesce e quindi gli omega tre, salmone al cartoccio o aragosta. Niente tiramisù semmai una bella macedonia di frutta fresca e per finire in maniera peccaminosa concesso uno scacco di cioccolato fondente».



Elogio dei vignaioli che esaltano il territorio

Èra il Natale del 1990 quando Giacomo Bologna, indimenticato uomo del vino che portò la Barbera nell'empireo del mito italiano, andava in Cielo. Aveva 52 anni e all'ingresso della sua casa c'era uno scritto che recitava: «... E riderò di quell'uomo che senza canti e senza vino, senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino vivrà dieci anni più di me». Fuori dalla porta, avvolto in una mantella nera, sostava Gino Veronelli, che era nero di rabbia perché la morte per lui era una faccenda assurda. Ma poi tutti ci si era messi in fila dietro alla banda («che suona per noi» cantava Bruno Lauzi, anche lui di Rocchetta Tanaro in una sua celebre canzone) per andare alla chiesa. Giacomo Bologna era un'esplosione di umanità e tutti intorno a lui erano personaggi speciali, quasi come i suoi vini: dal Bricco dell'Uccellone alla Monella. C'era il medico del paese, Paolo Frola, che era anche un cantautore; c'era Mario Fongo, il panettiere che aveva reinventato le lingue di suocera; c'era Paolo Tomalino, un altro cantante che aveva fatto fortuna in Giappone. E poi c'era il conte Riccardi, dal portamento austero che non trovava per nulla strano che in paese ci fosse un gruppo che suonava la frusta.

Già, Rocchetta era uno «strano Brasile», soleva ripetere Bruno Lauzi, dove ogni giorno andava in scena un'umanità varia. In questa umanità varia spiccava anche Anna Martinengo, la moglie di Giacomo, che s'era sposata giovane, attratta da quell'uomo pieno di vita e dalle sue serenate sotto la casa di Belveglio che ridondavano uno struggente «Ti amo perché, con quel volto di bambina...». L'altro giorno Anna, 62 anni, dopo 19 dalla dipartita di Giacomo si è ricongiunta con lui, accompagnata da tutto il paese, dal mondo del vino, dalla banda e da Paolo Tomalino che in chiesa ha suonato le note di quel «ti amo perché». E sono stato al suo funerale, per vedere il prete, don Bologna, che si commuoveva mentre parlava dei dialoghi avuti con lei. L'ultima volta che ci siamo visti, alla vigilia di Natale, mi ha detto: «Ci vedremo, se non qui, da qualche altra parte ci vedremo». Nel bicchiere di Bricco dell'Uccellone che Beppe mi aveva porto anche quella volta, è scesa forse una lacrima, ma quel vino era certo, come certa era la fede di questa donna, vissuta nella pienezza di una positività, che è la vita.

FLASH

LA NOVITÀ

Arriva il bicchiere «portatile» per degustare ovunque

■ Arriva il bicchiere da «passeggio». Due le versioni portatili proposte nella linea 'O' To Go da Riedel, maestro mondiale dei calici da vino: per i principali bianchi italiani, freschi e profumati, c'è il bicchiere 'O' (costa 9,95 euro), mentre per quelli rossi vale il modello 'O' Cabernet (prezzo 12 euro). Da usare a casa di amici o da «estrarre» al tavolo di un ristorante si tratta di calici privi di stelo, pratici ma robusti e maneggevoli. Trovano alloggio in miniconfezioni a «tubo» da asporto.

PREMIO A FILIPPO LA MANTIA

«L'Italia a Tavola» sceglie i tre migliori cuochi

■ Giorgio Calabrese, nutrizionista e presidente Onav, è il personaggio dell'anno per l'enogastronomia, scelto da oltre 24 mila votanti sul sito web di «Italia a Tavola». Secondo posto a GianMaria Le Mura, cuoco e webmaster; terzo al celebre chef siciliano Filippo La Mantia. Una premiazione avvenuta a Roma, il 10 febbraio, al ristorante «Officine del Pesce», fra cena e talk show sul consumo di prodotti ittici