

Brutte ma buone

Sarà l'aspetto non proprio gradevole, ma gli estimatori delle rane non sono tanti quanti la delicatezza di questo cibo farebbe supporre. Gli egizi le chiamavano ghe-ran e gli antichi romani, secondo quanto racconta Plinio, le usavano a scopo curativo. Il Medioevo invece non le ha amate molto e le ha portate in tavola nei casi d'emergenza e nei momenti di carestia. Nel Nord Italia e in Francia, dove sono gastronomicamente apprezzate (ma oltralpe si consumano soltanto le cosce), si utilizzano due varietà di rane, che vengono per lo più importate dall'Europa Centrale e

dalla Jugoslavia: si tratta della rana verde, dalle carni più delicate, caratterizzata da bande scure sul dorso, che vive in stagni e risaie o lungo i ruscelli, e della rana rossa che si trova spesso nelle vigne. Per i meno impressionabili arrivano dagli Stati Uniti e dalle isole caraibiche anche le cosce delle rane-toro, della taglia all'incirca di quelle di una faraona e nel complesso me-

no saporite delle altre.

Le cucine del Piemonte (Novara è celebre in proposito), della Lombardia, del Veneto sono ricche di preparazioni a base di rane, fritte, in pastella, in guazzetto, col riso. La proposta di Gualtiero Marchesi (*sopra*; nel riquadro, *qui a fianco*, la ricetta) prevede per esempio rane fritte, con verdure e polenta (Locanda L'Albereta, via Vittorio Emanuele 11, Erbusco, Brescia, tel. 030/7267003).



Fritto di cosce. Passare le cosce di rana nella farina e friggerle nell'olio. Tagliare a bastoncino un po' di sedano, rapa, carota, zucchina e melanzana. Infarinare e friggere. Rosolare le carcasse di rane con verdure aromatiche e odori, bagnarle con vino bianco, cuocerle in poca acqua. Riunire in una casseruola le restanti carcasse insieme con verdure e aromi: coprire con acqua fredda e cuocere. Filtrare il brodo, unirvi alcune foglie di crescione, le cosce, le verdure fritte e proporlo con, a parte, polenta macchiata con il sugo di rana.

Praticamente cotti

Ricette originali ma chiare, sapori mediterranei, suggerimenti dei nutrizionisti: è la formula di Buona Cucina di Pratica (a sinistra, la copertina del primo numero), la rivista della Fabbri Rizzoli Edizioni Periodiche, diretta da Marisa Demichei.



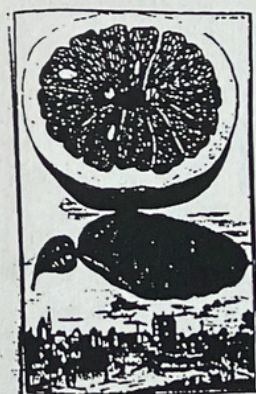
Sapori di antico carattere

La Bing è la più importante collezione esistente di libri antichi di soggetto gastronomico (*sotto, a destra, Hesperidum Norimbergensium*, 1713). Arriva fino alla

mezzanotte del 31 dicembre 1899: i libri successivi sono considerati moderni. Vanta 80 manoscritti, 500 fra incunaboli e cinquecentine, su un totale di 1.700 volumi solo in latino e italiano e di oltre 3 mila volumi, compresi quelli stranieri. La Bibliothéque Internationale de Gastronomie, raccolta e

Ha messo le donne ai fornelli

Alain Ducasse, 37 anni e tre stelle sulla Guida Michelin, apre il suo ristorante, il Côté Jardin (tel. 0033/92166844) all'Hôtel de Paris di Montecarlo, a sei donne-chef (con lui, *sotto*), che si susseguiranno ai fornelli, fino a novembre, con le loro ricette favorite. Motivo: Ducasse ritiene che la loro cucina sia più delicata e più sensuale. Ma la curiosità per i loro piatti non si esaurisce qui: ogni cuoca arriva da un Paese diverso.



voluta dall'italiano Orazio Bagnasco, si trova a Sorengo, in Svizzera (tel. 004191/540661). Per luglio è prevista l'uscita del catalogo del fondo italiano e latino. Sarà composto di tre volumi illustrati.