

DELIZIE

PAOLA SINIRAMED

CON UNA FAME
DA CAVALLO

L'uso di mangiare la carne di cavallo è antichissimo. L'apprezzavano già i Persiani, secondo Erodoto, mentre i Romani, un po' meno entusiasti, la lasciavano alle classi povere. Anche la Chiesa l'ha proibita nell'VIII secolo, quando ha voluto convertire al cristianesimo i germanici, la cui abitudine di mangiare la carne dei cavalli era legata al sacrificio al dio pagano Odino. L'uso alimentare è ripreso nell'800: a Torino e a Milano si aprirono macellerie specializzate, a Parigi, dove a lungo ne era stata proibita la vendita, si celebrò un banchetto a base di carne equina a cui parteciparono anche Dumas padre e Flaubert. In realtà il cavallo appare più legato al servizio dell'uomo che non alla sua tavola. Tuttavia la scienza ha riconosciuto che si tratta di un prodotto valido, ricco di proteine e povero di grassi, dal sapore un po' più dolce di quello del

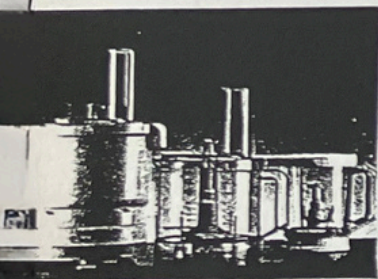
manzo e le ha restituito la dignità di un buon cibo. In Italia il consumo è più frequente nel Veneto: Verona è celebre la pastissada de caval, e nel sud, soprattutto in Puglia, dove la braciola viene arricchita con caciocavallo e peperoncino.



L'altra bresaola. A Verona si può gustare la tipica pastissada de caval alla Antica Trattoria alla Genovese, (strada della Genovese 44, tel. 045/541122). A Milano, ottime le proposte di Sadler, Osteria di Porta Cicca (tel. 02/58104451): bresaola di cavallo (*sopra*), ravioli di stufato di asinello (*a sinistra*) con peperoni gialli e tartufi e patata ripiena (*qui a fianco*).



Fa per tre. Impastatrice, food processor e frullatore-tritatutto con vetro antigraffio: è Braun Multisystem K1000, dotato di un potente blocco motore al quale applicare numerosi recipienti, ganci e fruste. Costa 525 mila lire.

NON SOLTANTO
BREAKFAST

Il famoso scrittore inglese G. K. Chesterton (autore fra l'altro dell'avventurosa serie del detective Padre Brown) diceva di essere «così ignorante in cucina da poter mangiare senza problemi anche nei più lussuosi alberghi di Londra». Rincarava se possibile ancor di più la dose Somerset Maugham secondo il quale «per mangiare bene in Inghilterra si dovrebbe avere il breakfast tre volte al giorno».

Ma i tempi, anche per la cucina d'oltre Manica, sono cambiati. Addio rognoni dal profumo dubbio, montoni grondanti grasso e gelatine tremolanti dai colori improbabili. Ovunque, ma soprattutto nell'area londinese, si trovano ormai da anni ottimi ristoranti, cui le stesse, ultra-selettive guide francesi non lesinano voti alti, come Chez Nico, Sutherland o La Tante Claire, senza dire dell'ormai celeberrimo e frequentatissimo Le Gavroche.

Ma la sorpresa, oggi a Londra, sta in un ristorante gestito e condotto solo da

inglesi dove però si possono gustare ottimi piatti italiani, come ravioli di zucca e amaretto, filetti di peperoni alla griglia, acciughe fritte, tagliolini ai fiori di zucca, fegato alla veneta. Sulle Rive del Tamigi, Mrs. Rogers, moglie di un noto architetto inglese, grande conoscitrice dell'Italia e della Toscana in special modo, è l'autrice, con una coppia di chef britannici, di questa piacevole sorpresa gastronomica. Ecco l'indirizzo: The River Café, Thames Wharf Rainville Road, London W6 9HA, tel. 071/3818824.