



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 Sfogline, 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

