



FOOD & WINE

MAIALINO DA LATTE

In camicia, con "crocchè" e peperoni beneventani

Il segreto per sfidare se stessi e diventare autoironici, ma senza crudeltà

Testo Sara Porro Foto Francesca Moscheni Styling Sissi Valassina



Tra le cose belle dell'età adulta c'è trovare il coraggio per le cose che non siamo capaci di fare. Un tempo l'idea mi sgomentava: ho passato i 20 anni a migliorare i record nelle discipline per cui sono più portata - quasi tutti talenti piuttosto discutibili, come la Maratona di Lettura del Romanzo Russo, lo Slalom Gigante delle Conversazioni Oziose, la Lotta Libera con Argomentazioni Capziose. Da grande ho scoperto, invece, che niente al mondo dà tanta soddisfazione quanto diventare bravini a fare una cosa, quando in prima battuta avevamo fatto pena. Anche se non si migliora molto, ci sono ricchi premi

di consolazione: si diventa più autoironici senza crudeltà, coltivando quella compassione verso se stessi, su cui il buddismo insiste tanto. Da sempre, in ambito "avventura", mi piazzavo molto in basso: ho la nausea appena salgo su un veicolo (aria, acqua, terra), se cambio dieta a pranzo prima di merenda ho già la gastrite, il caldo mi estenua, il freddo mi deprime, il vento mi rende folle. Ora però, invece di sottrarmi, competo per il penultimo posto: cerco la gazzella zoppa e mi auguro che stia peggio di me nei trasferimenti, divento più pallida dopo i pasti, sia più goffa in circostanze che richiedono destrezza. A volte perdo. A volte vinco (arrivo penultima). Tutto questo per dire che cucinare è un'altra delle cose che non sapevo fare, e adesso invece veleggio sul 6 e mezzo, con punte di 6/7. Per esempio, dovrete vedere con che perizia ho realizzato questa ricetta di Luciano Villani, cuoco dell'Aquapetra Resort & Spa di Telesse Terme, in provincia di Benevento.

INGREDIENTI
PER 4 PERSONE:

400 gr di filetto di
maialino da latte
50 gr di pancetta tesa
200 gr di patate
200 gr di peperoni
beneventani
20 gr di pane al latte
4 fette di pane cafone
20 gr di basilico
20 gr di prezzemolo
sale e olio

Preparazione

Maialino. Frullare il pane, il basilico e un po' di sale. Incidere il filetto e farcirlo con il trito. Salarlo, chiuderlo e avvolgerlo tra le fettine di pancetta. Arrotolare in un foglio di pellicola trasparente e, con una lieve pressione, assicurarsi che il preparato sia compatto. Sigillarne le estremità e bollire in acqua a 65 gradi per circa 20 minuti. La salsa. Salarlo e oliare i peperoni, disporli su una teglia da forno e scaldarli per 25 minuti a 200 gradi. Poi, riporli in un contenitore ermetico e lasciare raffreddare. Spellare con cura, frullare con un pizzico di sale e olio d'oliva. Crochè. Con ognuna delle quattro fette sottili di pane cafone fare un cilindro - usare un mattarello o anche un cucchiaio. Cuocere in forno per 5 minuti a 170 gradi. Lessare le patate, schiacciarle e condire con sale, pepe e prezzemolo tritato. Riempire i cannoli di pane cafone e cuocere per altri 4 minuti a 170 gradi. Togliere il maiale dalla pellicola e scottarlo in padella per qualche minuto. Disporre al centro del piatto la salsa di peperoni, adagiare il crochè ben caldo, aggiungere il filetto.

IL VINO: BASILISCO

Ho scoperto questo e gli altri vini dell'omonima casa pranzando a Milano con Viviana Malafarina che guida l'azienda. Mi parlava con tale entusiasmo della terra lucana e dei vigneti dove lei genovese si è trasferita che, complice il terzo (o quarto) bicchiere, mi sembrava di esserci. Aglianico è il vitigno che dà il rosso migliore del Sud, elegante con personalità, sfumature viola e profumi intensi. Perfetto nell'abbraccio con il maialino (info: basiliscovini.it). Pietro Cheli

