

Sdoganata la scarpetta

di GIACOMO A.DENTE

La Pergola, a Roma, un "tre stelle" simbolo, cornice dei sofisticati riti di cucina officiati da **Heinz Beck** e dalla sua formidabile brigata del lusso, è un luogo quanti altri mai rarefatto e ovattato. Potrà sembrare buffo, ma è proprio in questo quadro che si è svolta, nei giorni delle Feste, una scenetta sintomatica di una piccola svolta nelle maniere della tavola, con **Enzo Vizzari**, direttore delle due Bibbie gourmet - ristoranti e vini d'Italia - dell'Espresso, protagonista di una grandiosa "scarpetta", complice un piatto di amaranto uovo e tartufo bianco di Alba. Ride di gusto il celebre, severo gourmet sull'argomento «non confondiamo il cerimoniale di Stato con la gola: è vero che gli chef hanno inventato il cucchiaino raccogli-salsa proprio perché si possa godere ogni sfumatura di un dato piatto, ma la fisicità del pane strofinato con la mano nel sugo è un gesto ancestrale e di rara gioia. Perché privarsene? Per giunta, i cuochi, ma anche una padrona di casa spiritosa, vi adoreranno per questa piccola infrazione al protocollo». Rincara la dose **Guido Barendson**, celebre anchorman e spiritoso e competentissimo scrittore di cucina «ormai il buon mangiare richiede una certa trasversalità nel protocollo. I finger food, le tapas, i pinxos baschi, i cibi di strada e il mangiare etnico hanno di fatto sdoganato l'uso delle mani. Un po' meno posate non fa gran male, se anche il Re di Spagna non si fa problemi di etichette per gustare una fetta di jamon iberico tra pollice e indice, come vuole la tradizione».

Insomma, la cucina alta produce nuove maniere e riporta di moda la scarpetta, una parola che i dizionari etimologici considerano recente e che associano all'immagine che prende il pane stretto fra le dita mentre percorre giulivo il piatto per raccogliere quel che resta del cibo. Piccola rivoluzione in atto? Nessun dubbio. Basta un passaggio da **Roscioli** all'ora dell'aperitivo con tutti



Qui accanto, le principesse **Maria Pia** e **Giacinta Ruspoli**. Sotto, a sinistra, **Monica Leofreddi** e, accanto, il ministro **Altero Matteoli**. In basso, il comico **Mario Zamma** con l'attrice **Martina Pinto**. A destra, **Giada Di Miceli** (Foto di Rino Barillari)



La scarpetta di **Bobo Craxi**

che "scarpettano" nei piatti accompagnando a grandi vini del mondo. Il fenomeno dilaga e attraversa le categorie: beccati in giuliva scarpetta la principessa **Giacinta Ruspoli** e il ministro **Altero Matteoli**, **Bo-**

il cabarettista **Mario Zamma** e il raffinato esperto d'arte **Peter Glidewell**. La buona società riscopre i piaceri di Pasquino e Ciceruacchio? «Nessun dubbio», chiosa **Francesco Panela**, instancabile motore dell'Antica Pesa, meta del vippaio del mondo «anche perché il gesto, ha perso la sua componente pop: è un modo di dire che un piatto piace, a volte non senza qualche sfumatura di erotismo». Un pensiero condiviso dalla principessa **Claudia Alliata** che ironizza «spesso l'ossessione dell'etichetta appartiene a chi è poco sicuro in materia di maniere. Ironia e mancanza di volgarità verso gli ospiti sono la sola bussola. Con una regola, quella sì. E cioè se volete fare scarpetta non fate gli ipocriti o i finti raffinati infilzando il pane con la forchetta. La vera scarpetta si fa solo con le mani».



La sfida di Giada al sapore di mare

Inviata del Grande Fratello per l'edizione di Buona Domenica condotta da **Paola Pirego**, attrice nel film "13dici a tavola" e perfino nella fiction "Carabinieri" nessuno poteva sospettare di un'altra qualità della prosperosa **Giada Di Miceli**. L'altra sera in un ristorante a due passi da piazza Navona ha raccolto la sfida del fantasioso chef **Francesco Antonio Astorino** e ha preparato una sua personalissima ricetta a base di pomodorini e freschissimo pesce. Indossato il "toque", il tipico cappello da cuoco, e un candido grembiule, la bella **Giada** ha dato inizio all'esibizione culinaria sotto l'attento sguardo di **Salvatore Cavallo** proprietario del locale. Poi... tutti a tavola per una scorpacciata tra complimenti e curiosità.

