

Un **direttore** comandato
a bacchetta, una
violoncellista top model
e un **petroliere** texano.
In Toscana, come
a Napa Valley, è musica
per il palato

NON SI VIVE
DI SOLO PANE

MAMMA SOPHIA NON CUCINA, MA MI DIRIGE ANCORA

testo di Anna Maria D'Urso

foto di Fabrizio De Blasio/A
a cura di Maura Radaelli

Invitati: Carlo Ponti jr (direttore
d'orchestra); Nina Kotova (violoncellista e
direttore artistico del Tuscan Sun Festival);
Barrett Wissman (presidente IMG Artists).
All'Osteria del Teatro, Cortona.

«Mi devo sedere al centro? Stasera sono io la star!», scherza Carlo Ponti jr. E spara il primo dei suoi Loren-sorrisi. «Ho mangiato spaghetti che non erano spaghetti. Buonissimi», racconta subito lui. «Sono i picci», lo informa Barrett Wissman. Il milionario americano lo ha invitato a Cortona con Sophia Loren per inaugurare il Tuscan Sun Festival. Ponti è in Italia con la moglie Andrea, violinista ungherese, e il loro bimbo, chiamato Vittorio in onore di De Sica. Tra Ponti jr e Wissman inizia uno scambio di informazioni culinarie: dai piatti tipici italiani ai vini pregiati, ai nomi dei ristoranti stellati tra Ginevra e Los Angeles. Mentre Barrett sceglie i



DA SINISTRA: **NINA KOTOVA**, **CARLO PONTI JR** E **BARRETT WISSMAN**. INSIEME AL **TUSCAN SUN FESTIVAL** DI **CORTONA**
E A TAVOLA: PER PARLARE DI **BORTSCH**. E DELLE MITICHE
LASAGNE DI **SOPHIA**. CHE ESISTONO SOLO NEI SUOI LIBRI...



Carlo e Sophia



Barrett, Carlo e Nina, nella foto con lo chef **Emiliano Rossi**, che è anche il proprietario dell'**Osteria del teatro**. In un palazzo del '500, la cucina è tipica toscana rivisitata con stile. E da gustare con un sottofondo di musica classica (via Maffei 5, Cortona, AR, tel. 0575630556, www.osteria-del-teatro.it; prezzo medio: euro 25-30 circa, vini esclusi).

↓ vini, sua moglie Nina, violoncellista russa, ex modella e primadonna del festival, ordina gli antipasti. «Sto leggera, domani ho il concerto d'apertura». Be', proprio leggeri i crostini toscani non sono. Sophia è già arrivata e Ponti jr. è felice di avere la madre sul palco. È vero che la "pizzaiola più bella del cinema" mette sempre in tavola lasagne e polpette preparate da lei? «Macché, avevamo una cuoca bravissima, toscana», spiffera junior, mandando in frantumi l'immagine dell'antidiva Sophia in grembiule e mani in pasta. Almeno è la tipica madre italiana che vizia i figli maschi? «La mia non è una mamma, è un'icona. Ma a casa la più severa era lei, papà era dolcissimo. Ancora oggi mamma fa osservazioni sul mio modo di dirigere: "vai troppo svelto". Lo confesso, ha sempre ragione». Ordiniamo il primo. «Vorrei tartufo bianco», dice Carlo. «Non c'è», informa Wissman. «Allora lo prendiamo nero. Sui tagliolini», non demorde junior. Dai cartocci esce un profumo inebriante. «Ma sentite il bouquet di questo rosso invecchiato 14 anni, odora di marmellata», sottolinea Barrett con voluttà. Il suo è anche un festival dei sensi: alterna concerti, lezioni di cucina e degustazioni. «Cortona e Napa Valley, sede

della manifestazione gemella, hanno molto in comune. Il vino. E un pubblico che apprezza la buona tavola», dice Nina. Ma cosa prepara una russa per un americano? E un americano per una russa? «I piatti della mia infanzia. Bortsch, cioè zuppa di barbabietole. O pasta ripiena siberiana», racconta Nina. «Steak», aggiunge Barrett. «In Texas è ottima. Ma anche in Toscana». Qual è il lusso che vi concedete a tavola? «Tanto caviale». Basta aprire la scatoletta e la cena è servita, altro che zuppa di barbabietole... Degustando un rosso d'annata, si passano in rassegna le news (e i gossip) musicali, da Salisburgo a New York, dalla Scala a Mosca. «Mosca è un lunapark, le Ferrari che ho visto!», si entusiasma Ponti. Nina è assorta, forse pensa alla sua esibizione. «Quando parto in tournée in aereo col Guarneri o lo Stradivari tremo». Un consiglio? Non transiti da Fiumicino. «Ma in Italia si mangia così bene...». Anche Rossini era un famoso gourmand. «Il suo epistolario è pieno di ricette, per lui cucinare era un rito». «Davvero? Non lo sapevo», sorride Ponti. «Mi avete fatto venire voglia di "Tournedos alla Rossini": filetto, foie gras e petali di tartufo», ordina Wissman. Niente minimalismi nel piatto, please. 

LE RICETTE DELL'OSTERIA DEL TEATRO

Terrina di coniglio ai capperi (Il pentagramma)

Ingredienti per 8 persone

150 g di pancetta affettata, un coniglio di fattoria disossato, 500 g di carne macinata, 250 g di salsiccia, 200 g di pane, latte, 2 uova, 150 g di pomodori secchi, 50 g di capperi, insalata, olio al rosmarino, sale, pepe

Foderate una terrina con la pancetta e adagiatevi il coniglio di schiena. In una ciotola amalgamate la carne, la salsiccia, il pane spezzettato bagnato nel latte, le uova, sale e pepe e farcite il coniglio alternando con pomodori secchi e capperi. Chiudete la terrina con un foglio di alluminio e passate a bagnomaria in forno già a 180° per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare poi tagliate a fette e adagiatele su un letto di insalata. Condite con l'olio al rosmarino e servite.



Zuppa di farro e funghi (Sinfonia toscana)

**Ingredienti
per 4 persone**

300 g di farro, 200 g di fagioli borlotti, mezza cipolla, una costa di sedano, una carota, 300 g di funghi porcini, fette di pane toscano, uno spicchio d'aglio, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Mettete a bagno in acqua il farro e i fagioli, separatamente, per 2 ore. In una casseruola fate soffriggere le verdure tritate in olio. Versate 2 litri d'acqua, portate a ebollizione e unite il farro e i fagioli, facendo cuocere per circa un'ora; salate. Intanto pulite i funghi, affettateli e fateli rosolare in padella con olio. Uniteli al farro e ai fagioli e fate cuocere per altri 20 minuti circa, salando e pepando. Servite con bruschette di pane strofinato con l'aglio e condito con sale, pepe e olio.



Filetto al sauvignon (La chiave di violino)

**Ingredienti
per 4 persone**

farina, 4 fette di filetto di chianina da 180 grammi l'una, un grappolo d'uva bianca, un bicchiere di sauvignon Cortona doc, 8 fette di pancetta del Casentino, olio extravergine di oliva, sale, pepe

Infarinare leggermente i filetti e fateli rosolare da entrambe le parti in padella con olio; aggiungete gli acini d'uva tagliati a metà, salate, pepate, bagnate con il vino e fatelo restringere a fuoco alto. Intanto passate alla griglia la pancetta. Suddividetela sulle fette di carne e servite subito, irrorando con la salsa di cottura.



Semifreddo al cioccolato e arancia (Dolce nota)

**Ingredienti
per 8 persone**

500 g di cioccolato fondente, mezzo l di panna fresca, 2 tuorli, 2 cucchiari di zucchero, bucce d'arancia candita

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con qualche cucchiaino di panna. In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero e aggiungete il cioccolato fuso leggermente intiepidito. Lasciate raffreddare poi incorporate la panna montata. Trasferite la crema ottenuta in contenitori monoporzione e passate in freezer. Sformate il semifreddo, decorate con bucce d'arancia candita e tenete a temperatura ambiente per 10 minuti circa prima di servire.

