

## ABBRACCIO MATERNO

Del locale romano Madre si è detto già molto, per lo più in bene. A buon diritto. È, a nostro modesto avviso, uno dei migliori del momento, nel segmento degli altolocati. E, nell'eterogeneo panorama della ristorazione della Capitale, non è cosa poi così scontata che una nuova apertura di certo livello sappia mantenere le promesse del progetto originale. Che, lo ricordiamo, è dello stellato Riccardo di Giacinto, Ramona Anello e Luca Colapietro. Madre, pur trovandosi in uno snodo arqueo-storico della città antica – tra i Fori di Traiano e la Torre delle Milizie, al principio della famosa Salita del Grillo, in un ex Convento di suore Domenicane – è moderno: soprattutto nel concept di cucina e di convivialità, più ancora che nello scenografico arredo. E la proposta è eclettica, divertente, strutturata in una carta non convenzionale, dove, tra ceviche e piastre di sale per pesci freschissimi, torrette di tortillas, pizze sublimi (dalla classica, alla calabrese, alla spagnola o alla genovese) e dolci, sempre in salsa latina, il filo conduttore è la materia prima eccelsa (in primis, la pasta madre!), per davvero, non solo scritta sul menu. L'abbraccio accogliente e materno culmina nel soffice Maritozz'Oro, proposto in versione dolce e in conturbanti varianti salate. Qui vi si consiglia l'assaggio, senza troppe parole (tan-



to, dalle 07 della mattina, fino a tarda notte, passando per i cocktail al calar del sole, le porte di Madre sono aperte). Possiamo però regalarvene la ricetta, firmata da Di Giacinto, sotto la cui egida nasce tutta la proposta gastronomica, condotta attualmente dal giovane Andrea Sacerdoti in cucina e da Antonella Mascolo in pasticceria. Di mamma ce n'è una sola... e anche di Madre!



### UN MOTIVO IN PIÙ

Se la cucina bistellata di Anthony Genovese, in quel del ristorante romano Il Pagliaccio, già merita estrema attenzione per l'estro sapiente e la passionalità con cui compone note mediterranee e asiatiche nei suoi piatti, adesso c'è un motivo in più: lo stoccafisso. Specialità assoluta della Norvegia, che tanta tradizione ha nelle cucine regionali italiane, ha trovato interpretazioni d'autore sorprendenti anche nel menu di Genovese: è lui, infatti, l'Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia per il 2017 nominato dal Norwegian Seafood Council, nelle persone di Trym Eidem Gundersen, Direttore Norge Italia e di Bjørn T. Grydeland, Ambasciatore di Norvegia in Italia.



Ingredienti (per 4 maritozzi)

per l'impasto

100 g di farina; 20 g di lievito  
1 uovo; 65 g di burro; 5 g di sale  
3 cucchiaini di zucchero

Preparazione

**1.** Per l'impasto: sciogliete il lievito con il burro. Unite la farina e iniziate a impastare; incorporate l'uovo, il sale e lo zucchero, e lavorate fino a ottenere un composto sodo e omogeneo. Formate una palla, coprite e fate lievitare fino al raddoppio del volume. Dividete l'impasto e formate tanti piccoli maritozzi, quindi trasferiteli in una teglia, foderata con carta forno, e infornate a 180 °C per circa 10 minuti. Levate e lasciate raffreddare.

**2.** Per la parmigiana: frigate 200 g di melanzane a dadini in olio di semi ben caldo. Fate appassire 60 g di cipolla, tritata, in una padella con un filo di olio. Unite 300 g di salsa, salate e fate cuocere per circa mezz'ora a fuoco lento. Spegnete e fate raffreddare. Aggiungete 20 g di basilico, 70 g di mozzarella tritata e le melanzane fritte. Farcite i maritozzi e completate con una spolverizzata di parmigiano.

**3.** Per l'insalata di pollo: fate cuocere 200 g di petto di pollo in forno a 70 °C per circa 1 ora e 1/2. Tagliatelo a cubetti e ripassateli in padella con 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino e un filo di olio. Spegnete e fate raffreddare, quindi unite 200 g di lattuga a julienne, 300 g di maionese, 50 g di senape, 10 g di tabasco, 10 g di salsa worcester, 30 g di yogurt e un po' di succo di limone. Regolate di sale, amalgamate e farcite i maritozzi.

**4.** Per la burrata e alici: aprite 1 burrata da 300 g e raccogliete la parte interna in una ciotola. Tritate quella esterna e unitela al resto; aggiungete 15 g di alici sott'olio, un pizzico di sale e un filo di olio, e mescolate per bene. Farcite i maritozzi e guarnite con qualche fogliolina di basilico e qualche pezzettino di alice sott'olio.