



Da sinistra, Allan Bay, Tessa Gelisio e Nicola Sorrentino a pranzo insieme con un menu di pesce.

Ma com'è sexy (a volte) un gambo di sedano

Non esistono cibi afrodisiaci. Perché a tavola, dipende tutto dalla compagnia, dall'atmosfera e dalla cottura degli spaghetti. Al dente

di Maura Radaelli - foto di Mauro Consilvio per "A"

INVITATI:

Allan Bay (giornalista e critico gastronomico)

Nicola Sorrentino (medico nutrizionista)

Tessa Gelisio (conduttrice tv)

Al ristorante *Silver*, a Milano



**Tessa Gelisio
e Nicola
Sorrentino:
da sempre
gourmet.**

Assaggia e approva. «Piatto perfetto, equilibrato e con il giusto apporto calorico». Afrodisiaco, magari. «Macché», scuote la testa. «L'unica evidenza scientifica riguarda il sedano, contiene una proteina che garantisce prestazioni diciamo così ineccepibili», strizza l'occhio. «Per il resto è solo questione di atmosfera. Comunque, chi vive il sesso come una prestazione ginnica, è meglio che mangi "dopo"; o faccia come i calciatori prima della partita, andando di pasta, magari al pomodoro». «Che tristezza, almeno al granciporro», borbotta Bay. «E comunque, cibo e sesso sono parenti stretti», Sorrentino parla per esperienza personale: confessa un discreto numero di conquiste (giovani,

precisa) con la formula «spaghetti e barzellotte, purché siano al dente, gli uni e le altre». «Sarà, ma uno dei motivi per cui è fallito il mio matrimonio è che sono troppo bravo ai fornelli, se preparava mia moglie gli amici protestavano», Bay adora fare il bastian contrario. «Però adesso ha sempre la cucina piena di donne», lo punzecchia Sorrentino. «Forse perché l'ha disegnata Zanuso», commenta Bay poco convinto.

Sentirli parlare di food dà l'idea di due mondi opposti; Bay ama i ristoranti stellati e le lunghe cotture, Sorrentino le trattorie e i piatti "sciù sciù", veloci e semplici. Però, si sono messi insieme per il secondo libro, *Cosa mangiamo* (Mondadori): una guida completa agli alimenti con le ricette (leggere) di Allan. Quanti libri ha scritto? Non li conta più, Tessa nel suo piccolo è arrivata a 14. Parla a nome di tutti e tre: «Noi che amiamo il cibo e lo conosciamo dobbiamo diffondere la cultura delle cose buone e sane, aiutare a variare l'alimentazione», spiega. «Per esempio, il pesce: perché limitarsi a branzino-orata-tonno?». Bay, satanico: «Se è per quello, gli insetti sono ottime fonti proteiche. Le formiche non



PACCHERI ALLE TRIGLIE DI SCOGLIO

per 4 persone

In una padella capace fate dorare in olio uno spicchio d'aglio sbucciato, poi eliminatelo. Aggiungete uno scalogno tritato con basilico e poi i filetti di 400 g di triglie e soffriggete per un minuto; versate un bicchiere di vino bianco, fatelo sfumare e unite 300 g di pomodorini Pachino a pezzi e un mestolo di brodo di pesce. Cuocete per 3 minuti, salate, insaporite con peperoncino e prezzemolo e spegnete. Lessate al dente 360 g di paccheri di Gragnano, scolateli e spadellateli con il condimento.

sono male, fritte». «Io ho provato la maniaca nelle foglie di palma», è il contributo di Tessa. «Io la mortadella di zebra», interviene Sorrentino. «E il topo in umido?», rilancia Bay. «E le cavallette?». Per fortuna, il Silver propone calamari ripieni e purea di fave. Poi, ananas per Allan (Tessa lo sgrida: «Con le piantagioni indiscriminate hanno deforestato il Centramerica»). Siamo al caffè. Sorrentino chiude il pranzo, approfittando del suo accento napoletano per fare il verso a Totò: «Gourmet si nasce, e noi modestamente lo nacquimo».

UN MONDO DI SAPORI

Silvana Lampis e Adriano Guzzi hanno messo nel ristorante Silver i ricordi di viaggio e il grande amore per il cibo. L'accoglienza è perfetta, l'atmosfera confortevole (via San Vito 7, Milano, tel. 0289096453, www.ristorantesilver.it).