



SETTE



Barbara Berlusconi
nella sua casa
di Macherio
(fotografata
per Sette da
Ada Masella)

Nichi Vendola. «Mai al governo con Casini. Ma se vinco, per prima cosa metto una tassa sui ricchi».

di **Vittorio Zincone**

L'italiano con la testa su Marte.

Storia di Paolo Bellutta, che guida il robotino esploratore sul pianeta rosso.

di **Giovanni Caprara**

Scientology. Mai così forte in Italia. Le testimonianze di chi ha "perso" milioni di euro.

di **Ferruccio Pinotti**

BARBARA BERLUSCONI

Papà, hai lasciato troppe cose a metà

Una lunga confessione: la politica, i rapporti con la sorella Marina, il Milan, la storia con Pato. Poi i matrimoni gay e il futuro della tv

di **Angela Frenda**

IL VEDERLI CON IL CORRIERE DELLA SERA E L'UNO SETTE...
DIRETTORE RESPONSABILE: ANTONIO DI NINO
CAPOREDATTORE: ANTONIO DI NINO
VICEDIRETTORE: ANTONIO DI NINO
REDAZIONE: VIA MONTENAPOLEONE, 10 - 00187 ROMA
TEL. 06 47700111 - FAX 06 47700112
E-MAIL: SETTE@CORRIEREDELLASERA.IT
PUBBLICITÀ: VIA MONTENAPOLEONE, 10 - 00187 ROMA
TEL. 06 47700111 - FAX 06 47700112
E-MAIL: PUBBLICITA@CORRIEREDELLASERA.IT

L'importanza del freezer pieno E il triste "menu sopravvivenza" diventa una cena

In cucina l'importante è buttarsi e avere un grande freezer, molto pieno. Questa è la mia filosofia, finora mai smentita. Per esempio, l'altra sera, tornata dal lavoro, sono entrata in cucina quasi in punta di piedi, meditando di propinare alla mia famiglia il minimo indispensabile: pasta in bianco e una busta di prosciutto cotto. Ho messo a bollire l'acqua, mi sono aperta una birra per rilassarmi guardando la Geppi in tv, quando Fabio è entrato baldanzoso con la notizia che avrebbe rivoluzionato i miei piani: i falegnami arrivati all'alba per montarci gli armadi avevano finito il lavoro



MASSIMO SESTINI

tardi, dunque gli era sembrato gentile invitarli a cena. Un'idea carina che però non coincideva con il mio menu sopravvivenza. Ma l'importante è non buttarsi giù: e ho aperto il freezer. La busta è stata sostituita da un piatto da portata. Con il prosciutto ho servito salame, formaggi tagliati a fette (visto che erano già iniziati) e peperoncini ripieni sott'olio. La pasta in bianco è diventata una padellata di tagliatelle, vongole, pomodorini e zafferano, ricetta furbissima di mia madre che si prepara con le vaschette di surgelati. Lo zafferano dà lo sprint alle vongole che altrimenti non avrebbero sapore e i pomodorini danno colore e fanno volume. Anche perché, in 10 persone, due confezioni di tagliatelle potrebbero non bastare. Il dessert? Pronto in un attimo: con una bella vaschetta di gelato alla crema diviso in tante coppette e una busta di frutti di bosco surgelati scaldati in padella con un po' di zucchero. Alla fine i più contenti sono stati i miei familiari: senza questo improvviso cambio di programma, infatti, si sarebbero dovuti beccare la pasta in bianco del menu sopravvivenza.

benedetta@benedettaparodi.it
benedettaparodiblog.corriere.it

La ricetta della settimana TAGLIATELLE VONGOLE, POMODORI E ZAFFERANO

Ingredienti.

- » 2 scalogni, 2 spicchi d'aglio
- » 10 pomodorini ciliegia
- » peperoncino
- » prezzemolo
- » 100 gr di vongole surgelate
- » vino bianco
- » zafferano
- » 150 gr di linguine all'uovo

Preparazione.

Se una pasta veloce deve essere, una pasta veloce sia. No alle vongole fresche che vanno pulite e sguosciate. Prendetele surgelate. Fate un bel soffritto con scalogno aglio e una punta di peperoncino, poi aggiungete una confezione di vongole e fatele cuocere con il loro liquido. Se il sugo vi sembra troppo asciutto sfumate col vino. Aggiungete una dadolata di pomodoro, sale, una bustina di zafferano e fate consumare un po'. Appena le tagliatelle sono pronte fatele saltare nel sugo e guarnitele con il prezzemolo.

di **Daniele Cernilli**

I VINI DELLA SETTIMANA



ALASTRO 2011

86/100
12 euro
Sicilia Igt

Planeta
Contrada Dispensa
Menfi (Ag)
Tel. 091 327965
planeta.it

Tra i tanti e buoni vini dei Planeta mi permetto di segnalare uno specifico, l'Alastro, che a me sembra particolarmente ben fatto. Deriva da uve greco, non subisce maturazioni in legno e si esprime con grande piacevolezza. Ha colore giallo dorato chiaro e profumi floreali, con sentori di pesca bianca e mugugno. Sapore morbido, salino, di facile beva, con finale caldo e avvolgente. Provatelo a una temperatura di 10 gradi, accompagnato da involtini di pesce spada e pasta con le sarde.



TEODORO 2010

88/100
11 euro
Marche igt

La Murola
Ing. Teodoro Bonati 1724
Contrada Villamagna 9
Urbisaglia (Mc)
Tel. 0733 506843
cantinalamurola.it

Teodoro Bonati era un illuminista e un naturalista del XVIII secolo. I suoi pronipoti hanno voluto ricordarlo dedicandogli un vino, oltre che il nome della cantina stessa. Un grande rosso da uve montepulciano, prodotto nei pressi di Urbisaglia, in provincia di Macerata, dove di norma si fanno bianchi leggeri. Invece in questo caso ci troviamo davanti a un rosso imponente, dal colore rubino cupo e dai profumi di amarena e vaniglia. Solido e corposo in bocca, va servito a 18° e abbinato ad agnello al forno.



ES 2010

95/100
36 euro
Primitivo di Manduria doc

Gianfranco Fino
Via Fior di Salvia 8
Lama (Ta)
Tel. 099 7773970
gianfrancofino.it

Un vero, grande fuoriclasse della viticoltura mediterranea, prodotto da Gianfranco Fino, con l'aiuto di sua moglie Simona, in modo estremamente artigianale. Vigneti ad alberello vecchi di sessant'anni, fazzoletti di vigne sparsi qua e là, una produzione che non arriva a 10/12 mila bottiglie. Ha colore rubino cupo, profumi di amarena sotto spirito e cacao e sapore intenso, alcolico (ha quasi 17 gradi), molto caldo e di una persistenza infinita. Provatelo a berlo a 16°, abbinandolo a gulasch e a formaggi stagionati.