

Questioni di gusto

Trastevere a tavola con “Non è la solita minestra”

L'IDEA

Le zuppe, queste (s)conosciute. Nonostante tutte le regioni italiane ne annoverino almeno una fra i rispettivi piatti “importanti”, se prendiamo in esame gli chef insigniti delle tre forchette da Gambero rosso, neanche uno su tre prevede attualmente una zuppa nel proprio menu, e questo nonostante il maltempo ancora imperante le faccia desiderare. Sarà perché quei piatti ci fanno pensare alla (non eccellente) cucina del centro Europa, ma meno male che non tutti la pensano così: c'è infatti chi ha cominciato la propria attività proprio con le zuppe e ora, addirittura, intorno a quelle ha costruito un piccolo festival.

Il locale in questione è la storica “Enoteca Ferrara” di Roma (nella foto), uno dei pochi ristoranti gourmet di Trastevere.

LA GARA

«La nostra attività è iniziata 33 anni fa», ci dice Mary Paolillo che, insieme alla sorella Lina, è titolare della struttura. «In quei tempi stavamo dalle parti di San Callisto, offrivamo per lo più vini ma, insieme a quelli, c'erano le zuppe. Allora ero vegetariana, eppure ho continuato ad amarle anche dopo»: ecco perché il 20 febbraio è stato inaugurato un festival delle zuppe (intitolato “Non è la solita minestra!”) che, fino al 20 marzo, ha proposto e proporrà ben 12 tipologie, offerte in degustazione a gruppi di tre (a scel-



LA SFIDA SULLE ZUPPE CONTINUA FINO A FINE APRILE A MARY PAOLILLO: «SARÀ COME UN FESTIVAL»

ta). «Se finisse qui non sarebbe un festival», prosegue Mary Paolillo, «perciò abbiamo deciso di concludere l'evento con un contest, aperto a tutti: fino al 24 marzo chiunque potrà iscriversi per proporre la propria zuppa. Ne sceglieremo ancora 12 in base all'originalità delle materie prime e dei sapori». Le gare si svolgeranno per 4 sabati all'ora del brunch, a partire dal 28 marzo, ogni volta a sfidarsi ci saranno 3 concorrenti. «Saranno tutti dei non professionisti, perciò metteremo a loro disposizione una piccola brigata di cucina. A votare ci sarà una giuria di esperti che si esprimerà in assoluto anonimato: le singole zuppe verranno connotate solo da un numero e dai rispettivi ingredienti». La finale si terrà a fine aprile, sono previ-

sti dei premi. «Sono felice di proporre qualcosa di nuovo, portando a conoscenza di molti giovani bongustai dei piatti a loro ignoti perché non di moda come gli street food», chiosa Mary Ferrara. Il regolamento dettagliato sarà visibile nei prossimi giorni su www.enotecaferrara.it.

IN ITALIA

In attesa che cominci il contest, il pubblico ha ancora modo di conoscere le varie regioni italiane attraverso le zuppe proposte dal ristorante. A farla da padrona è la Toscana con la splendida Acquacotta del bovaro (cucinata con crostone agliato, uovo, cacio, patate, peperoni e porri), la Garfagnana (a base di castagne, funghi e farro) e la fiorentina Carabaccia (con pe-

corino, crostone grigliato, cipolla e cannella), poi si spazia da nord a sud, piacevolmente: dalla Iota friulana (con cannellini, crauti, cotenna e salsiccia), alla zuppa della Valsesia (del Piemonte: a base di crostone di segale, toma d'alpeggio e patate) fino alla buonissima Busecca milanese (con trippa, fagioli bianchi di Spagna, carote e sedano, pancetta e formaggio); il sud è rappresentato invece dalla Fregula con cocchiola (sarda: con brodo di pesce, vongole e pomodoro) e dalla zuppa cicerchia e cozze (di Napoli). Di romano c'è l'intramontabile minestra di broccoli e arzilla che l'Enoteca Ferrara realizza in maniera filologicamente perfetta.

Marco Lombardi

© RIPRODUZIONE RISERVATA