

Scritto da Administrator

Lunedì 08 Aprile 2024 09:32 - Ultimo aggiornamento Lunedì 08 Aprile 2024 10:06



Claudia Cardinale, Sofia Loren, Monica Vitti, Anna Magnani, Ugo Tognazzi, Alberto Moravia, Dacia Maraini e tanti altri vip del passato ci confidano i piatti che amano di più e che cucinano con piacere ai loro ospiti.

Di recente mi è capitato di visitare un bel museo di Roma, piuttosto originale, quello della cucina ([Museo della cucina](#)) quello dei menu, conosciuto anche come Garum, in via dei Cerchi 87 (Ingresso gratuito). Dopo aver visitato le due splendide sale, ricche di attrezzi di cucina di ogni epoca e di menu legati a grandi eventi e personalità della nostra storia, spulciando tra i libri di cucina consultabili nel piano terra della bella struttura affacciata sul Circo Massimo, ho trovato ed acquistato un volumetto particolarmente attraente, intitolato ROMA A TAVOLA, di Secondino

Scritto da Administrator

Lunedì 08 Aprile 2024 09:32 - Ultimo aggiornamento Lunedì 08 Aprile 2024 10:06

Freda, edito nel 1973.

Di questa pubblicazione, di oltre 350 pagine, mi hanno attratto i puntuali richiami storici, gli itinerari gastronomici ripartiti per ciascuna delle province laziali, gli indirizzi di trattorie, ristoranti e taverne sperimentati in prima persona dall'Autore (tra i quali "L'Antico Falcone in via Trionfale"), ma soprattutto le "Ricette di Berenice". Questa è una rubrica piacevole, consistente in una rassegna di pietanze e ricette raccomandate da conosciutissime personalità del mondo dello spettacolo, dell'arte e della letteratura, purtroppo in gran parte scomparse, tenuto conto che sono trascorsi oltre cinquanta anni dalla pubblicazione di questo grazioso libretto. Vale la pena citarne alcune!

Anna Magnani ci propone un "filetto cucinato in tavola", mentre Adriana Asti opta per una "frittata alla fiamma". La carrellata di suggerimenti da parte di attrici di notevole talento e bellezza prosegue con Claudia Cardinale con "ananas alla crema e alla panna", Franca Bettoja con "polenta e tartufi", Silva Coscina con "faraona alla birra" e Florinda Bolkan con "tequila e champagne".

A sponsorizzare la pastasciutta figura un bel gruppo, capitanato da Sophia Loren con "spaghetti con erbe e tonno". Nel novero dei pastasciuttari Carla Gravina confida nel successo delle sue "penne in bianco", Eduardo De Filippo consiglia gli "spaghettini al formaggio", Giovanna Ralli è per la "pastasciutta al cavolfiore", Gian Carlo Giannini, audace con la "carbonare alla vodka", Rosanna Schiaffino, originale con le "trenette al pesto e variazioni" ed infine il maestro Giorgio De Chirico crea con gli "spaghetti al cappone". In realtà il grande pittore, amante della pasta e fagioli, nella sua vita non ha mai cucinato, ma ha suggerito questo piatto ad un ristoratore veneziano che non ha esitato a realizzarlo, con apprezzamento generale; la ricetta:



"cuocete gli spaghetti nel brodo di cappone, conditeli con sugo di carne fatto senza pomodoro e aggiungete parmigiano grattugiato".

Le ricette gastronomiche di attrici, attori, scrittrici e scrittori degli anni settanta (Di Alberto Bordi)

Scritto da Administrator

Lunedì 08 Aprile 2024 09:32 - Ultimo aggiornamento Lunedì 08 Aprile 2024 10:06

Tra le attrici-cuoche c'è anche Scilla Gabel che propone “scampi e avocados” e Monica Vitti che esalta la “pastasciutta bianca e verde” anche se ci saremmo aspettati un tocco di biancoceleste in omaggio alla sua fede laziale di attrice romana doc.

Tra gli scrittori in cucina Carlo Levi indic



a la “testa di agnello alla lucana”, Alberto Moravia non ha dubbio alcuno sui “carciofi al forno”, mentre Dacia Maraini è convinta del fascino degli “spaghetti alla siciliana”. Dulcis in fundo le proposte di “quelli con la casseruola in capo” ossia degli esperti tra i fornelli: Mario Soldati esalta “le cipolle in salsa”, Giulietta Masina “le conchiglie ai sette profumi” ed Ugo Tognazzi chiude alla grande con le “costolette in salsa di tartufo”.

Bei piatti, bei personaggi, bei tempi!!

[IL MUSEO DELLA CUCINA IN VIA DEI CERCHI A ROMA](#)