



Ave, Cesarina



forno. Originale e gustosa. Per il dolce, a volte si passa nel bel salotto dai grandi quadri falso-secenteschi, dove viene servito il *laete doce frito*, rombi fritti di pasta di crema di latte, uova, farina e limone. Oppure un tiramisù dagli ingredienti segreti, più stuzzicante della versione classica al caffè.

È in uno storico palazzo del Seicento, appena fuori porta Mazzini a **Bologna**, l'appartamento di **Anna Maria** (romana di origine, ma bolognese di adozione). Con **Paola**, emiliana, ha stretto un sodalizio agli albori di *Home Food*, circa sei anni fa, che continua e si esprime in una cucina tipica locale con qualche risvolto romano. L'arredamento è curato come la mise en place: piatti antichi, bicchieri di cristallo e fiori freschi. Come aperitivo Anna Maria serve la schiacciata di Catone (reminiscenza capitolina) con Pignoletto

frizzante bianco; non è altro che una focaccia salata cotta al forno, che ormai solo raramente si fa in casa. Paola intanto dà un'ultima grattugiata di Parmigiano sui tortelloni alla ricotta, preparati rigorosamente col mattarello in cucina, e conditi con burro e salvia. Piatto forte, l'arrosto di maiale al latte, insaporito da aglio e rosmarino, accompagnato da finocchi al forno in besciamella. Dulcis in fundo, la torta della nonna Adalgisa al cioccolato fondente, morbida all'interno e leggermente croccante in superficie. In abbinamento, un Nocino fatto in casa. È bolognese doc e condivide con i suoi ospiti l'amore e il gusto per la buona tavola anche **Giustina**, che da sei anni apre le porte ai suoi invitati in un palazzo del Trecento, su due piani, in centro. Il suo sapere culinario l'ha imparato dalla mamma, così come il piacere della convivialità. Il pranzo



3. **Tartellette con uova di salmone** e panna acida oppure guacamole. 4. **Riso Venere con bacconcini di pollo al cocco e lime** de **La Cucina di Margherita**. 5. La titolare Margherita Angrisani mentre decora una torta.



Bulgarini e **Luca Trevisan** presentano il loro sodalizio culinario **DLcuochi**, nato a **Bologna** da pochi mesi dopo anni di amicizia e di comune amore per la cucina. "Cuciniamo, apparecchiamo e serviamo anche a tavola. Il cuoco a domicilio è un'arte che va oltre il catering, perché rende molto più intimo il rapporto tra lo chef e i commensali", racconta Luca. Utilizzano solo ingredienti freschissimi e di stagione, con un'alta specializzazione per la cucina di pesce. Fra le proposte: millefoglie con code di scampi alla crema di caprini ed erbe fini, tagliolini al nero di seppia con cappesante al lardo di Colonnata, cannolo di pesce spada e code di mazzancolla in brodetto di cozze, vongole e datterini. **Arturo Dori**, già chef e patron del Cavolo Nero di **Firenze**, da un anno e mezzo si è immerso in una nuova esperienza, quella di cuoco a domicilio. Ai gourmet che lo chiamano, propone menu diversi, tradizionali e innovativi, anche con

piatti etnici e vegetariani. Vasta la sua proposta, si va dagli aperitivi in bicchierino o in piattino cocktail ad antipasti di terra e di mare (per esempio, fondant di melanzane al curry e cappesante su vellutata di cavolfiore), primi come i ravioli ripieni di pappa al pomodoro e il risotto di finocchi con scampi e burrata, secondi come il gran piatto di pesci e crostacei al vapore e il petto d'anatra all'arancia. **Alessandra Pellegrini**, personal chef di **Roma**, decide con i clienti piatti, stile e quantità del pranzo per qualsiasi occasione. Arriva, prepara tutto, pane, grissini e dolci compresi (per esempio un semifreddo al croccantino o all'arancia), come fosse la padrona di casa. Non serve in tavola, rimane sempre in cucina, ma non mancano tocchi di ricercatezza come le tavole ben imbandite che prepara insieme ai padroni di casa e le presentazioni dei piatti. Piacciono molto le sue lasagne ai carciofi, il riso al limone e l'arrosto con mele,

prugne e polentine. **Valeria Vocaturo** è una signora elegante con la passione per il buon cibo che ha una scuola di cucina nel quartiere Prati. A questa attività ha affiancato **Cuochi per Caso**, un servizio lontano dai soliti cliché già visti. Il suo imperativo è preparare piatti o finger food che esaltino i sapori delle stagioni e della cucina di un tempo. Stabilisce con i padroni di casa lo stile del buffet o della cena placé e poi prepara paste ripiene, fritti sfiziosi, risotti, polpette, polpettoni e polpettine, tartellette di frolla con crema al limone e frutta fresca, profiterol al caramello e altri appetitosi menu.

Maria Dal Lago, Silvia Ugolotti, Loredana Tartaglia. Ha collaborato Valeria Ronzani

spinaci con pinoli. Per finire, la brasadela, una ciambella immancabile sulla tavola dei reggiani, preparata seguendo la ricetta delle massaie di un tempo, da inzuppare nel vino.

Flavia insegna alla Sapienza di **Roma** e la sera ai libri di diritto preferisce mestoli e padelle per preparare un menu che pesca nelle tradizioni romana ed ebraica. Da lei si mangia tra grandi quadri degli avi alle pareti, accanto al pianoforte a coda, su una tavola apparecchiata con sottopiatte e posate d'argento. Antonio, il marito, è un perfetto padrone di casa che s'intrattiene volentieri con

gli ospiti mentre versa nei calici un bianco di Terracina. Flavia fa tutto da sola con eleganza e disinvoltura, proprio come se si fosse con gli amici di sempre. Gli ospiti spesso non si conoscono tra loro, "ma trascorsi i primi dieci minuti", sottolinea Antonio, "si sentono a casa". In tavola tra una chiacchiera e una battuta arrivano crostini con provatura (una sorta di mozzarella) e salsa di alici, rigatoni all'amatriciana o timballo di pasta in crosta, stufato di vitella con cipolle, cicoria degli orti romani ripassata in padella, piselli al prosciutto. E per chiudere in modo goloso c'è la sua crostata con