



**NEL MESE  
DELLE MAMME  
TRIONFANO I MENU  
MONOCROMATICI  
CHE ACCOSTANO  
INVOLTINI  
DI PROSCIUTTO  
COTTO AI RISOTTI  
CON PETALI  
ANNAFFIATI  
DA UN ROSÉ. OCCHIO  
PERO AI COLORI  
TROPPO INTENSI**

# La vie en rose. Salmone boccioli, gamberi, macaron Il maggio odoroso è servito

LICIA GRANELLO

**U**

N FIORE, ANZI, LA REGINA DEI FIORI, e il colore a lei dedicato. Così assoluta e simbolica, la rosa, da attribuirle significati e messaggi diversi appena cambia la tinta-madre: gialla per gelosia, bianca per purezza, rossa per passione. "Una rosa è una rosa è una rosa", scriveva Gertrude Stein. E quando esibisce il suo colore originario, l'identità è perfetta.

Maggio è il mese delle rose e delle mamme, di matrimoni e comunioni: impossibile sottrarsi al rapimento poetico della fioritura dei peschi e dei ciliegi giapponesi, se è vero che la festa dedicata — *Sakura Matsuri* — dilaga da Tokyo a New York (dove è stata celebrata lo scorso weekend), con la partecipazione di decine di migliaia di adepti entusiasti, in un profuvio di canti, danze, cibi e travestimenti rituali.

Per assonanza, tutto ciò che viene declinato in rosa, suona delicato, morbido, intatto. Così, niente di meglio del rosa per rimarcare il trionfo della primavera anche nei piatti. Oggi, domenica della mamma, trionfano i menù monocromatici, che associano gusti e colori: i cuochi si danno per mettere in fila petali pastellati e involtini di prosciutto cotto, risotti con boccioli e carnali tranci di salmone, fino ai *macaron*, dove i colori alimentari firmano un rosa così sfacciato con cui nemmeno i pizzi di Victoria's Secret possono competere.

Il rosa incanta. Generazioni di bambini sono cresciuti mangiando i filetti di trota salmonata, la quale — rispetto alla normale trota di fiume, dalle carni color bianco latte — vanta un'irresistibile tinta rosata. Ma se nel pesce pescato la colorazione deriva da ciò di cui si nutre — plancton e piccoli crostacei, ricchi di carotene — in quello allevato non c'è altro pregio né merito che il mangime colorato con cantaxantina, lo stesso usato per far diventare arancioni i tuorli delle uova. Eppure, nell'immaginario collettivo tanto basta per farne un cibo salutare e prezioso.

Del resto, dipingere il cibo di rosa è facilissimo. Basta approvvigionarsi di rape e barbabietole, pomodori e rabarbaro, uva rossa (le bucce) e frutti di bosco, e poi spremere, frullare, amalgamare: che siano salse o farciture, glasse o decorazioni, dall'antipasto al dessert il pranzo o la cena si tingheranno di un'impalpabile, vezzosa nuance rosata.

Ma c'è rosa e rosa. Sono rosa i wurstel e i patè, piatti pronti e molti ripieni, polpette e carni in scatola. A dare loro quel tocco cromatico è la presenza in percentuali variabili — anche molto con-

sistenti — di carne separata meccanicamente (CSM): una poltiglia rosata ottenuta spremendo ad alta pressione le carcasse di pollo e tacchino, sulle cui qualità nutrizionali e organolettiche i dubbi sono pesanti. Altro rosa con beneficio d'inventario quello di gamberi tropicali e gamberetti, che provengono per la quasi totalità da acquacoltura estera. Siamo terzi in Europa per importazione. Il guaio è che molto spesso si tratta di allevamenti intensivi, con un disastroso impatto ambientale e l'inevitabile carico di antibiotici e solfiti.

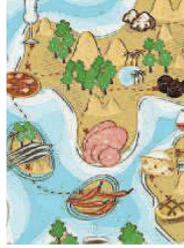
Per questo, diffidate del troppo rosa. A meno che sia quello di una mortadella fatta come dio comanda. Nel caso, basteranno qualche fetta tagliata sottile sottile, un boccone di pane fragrante e un bicchiere di buon rosé per farvi intonare *La vie en rose*.

FIRIPRODUZIONE RISERVATA



*L'appuntamento/1*

*Fine settimana all'insegna di cibo e natura a Milano: nel programma di Orticola, la XXI mostra mercato di fiori, piante e frutti rari, in programma presso i Giardini Montanelli di Porta Venezia, incontri e degustazioni sul tema del miele e della biodiversità*



**L'appuntamento/2**

*Dal 14 al 16 maggio, l'Ex Filanda di Santa Lucia di Piave (Treviso) ospita la prima edizione di Gourmandia. Cinque le aree tematiche: produttori, cantine, cibi di strada, incontri e show cooking. Tra gli ospiti, Gualtiero Marchesi e il super pasticciere Iginio Massari*



*Otto rifugi della Val d'Ega (Bolzano) organizzano "Il giro delle dolci tentazioni". Per chi assaggia tutti i dolci proposti, tra cui strudel, krapfen al papavero, frittelle di mele, canederli alle albicocche, in premio il grembiule dei contadini atesini*



Guacamole con melograno e gamberi



Torta con mousse alle fragole



Macaron rosa e violetti con petali di rosa



Frappè alle fragole

# 8 ingredienti & indirizzi



## Pompelmo

La varietà rosa del *citrus paradisi* ha gusto più zuccherino rispetto a quella gialla. È ricco di vitamine, potassio e naringenina, flavonoide potente antiossidante. Si aggiunge al polpo in insalata

Azienda Agricola Rubim  
Strada Provinciale 64, Gattelli (Nu)  
Tel. 345-9634191



## Salsa rosa

Amata dai cultori dei cocktail di gamberi, ha come base una maionese leggera, lavorata con senape, ketchup e brandy. A piacere, un pizzico di zucchero, panna e salsa Worcester

Gastronomia Danesin  
Corso del Popolo 28, Treviso  
Tel. 0422-540625



## Gelatina di rosa

A partire dai petali di rose non trattate chimicamente, tritati grossolanamente e fatti sobbollire in un succo zuccherato di arance, mele, limoni. Liquido filtrato e ancora addensato

Il Giardino delle Dalle  
Piazza della Chiesa 3, Savignone (Ge)  
Tel. 339-5837572



## Sale dell'Himalaya

Dalle millenarie saline indiane, sale reso colorato dal contenuto di ferro, privo di trattamenti (sbiancaggio, raffinatura) e con meno cloruro di sodio. Per i cioccolatini al sale rosa

Biomi  
Viale De Marchi 59, Milano  
Tel. 02-45483412



## Sedano

Ottocento a fine Ottocento nelle campagne piemontesi da un incrocio del bianco dorato, la tipologia che vanta larghe costole rosa-violetta è croccante e dal gusto intenso. Goloso fritto con mascarpone e gorgonzola

Mercato Contadino  
Via Galliani, Torino



## Gambero

Doppia dizione (rosa del Mediterraneo, semplicemente bianco) per il crostaceo diffuso tra mar Ligure, Tirreno, Ionio e Canale di Sicilia. Ottimo nella zuppa di pesce

Antica Pescheria Osteria Sor Duilio  
Via Cave di Pietralata 44, Roma  
Tel. 06-41787439



## Mortadella

La migliore è fatta con tagli pregiati e dadini di grasso di gola di maiale, profumata con spezie e miele, insaccata in cotenna naturale, cotta in forno a vapore, senza polifosfati

Salumificio Mee Palmieri  
Via Canaletto 16, S. Prospero (Mo)  
Tel. 059-7350000



## Rosé

Tre metodi: macerazione ridotta sulle bucce (12-48 ore) di uve rosse, "salasso" della parte colorata del mosto, usando quella chiara, o assemblaggio di bianco e rosso (Champagne)

Castello di Ama  
Loc. Ama, Gaiole in Chianti (Si)  
Tel. 0577-746031