



**IL PERSONAGGIO**



Lidia Bastianich  
in tour tra i sapori  
delle Due Torri

CUCCI ■ A pagina 8

«Lo spaghetti al ragù? Non sono contraria»

*Lidia Bastianich da Fico e alla Fabbri. «In città imparai a fare la sfoglia»*

**Che giornata ha passato a Bologna?**

«Intensa! – risponde Lidia Bastianich –. Ieri mi sono svegliata di buon'ora per andare a trovare le mie care amiche, Monica e Daniela de 'Le Sfogline', che avevo conosciuto 20 anni fa, quando c'era ancora la loro mamma che mi insegnò a fare la sfoglia. La stessa che preparo oggi, perché nonostante io non sia bolognese, adoro i tortellini».

**Se già conosceva tutti i segreti della sfoglia tipica, cosa ha imparato questa volta?**

«Ho tirato la sfoglia e mi hanno mostrato come si fanno i 'bauletti d'estate', ovvero una sorta di tortelli quadrati e rialzati nei lembi a

due a due, ripieni di ricotta, grana padano e buccia di un limone fresco. È una pasta nuova che porterò in America con me».

**Che altro porterà per la trasmissione o per i ristoranti?**

«Ho fatto una crostata speciale, l'Amarena Pie, perché sono andata a visitare il quartier generale della Fabbri. Adoro le loro amarene, per gli americani sarà una vera scoperta perché loro sono semplici e adorano l'Italia e i nostri gusti. Soprattutto la tradizione dei prodotti genuini ed eccellenti, come la mortadella, il prosciutto di Parma, il Parmigiano e anche le amarene che metti sopra al gelato».

**Come le spiega le amarene agli americani? Come traduce questa parola?**

«Potrebbe essere una *sour cherry*,

una ciliegia acida che assomiglia molto all'amarena, ma meglio sfruttare la parola italiana, che è



molto esotica. In America, come sappiamo, è famosa la Cherry Pie e io ho fatto la versione italiana, l'Amarena Pie, che in effetti nem-

meno alla Fabbri avevano mai sperimentato. Ho preparato anche la caponata alla siciliana con le amarene e pure il cocktail Manhattan, dove ho messo l'amarena al posto della ciliegina. Che poi, se proprio devo dirlo, anche il Belini è perfetto con il succo delle Fabbri che non mi hanno voluto rivelare... Anche se credo ci siano varie spezie che un po' penso di aver riconosciuto».

**Ha in mente di scrivere un ricettario per la Fabbri?**

«Me lo stanno chiedendo, credo che per gli americani sia importante capire che prodotto sia attraverso le ricette».

**Lei è stata anche a Fico, che esperienza è stata?**

«Incredibile. Tiziana Primori mi ha portata in giro, è un posto dove i bambini possono conoscere le connessioni tra i prodotti e le loro radici. E poi si gira l'Italia attraverso le cose più buone che offre».

**Visto che è a Bologna, tocchiamo la questione spinosa: spaghetti alla bolognese sì o no?**

«Un buon ragù, preparato secondo i crismi, come mi è stato insegnato dalle Sfoglina, è una cosa che rende buono qualsiasi cibo. Il ragù è per le tagliatelle, ma se si abbina a un ottimo spaghetti, non sono contraria. E se un cliente me lo chiede, posso farglielo».

**Benedetta Cucci**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

**QUESTIONE DI GUSTI**

**«Gli americani adorano l'Italia e i nostri gusti, la mia ricetta con le amarene piacerà»**

**TAPPA SOTTO LE DUE TORRI**

**«SONO ANDATA A TROVARE 'LE SFOGLINE', CONOSCIUTE VENT'ANNI FA E HO IMPARATO UNA NUOVA RICETTA ANCHE SE NON SONO BOLOGNESE, ADORO I TORTELLINI»**

► 31 maggio 2019



**INSIEME** Tiziana Primori, Lidia Bastianich, Antonella Tolomelli e Carlotta Fabbri



## STAR IN FAMIGLIA

### Masterchef

Lidia, cuoca, scrittrice e proprietaria di ristoranti a New York è la mamma del celebre Joe Bastianich, ex conduttore di Masterchef, cresciuto a cucina italiana

