



Le guide
A tavola con i Cento

Tre libri, tre città e trecento indirizzi: tornano le guide della collana "I Cento" (Edt, 140 pagine, euro 10,90) e raccontano come sempre i migliori ristoranti di Milano, Roma e Torino. In ogni città cinquanta locali per le grandi occasioni,

classificati come Top, e cinquanta Pop, ovvero ottime soste popolari, dall'osteria al bistrot fino al cibo di strada. Nelle edizioni 2019 non mancano le novità — settanta nuovi indirizzi — e la tradizionale classifica delle migliori tavole. A Torino vince il ristorante Del Cambio di Matteo Baronetto (Piazza Carignano, 2); a Roma

l'Imàgo di Francesco Aprea, all'hotel Hassler (piazza della Trinità dei Monti, 6); a Milano il Seto di Antonio Guida, al Mandarin Oriental (via Andegari, 9). La sezione Pop non ha classifica e spazia dalla cucina orientale alla pizzeria, tenendo ferma solo la fascia di prezzo: sotto i 25 euro a Torino, sotto i 35 a Milano e Roma



PENTOLE E COPERCHI
di Dario Mangano

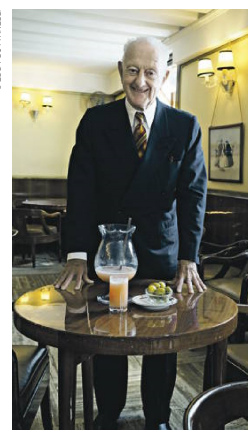
La differenza di temperatura

Si sa, a fare la differenza tra il cuoco esperto e il dilettante, nell'immaginario comune, è l'occhio. Dove il primo dice basta esattamente al momento giusto, il secondo cincischia, corregge, assaggia, ripensa. Si costruisce così l'ideale dello chef artista, tutto istinto e sensibilità. Ogni tanto però la tecnologia può aiutare a colmare il gap. Prendiamo la cottura. Dei tanti q.b., è uno dei più pericolosi: al crudo si rimedia, ma davanti al troppo cotto non c'è nulla da fare. Ed è proprio il cotto a distruggere sapori e consistenze, ovvero, in una parola, il piacere. Basta avere un buon termometro e qualche informazione, allora, e le nostre performance possono cambiare drasticamente. Volete un roastbeef perfetto? È sufficiente che al cuore raggiunga una temperatura di 55° e il gioco è fatto. Il branzino al sale ideale? 62°. E via così. Ci sono molti modelli per diverse applicazioni. Quelli tradizionali sono analogici e devono essere inseriti nel cibo di tanto in tanto. I miei preferiti sono quelli elettronici con la sonda, una sorta di spiedo attaccato a un cavo metallico, che possiamo far uscire dallo sportello del forno in modo da venire aggiornati in tempo reale sul livello di penetrazione del calore. Infine ci sono quelli a infrarossi, che con gli arrosti servono a poco perché rilevano la temperatura superficiale, ma sono fantastici se volete verificare una griglia o l'olio della frittura. Anche in quel caso, la precisione si vede. Provate a friggere le patatine due volte, la prima a 150° e la seconda a 180° e capirete. Ovviamente in olio di arachide. È vero che l'arrosto con tutte quelle sonde sembrerà un paziente in rianimazione, ma se non lo vede nessuno, e se non condividete tutte queste informazioni con la nonna, una volta a tavola non potrà che dirvi che avete preso da lei.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il termometro da cucina
Si chiama ThermoPro e, contrariamente alle apparenze, è un termometro da cucina digitale con doppia sonda perché può controllare contemporaneamente due carni differenti. Disponibile su Amazon a 20,99 euro



A sinistra La sala da pranzo dell'Harry's Bar, locale storico di Venezia, dichiarato "patrimonio nazionale" dal ministero dei Beni Culturali. Sopra Arrigo Cipriani e, sul tavolo, il celebre cocktail Bellini inventato dal padre Giuseppe nel 1948

Venezia

L'Harry's Bar sono io

“Servizio perfetto, piatti genuini come sarde in saor e baccalà mantecato”
Arrigo Cipriani racconta i segreti del locale culto di Hemingway

di GUIDO ANDRUETTO

Non fa in tempo a dire buongiorno che già il cameriere gli ha sfilato il soprabito. Arrigo Cipriani va a sedersi al suo tavolo preferito, nella sala al pian terreno dell'Harry's Bar, il locale di Venezia più famoso nel mondo, fondato da suo padre Giuseppe nel 1931. «Le portiamo un caffè, dottore?», gli chiede il barman da dietro il banco, mentre sistema i bicchieri per il Bellini. Cipriani è un elegante signore di 86 anni, innamorato della vita e di questo storico angolo di buon gusto in calle Vallaresso, vicino a piazza San Marco. Qui è lui la star, come lo fu suo padre. I clienti si avvicinano per avere l'autografo, perché Cipriani è l'Harry's Bar. Nel suo libro, *Elogio dell'accoglienza*, pubblicato a inizio anno dall'editore Aliberti, racconta i segreti di questo vecchio magazzino di corde trasformato in bar negli anni '30, dove Hemingway era di casa, come pure a Torcello nella locanda di famiglia, per poi essere dichiarato "patrimonio nazionale" dal ministero dei Beni Culturali. «Il primo segreto è la semplicità complessa», dice Cipriani mostrandoci le cucine al piano superiore, «una semplicità ricercata in tutto, dai piatti all'arredamento all'accoglienza degli ospiti, che va di pari passo con la complessità dei dettagli che lasciano piena libertà al cliente. Il principio è non imporre alcun tipo di costrizione. Pensare alla comodità, all'essenziale. Le giuste proporzioni tra il tavolo e la sedia, le dimensioni e l'equilibrio delle posate, la forma dei piatti e delle tazzine da caffè, la qualità della stoffa delle tovaglie, il servizio perfetto, il menu che non deve soddisfare il narcisismo dello chef, ma rispettare la genuinità e la tradizione dei piatti del territorio». Il pri-



Lo scrittore Ernest Hemingway insieme a Giuseppe Cipriani e al barman Ruggero Caumo. Lo scrittore ha frequentato a lungo il locale veneziano dove beveva per lo più Martini. Tra coloro che sono passati per l'Harry's Bar si annoverano anche Woody Allen e Orson Welles, l'armatore Aristotele Onassis e Gianni Agnelli, Frank Sinatra e Truman Capote

mo cuoco dell'Harry's Bar fu Enrico Caniglia, abruzzese, con il quale Giuseppe Cipriani creò tutte le ricette che vengono servite ancora adesso. In quarant'anni di servizio non mise mai piede in sala. «Qui da noi non ci sono chef ma solamente cuochi», aggiunge il patron dell'Harry's, «la differenza è fondamentale. Nessun protagonismo, molta sostanza». Così per il menu, che è espressione della cucina Cipriani e di quella veneta: il risotto alla primavera, gli scampi alla Thermidor, il carpaccio, le sarde in saor, il baccalà mantecato, l'insalata di piovra. «I miei piatti del cuore continuano ad essere quelli che mi ricordano l'infanzia, come la trippa con la polenta o il baccalà alla vicentina. Piatti imperdibili perché ci appartengono. Lo vedo quando un bambino assaggia per la prima volta il fegato alla veneziana. Ha un gusto abbastanza particolare, ma gli piace, è come se lo avesse già provato, è come se fosse dentro di lui nel suo ippocampo. Perciò quando lo mangiamo da adulti torniamo indietro nel tempo, facciamo un viaggio dentro noi stessi. Sono i sapori di quando non c'era il frigorifero e i cibi do-

vevano essere conservati con la cipolla, affumicati, salati, messi sott'olio. Guai a perdere tutto questo». Cipriani negli ultimi tempi va molto più spesso a Torcello, dove il nipote Bonifacio gestisce la Locanda Cipriani. «Avevo un piccolo terreno sull'isola e da poco ne abbiamo acquistato un altro più ampio. Ho fatto piantare trentamila piante di carciofi. È un posto meraviglioso. Il carciofo violetto è sempre stato coltivato a Torcello, ma tutti lo associano solo a Sant'Erasmo, altra isola della Laguna dove viene prodotto. Ne smerceremo tanti di carciofi tra tutti i nostri locali Cipriani nel mondo, a parte l'Harry's Bar dove il proproiamo da sempre con i risotti oppure semplicemente lessi. E poi vicino ai nostri campi, entro un paio di anni, apriremo un piccolo resort nel verde e daremo anche una mano al Comune nella ristrutturazione della vecchia scuola elementare oggi in disuso, per riconvertirla in un centro di informazione turistica sull'isola». Il signor Arrigo prende posto a tavola per il pranzo, siamo nella sala da cui si gode una vista incantevole sulla Giudecca, San Giorgio, Punta della Dogana e la Chiesa della Salute. Il cameriere arriva con un Bellini, il drink inventato da Giuseppe 70 anni fa, nel '48, a base di succo di pesche fresche e prosecco (e a proposito di anniversari, quest'anno si festeggia il 60° anniversario del lussuoso Hotel Cipriani alla Giudecca, acquisito dalla catena Belmond). Arrigo ricomincia a parlare di stile e genuinità. «L'Harry's Bar è qualcosa di più di un bar o di un ristorante — conclude — è una trattoria italiana che conserva le tradizioni e la dote più importante dell'oste, l'accoglienza».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



I
L
P
E
R
S
O
N
A
G
G
I
O