

63° Anno

N.

L'ECO DELLA STAMPA

(L'Argo della Stampa: 1912 - L'Informatore della Stampa: 1947)

UFFICIO DI RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE
FONDATO NEL 1901 - C.C.I. MILANO N. 77394

Direttori: Umberto e Ignazio Frugiuele

VIA GIUSEPPE COMPAGNONI, 28

MILANO

Telefono 723.333

Casella Postale 3549 - Telegr.: Ecostampa-Milano

Conto Corrente Postale 3/2674

LEGGASI A TERGO

Corriere d'Informazione - Milano

11 MAG. 1966

Ma cosa mangiano a casa i gastronomi?

Leggo tanti resoconti di festival gastronomici e di sedute pantagrueliche: tremendo incentivo per chi è goloso e per chi sta per diventarlo. Tuttavia, sono uno di quelli che seguono con piacere tali cose; e mi giustifico con l'idea che in questo modo si difendono le tradizioni, si penetra negli aspetti di una civiltà, e via dicendo. Con gli anni, divento sempre più attento alla buona tavola, cerco di avere anche in casa una cucina fatta bene. E mia moglie protesta: dice che si spende di più, che io perdo la linea, che non si può mangiare pernice tutti i giorni; secondo lei questi famosi gastronomi di cui si sente tanto parlare, e scrivono articoli così belli, quando sono in casa loro saranno come tutti gli altri; magari andranno avanti a minestrine. Abbiamo litigato e poi abbiamo fatto una scommessa. E' possibile saperne di più?

Luigi Verdi (Treviso)

Essere raffinati nei gusti non vuol dire mangiare tanto e rovinarsi il fegato, riempirsi di grasso. Anzi, la buona cucina dovrebbe coincidere con la cucina sana. E poi, qual è

la cucina raffinata e qual è l'altra? Qualche tempo fa pubblicammo un articolo in cui Luigi Carnacina, autore de «La grande cucina» e di tanti altri libri dichiarava al nostro inviato che il piatto preferito, per lui, sono i fagioli con le cotiche: fatti come sa lui, ma sempre fagioli e sempre cotiche.

Lo stesso Carnacina è capace di affrontare — a settantotto anni — banchetti pesantissimi; a casa, cucina lui stesso e prepara magnifici pasti, a mezzogiorno. La sera, invece, il suo ideale è una zuppa di caffelatte.

Luigi Veronelli, altro famoso gastronomo, mangia sempre con equilibrio; le sue preferenze sono per il minestrone e per la *mousse* di fegato. Il vostro Falstaff è sempre pronto ad affrontare pastasciutte, risotti, arrostiti, torte rustiche di erbe, di ricotta, e via dicendo. Ma ogni tanto in casa lo tengono a stecchetto, per via del peso, con bistecchine e insalata cruda.

Vincenzo Buonassisi