

L'attrice che cucina
paella all'italiana.

Il musicista
che mangia frutta
prima dei **concerti.**

E il sindaco che
colleziona ricette.

Del nonno

**NON SI VIVE
DI SOLO PANE**

LUCIA E PABLO, UN'AMICIZIA AD ARTE

di Maura Radaelli
foto di Michele Bella/A



Invitati: Lucia Bosè (attrice); Giovanni Baglioni (chitarrista, compositore); Andrea Franceschi (sindaco di Cortina). Al ristorante Il Meloncino al Caminetto di Cortina (Belluno).

«**M**a certo che ci mangiavamo, in quei piatti. Me l'aveva raccomandato Pablo di non tenerli chiusi in un armadio. Per i dolci erano l'ideale. Meglio non metterli in lavastoviglie, però», dice Lucia Bosè con l'aria più naturale del mondo. I piatti in questione sono un'opera unica di Picasso, esposti nella mostra "Picasso & Dominguin - Un'amicizia ad arte", ma sono sempre stati nella cucina di casa sua. Un posto dove succedeva proprio di tutto. «Tanti anni fa quando stavo con "el torero"»



DA SINISTRA, GIOVANNI BAGLIONI, LUCIA BOSÈ E IL SINDACO DI CORTINA ANDREA FRANCESCHI, CHE RACCONTA: «STO A DIETA PERCHÉ LA MATTINA LEGGO I GIORNALI E MI VA VIA L'APPETITO»

Qui sotto, Picasso e Lucia Bosè in una foto dalla mostra **Picasso & Dominguin Un'amicizia ad arte**, a Cortina all'Alexander Gilardi Hall fino al 28 febbraio (www.cortina.dolomiti.org): 70 opere, alcune mai esposte, che rivelano il lato più umano del pittore. Nella pagina accanto, **Andrea Franceschi** con l'attrice.



↘ (il suo ex marito Luis Miguel Dominguin, ndr) abbiamo ospitato un flamenco durato 5 giorni: andavo a dormire ed erano tutti lì a ululare con la chitarra e a battere sui tacchi (gli fa il verso), la mattina dopo mi alzavo ed erano ancora lì. Hanno finito per ballare sulla cucina accesa, con le suole delle scarpe che fumavano, letteralmente». Ride. E a proposito di musica, si complimenta con Giovanni Baglioni che ha sentito suonare la sera prima all'Alexander Gilardi Hall di Cortina; con il sindaco (il più giovane d'Italia, eletto a 28 anni) che ha voluto il concerto e a cui pronostica un futuro da presidente. Lucia Bosè non ama parlare del passato e con Giovanni e Andrea Franceschi è perfettamente a suo agio. Sospira perché gli ottimi casunziei che ci hanno servito si sono raffreddati per colpa delle fotografie; dà lezioni di bon ton. «Ma così si perde tutto il piacere del cibo», ride Baglioni impegnandosi a stare a 20 centimetri esatti dalla tavola e a impugnare le posate con delicatezza. Gli guardiamo le mani: i classici calli del chitarrista sulla sinistra, tre unghie finte applicate sulla destra, per pizzicare meglio le corde: «Me le sono messe io, mal che vada posso far carriera come manicure». «Mangia poco, lui», nota Lucia Bosè, che si fa portare fegato alla veneta con polenta. «Per forza, vive d'arte», lo stuzzica. «Ma no, ho solo fatto colazione tardi», risponde Giovanni Baglioni. Conosce e apprezza la cucina delle Dolomiti: la famiglia di sua madre ha una casa ad Agordo. Lo stupisco recitandogli il



Qui sopra, l'esterno de **Il Meloncino al Caminetto** proprio sulle piste di sci, ai piedi delle Tofane. La famiglia Melon si dedica tutta al ristorante: il papà, i tre figli e la mamma in cucina. Propone piatti creativi (come i tortelli al cacao) e i classici ampezzani (casunziei, stinco) ma anche pesce freschissimo e dolci fatti in casa (loc. Rumerlo, Cortina d'Ampezzo, Belluno, tel. 04364432, www.ilmeloncino.it; prezzo medio 50 euro, vini esclusi).



testo della canzone di suo padre Claudio, "Ad Agordo è così": non se la ricordava. Chiedo come se la cava con un genitore tanto importante, che anche lui vive di musica. «Ma lo sa che sempre più spesso gli dicono: "com'è bravo tuo figlio, quando fa un altro concerto tuo figlio"?», sorride. Da lui ha ereditato l'abilità con le note, dalla mamma l'amore per la buona tavola. «Cucina divinamente, piatti semplici ma perfetti. Io sto imparando a fare qualcosa, per il momento mi sono specializzato in spaghetti alla vodka, pasta e fagioli e un ciambellone che potreste svenire». Un comfort food prima dei concerti? «Macché, mi si chiude lo stomaco. Un po' di frutta, magari. Quando devo suonare voglio concentrarmi solo sulla musica». «All'università gli ultimi quindici giorni prima degli esami mangiavo solo pasta in bianco, per non distrarmi», interviene Andrea Franceschi assaggiando il baccalà. «Come cuoco non sono un granché, ma me la cavo bene con i dolci. Ho la raccolta delle ricette del nonno, che faceva il pasticciere». Potrebbe pubblicarla. «Perché no, dopo "La cucina di suor Germana", "I dolci del sindaco", suona

pure bene». Anche Lucia Bosè è brava con le torte: crostate, ciambelle: «Mi piacciono così tanto che mi è bastato eliminare i dessert per dimagrire tre chili in una settimana», racconta serafica mentre affronta la crème brûlée. Ma la sua specialità è un'altra. «Paella all'italiana, con gli spaghetti invece del riso», una vendetta di quando la pasta era all'indice: troppo italiana per la casa di un torero. Al caffè passiamo ai progetti per il futuro. Lucia Bosè, che è stata Zia Ferdinando nel recente film "I Vicerè", non ha voglia di cinema: preferisce continuare a dedicarsi al suo Museo degli angeli, e magari, chissà, realizzare una plaza de Toros nel Dubai. Baglioni spera di pubblicare un disco. Andrea Franceschi si propone di invitarlo per un altro



Sopra, **Lucia Bosè**. Qui a lato, **Giovanni Baglioni**: la chitarra lui la percuote, la tortura, l'accarezza. E alla fine dei concerti la ringrazia. Nelle sue mani lo strumento raddoppia le note. E ottiene sonorità straordinarie, con una grande tecnica che pochi conoscono. Presto un disco; a maggio Baglioni riceverà il premio Tullio Besa per la miglior promessa musicale, in estate sarà al Teatro Olimpico di Vicenza (www.joyandjoy.it).



LE RICETTE DE IL MELONCINO AL CAMINETO

Casunziei alle rape

Ingredienti per 4 persone

200 g di rapa di cavolo navone (o rapa bianca), una patata piccola, 200 g di barbabietole, 1-2 cucchiai di pane grattugiato, cannella, 250 g di farina, un uovo, semi di papavero, zigar (formaggio acido) o parmigiano, olio extravergine d'oliva, burro di malga, sale, pepe

Cuocete separatamente la patata e la rapa intera e per circa 30 minuti poi scolatele e passatele al passaverdura con le barbabietole. Rosolate il pane nel burro poi fatevi insaporire le verdure aggiungendo la cannella, sale e pepe. Lasciate raffreddare. Intanto impastate la farina con l'uovo, un cucchiaio d'olio e poca acqua fino a ottenere un composto omogeneo. Tiratelo sottile, ricavatene dei cerchi di 5 cm, farciteli con il ripieno e chiudeteli a mezzaluna. Cuocete i casunziei per circa pochi minuti in acqua bollente salata (dipende dallo spessore della pasta), scolateli e serviteli con burro fuso, semi di papavero e il formaggio grattugiato.



Canederli allo speck con crema di cipolle

Ingredienti per 4 persone

250 g di pane raffermo, 2,5 dl di latte, 2 uova, mezzo kg di cipolle, zucchero, 3 cucchiai di farina, vino bianco secco, semi di cumino, una fetta da 50 g di speck, di mortadella, e di prosciutto, parmigiano, erba cipollina, prezzemolo, brodo vegetale, olio extravergine d'oliva, aceto, burro, sale, pepe

Sbriciolate il pane, mescolatelo con il latte e le uova battute e lasciate riposare per 30 minuti. Sbucciate le cipolle, tagliatele a strisciole (tenetene da parte un cucchiaio) e cuocetele per un'ora con 2 cucchiai di aceto, un cucchiaio di zucchero, di farina e di olio, mezzo bicchiere di vino, mezzo cucchiaino di cumino, sale e pepe, fino a ottenere una crema. Intanto rosolate la cipolla tenuta da parte in poco burro; mescolate il pane leggermente strizzato con la farina rimasta, i salumi a cubetti, il formaggio grattugiato, le erbe tritate, la cipolla rosolata, sale e pepe. Con le mani bagnate formate i canederli e lessateli nel brodo caldo per 8-10 minuti. Scolateli e serviteli caldi, con la crema di cipolle.



Aperitivo per tre.
Da sinistra: **Giovanni Baglioni**, **Lucia Bosè** e **Andrea Franceschi** al ristorante Il Meloncino al Caminetto di Cortina.



concerto, magari con Giovanni Allevi, pianista che Baglioni apprezza moltissimo (e imita alla perfezione: «Sì, me l'hanno detto che se mi va male come musicista posso bussare a "Zelig"», racconta). Il sindaco deve scappare, lo aspetta il consiglio comunale. Chissà quanti

pranzi di lavoro gli toccheranno, non ha paura di ingrassare? «No: corro sempre», risponde. «E poi ho la mia dieta personale». Dissociata? Iperproteica? «La rassegna stampa del mattino. Mi basta leggerla, e per il nervoso ho già perso un chilo».



LE RICETTE DE IL MELONCINO AL CAMINETO

Tortino al rabarbaro

Ingredienti per 8 persone

150 g di burro,
150 g di zucchero,
3 uova, 160 g di farina,
mezza bustina di lievito,
100 g di rabarbaro,
la scorza di mezzo limone non trattato,
burro, sale, salsa alla vaniglia, gelato alla crema

In una ciotola montate il burro morbido con lo zucchero quindi aggiungete le uova, la farina setacciata con il lievito, il rabarbaro pulito e tagliato a cubetti, la scorza di limone grattugiata e sale e mescolate con cura. Trasferite in una teglia imburrata (o in stampini monoporzione) e passate in forno preriscaldato a 180° per 18 minuti. Lasciate intiepidire il tortino prima di sfornare e servite accompagnando con la salsa alla vaniglia e il gelato.



Kaiserschmarrn

Ingredienti per 4 persone

35 g di farina,
1,5 dl di latte, un uovo,
15 g di uvetta,
un quarto di mela,
10 g di zucchero, sale,
marmellata di ribes rosso, burro, sale

In una ciotola stemperate la farina aggiungendo il latte a filo il latte poi incorporate il tuorlo, l'uvetta, la mela sbucciata e tagliata a fettine sottili e 80 g di burro fuso. A parte montate l'albume a neve ben densa con lo zucchero e un pizzico di sale, incorporateli delicatamente alla pastella e preparate delle piccole frittate, cuocendole in una padella imburrata. Servitele spezzettate, accompagnando con la marmellata.

