

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 *Bibliotheca culinaria* (6mila lire, tel. 0371/430801).

BIBLIOTHECA CULINARIA

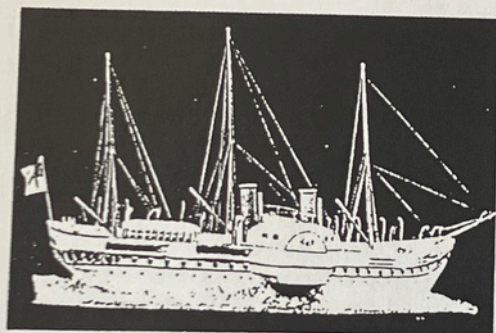
Bavarese all'Olio

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



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



Dal pasticciere del viceré

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

maestro pasticcere del vice-re britannico in India Lord Mayo, aprì una celeberrima confetteria a Calcutta dove andava a comprare prodotti italiani anche Kipling, inau-

gurò 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

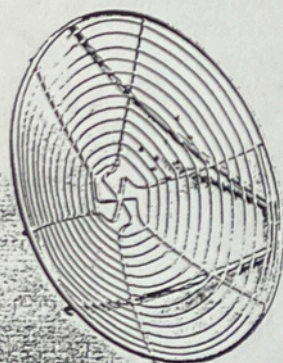
montagne indiane.

Ma soprattutto Peliti è stato un grande fotografo: lo dimostrano una mostra aperta fino al 10 luglio alla Calco-grafia 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).

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

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



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

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