

DELIZIE

PAOLA SINIRAMED

Sempre a prova di bomba

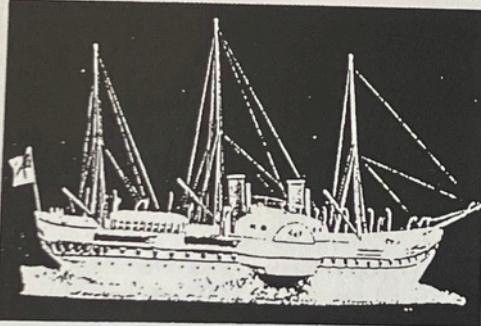
Fra le tante delizie gastronomiche che insidiano la linea ce n'è una che già nel nome è un autentico rischio: la bomba, una forma per dolci (ma non si esclude il salato, per esempio nella bomba di riso ripiena di regaglie e di tradizione emiliana). Nel passato era semisferica: si ispirava alla palla di cannone; poi, con l'ammodernarsi dei proiettili, si è allungata fino a diventare tronco-conica. Le bombe celano sempre al loro interno un segreto: fra le più classiche c'è quella di leggera pasta Margherita, profumata di liquore e ripiena di crema al cioccolato. Le più golose sono forse le bombe gelate, come la Carmencita, con il cuore di panna montata, scaglie di cioccolato e ciliegie.



Menu completo. Nuova edizione 1993 di *Biblioteca culinaria* (6 mila lire, tel. 0371/430801).

Bavarese all'Olivo

È ospitato in un antico laboratorio di raccolta e spremitura delle olive, a Dejá, sulla costa occidentale di Maiorca. Ed è un riferimento per chi ama la cucina isolana, a base di pesce e carne, rivista però secondo la scuola del celebre chef monacense Winkler: il ristorante



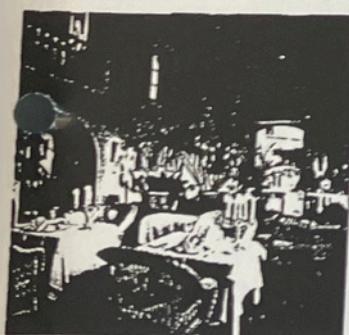
Dal pasticciere del viceré

In origine Federico Peliti si era diplomato scultore all'Accademia di belle arti di Torino. Ma poi divenne

maestro pasticciere del vice-re britannico in India Lord Mayo, aprì una celeberrima confetteria a Calcutta dove andava a comprare prodotti italiani anche Kipling, inaugurò il Grand hotel di Simla e uno dei primi servizi al mondo di catering, in grado di trasportare tavoli, sedie, porcellane, argenteria e dolci spettacolari (*sopra*, il vascello Osborne in zucchero) fino in Birmania e tra le

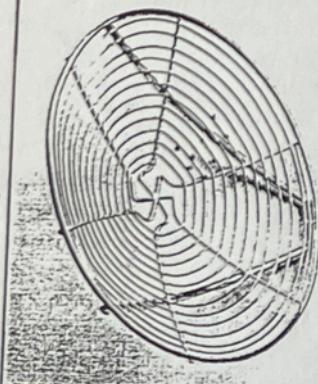
montagne indiane.

Ma soprattutto Peliti è stato un grande fotografo: lo dimostrano una mostra aperta fino al 10 luglio alla Calcografia nazionale di Roma e un libro, appena pubblicato, *Federico Peliti, un fotografo piemontese in India al tempo della Regina Vittoria*, con numerose immagini sui sontuosi pic-nic e le affollate cacce alla tigre degli inglesi. Lo si può richiedere nelle principali librerie o alla casa editrice: Peliti associati, viale Beata Vergine del Carmelo 12, 00144 Roma, tel. 06/5291340, fax 5292351 (80 mila).



El Olivo (*sopra*, telefono 003471/639011), che sorge proprio accanto al bellissimo hotel La Residencia, ha trovato nel suo cuoco bavarese, Joseph Sauerschel, una combinazione perfetta. Da provare, il coniglio con cipolla, i ravioli di gamberi, l'orata ai capperi.

ANTONIO SCHIAVONE



Se li prende sono fritti

È un mestolo in ferro (*sotto*), ma ha un nome insolito per un attrezzo di cucina: si chiama Ragno. Disponibile in sei misure (da 4.400 a

8.900 lire) nei negozi di posateria, serve soltanto per i fritti. È perfetto, per esempio, per raccogliere lo stoc-

cafisso. Una coincidenza: si chiama ragno anche la varietà più pregiata di questo pesce secco, prodotta in Norvegia dalla ditta Ragnar. E, a

proposito di stoccafisso: è tutto da gustare, in questa stagione, accompagnato da pomodori e patate.