

LINK FOOD



COUSCOUS E CUSCUSU

Nel Nord Africa ci si serve della semola cotta nella couscoussiera, cosparsa di verdure, carne o pesce e bagnata da un brodo speziato, raccogliendola con fette di pane lievitato da cui attingere, come da un piatto, con le tre dita della mano destra. Ma questo grande piatto conviviale comune a tutto il Mediterraneo è ormai catalogato tra i «prodotti agroalimentari tradizionali siciliani» col nome di «cuscusu». La Couscous fest a San Vito lo Capo, ne celebra tutte le varietà con l'aggiunta di interpretazioni moderne. Trapani è la città d'elezione dove assaggiarlo: Cantina Siciliana, la trattoria (cantinasiciliana.it).

BAGNA CAUDA
In italiano, più o meno, «salsa calda». Aglio, olio, acciughe e burro ridotti a una crema fondente e bollente da raccogliere con cardi, peperoni crudi e altre verdure con buon pane, il grande e umile piatto invernale piemontese ha però un problema: l'abbondanza d'aglio

(quasi una testa a persona) lo rende disadatto a rapporti ravvicinati. Per goderlo come merita deve allora rispettare tre principi: l'olio non deve mai bollire, l'aglio non deve mai scurire, il consumo deve essere moderato. Da Il Barbabuc a Torino (www.ristoranteilbarbabuc.it)



Stockfood (5), Getty images (1)

RACLETTE

Famosa, ma pochi sanno che la ricetta prende nome dal formaggio: la pasta semidura di sapore fruttato del Raclette AOP (appellation d'origine protégée) dello svizzero Canton Vallese, il cui disciplinare esige che le mucche siano nutrite solo con erba fresca e fieno. Si deposita la fetta sulla propria palettina da scaldare su una piastra al centro della tavola. Appena comincia a fondere la si raschia su patate bollite da accompagnare a cetriolini sottaceto. Più semplice: infilzare su spiedini cubi di Raclette e avvicinarli al calore. Da Château de Villa a Sierre, Svizzera (chateaudevilla.ch).

Insieme

Dal P

di Fiammetta F

Condividere. Non è la felicità per altri, è la risata. Ma perché la condizione, l'olfatto, l'occhio, il gusto, il tatto, il tatto, il tatto. Ma perché vogliono tutto è solo tutti attenti. Un rito nel momento di riproduzione.