



Lo speciale Pasqua e i tormenti della chef Ana Roš

di **Isabella Fantigrassi**

La storia tormentata della chef Ana Roš. Ma anche le pagine speciali (e molto di servizio) pensate per questa Pasqua particolare. E una ricerca commissionata al Censis da Casa Artusi che descrive gli italiani come appassionati cuochi domestici, ancora prima del coronavirus. Gli italiani cucinano (lo sa fare il 78 per cento). Uomini e donne, giovani e anziani. Talvolta con fatica, ma più spesso con piacere. E, soprattutto, lo facevano anche prima del lockdown. Lo conferma l'indagine realizzata nel dicembre scorso, avviata in occasione del bicentenario dalla nascita di Pellegrino Artusi (che si celebra nel 2020) e pubblicata in anteprima sul numero di *Cook* in uscita domani come allegato (gratuito) del *Corriere*.

Cuochi «domestici»

Se, insomma, l'emergenza sanitaria sta costringendo chiunque a mettersi ai fornelli, è vero anche che il 53 per

cento degli italiani già da prima cucinava volentieri, senza troppe differenze tra i sessi.

«Mangiare bene, mangiare a casa, mangiare con gli altri, mangiare tradizionale: sono i quattro pilastri che emergono dallo studio — commenta nell'inchiesta di *Cook* Giuseppe De Rita, fondatore del Censis —. Questa è la nostra logica in cucina». Appassionarsi alla tavola. Provare e riprovare ricette di casa. Trasmettere tradizioni di famiglia. Una forma di reazione alla crisi e

all'angoscia da pandemia ma anche un tratto, un qualcosa che gli italiani si portano dentro da sempre. O, per lo meno, da quando nacque Artusi.

I menu di primavera

E così, nel nuovo numero di *Cook*, i lettori troveranno un ampio speciale di Pasqua dedicato alla cucina italiana. Due i menu primaverili. Quello d'autore della food writer (di origine giapponese-australiana ma trapiantata a Firenze da tempo) Emiko Da-

vies che ha raccontato le «sue» ricette toscane, dalle acciughe e carciofi dell'isola del Giglio alle pesche dolci di Prato. E il menu salutare della nutrizionista Anna Villarini: la dieta dei colori per il buonumore. Poi, tantissime pagine di servizio: la selezione

delle migliori colombe e uova di Pasqua da farsi spedire a domicilio (sì, c'è ancora tempo); la pagina degli shop online dove trovare kit da panettiere, drink in bustina, pasta fresca e sughi di qualità; i migliori ricettari appena usciti per imparare a impastare, lavorare con pochi ingredienti, preparare torte o ridurre gli scarti; e le bottiglie da portare in tavola nei giorni di Pasqua.

La miglior cuoca del mondo

Personaggio del mese è, invece, Ana Roš, nominata migliore cuoca del mondo dalla *World's 50 Best* con il suo ristorante «Hiša Franko» di Caporetto, in Slovenia. E protagonista nel 2016 di una puntata della serie *Chef's Table* di Netflix. In contemporanea con l'uscita del suo primo libro, si è raccontata su *Cook*. Tra grandi difficoltà e soddisfazioni: «Quando scelsi di fare questo lavoro i miei non la presero bene, avevano aspettative altissime. Cominciai l'avventura della cucina per amore — ha detto Ana Roš —. Il lavoro mi ha portato a grandi risultati. Ma anche a dolori: ho avuto un aborto spontaneo e da anni combatto la mia anoressia. La serenità? La ritrovo facendo sport e cucinando».



► 7 aprile 2020

nando piatti gioiosi».

Le rubriche

Tornano, poi, le consuete rubriche di cucina. Il piatto geniale? È il «no waste» pudding, una torta dolce da preparare con gli avanzi della colomba o anche del pane. Il dolce allo specchio? La custard tart, uno dei dolci preferiti dalla regina Elisabetta, che la volle per festeggiare i suoi 80 anni: la torta alla crema speziata che inaugura una mini serie dedicata alla pasticceria inglese. Poi vino (il Soave), cocktail (The Vesper, il drink amato da James Bond) e le interviste, come quella all'attore bergamasco Alessio Boni o alla vignaiola californiana Theodora Lee. Infine, la pagina dedicata alle cucine: questo mese l'architetto Clara Bona racconterà il progetto minimal di una stanza tutta in bianco&nero. Buona lettura.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Domani in edicola gratis con il «Corriere»: i dati di Casa Artusi e Censis su quanto gli italiani amino cucinare. Ancora: shop online per colombe e uova e la dieta dei colori

Il progetto

● Cook è il supplemento gratuito del Corriere della Sera dedicato al cibo: domani arriva in edicola

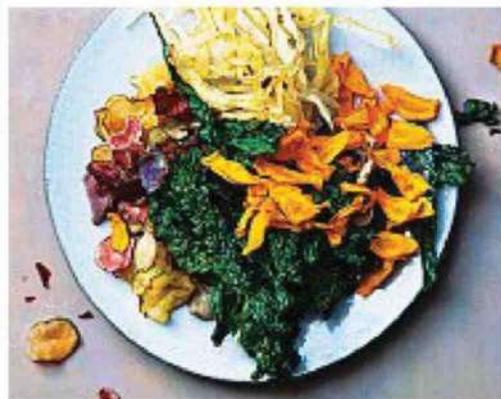
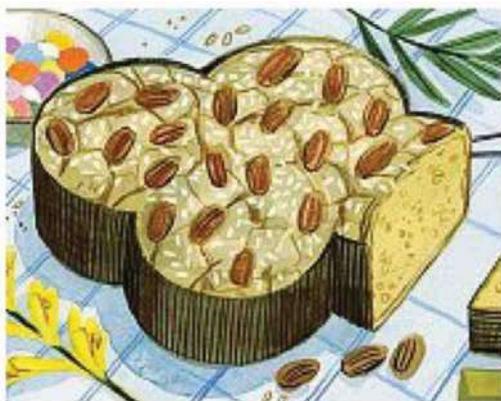
il numero 19

● Questo mese, oltre a inchieste, storie e indirizzi, la food writer toscana Emiko Davies racconterà, nella sezione del menu d'autore, le sue ricette di famiglia toscana: dai totani, alle pesche dolci di Prato, passando per carciofi e acciughe, tipico dell'isola del Giglio





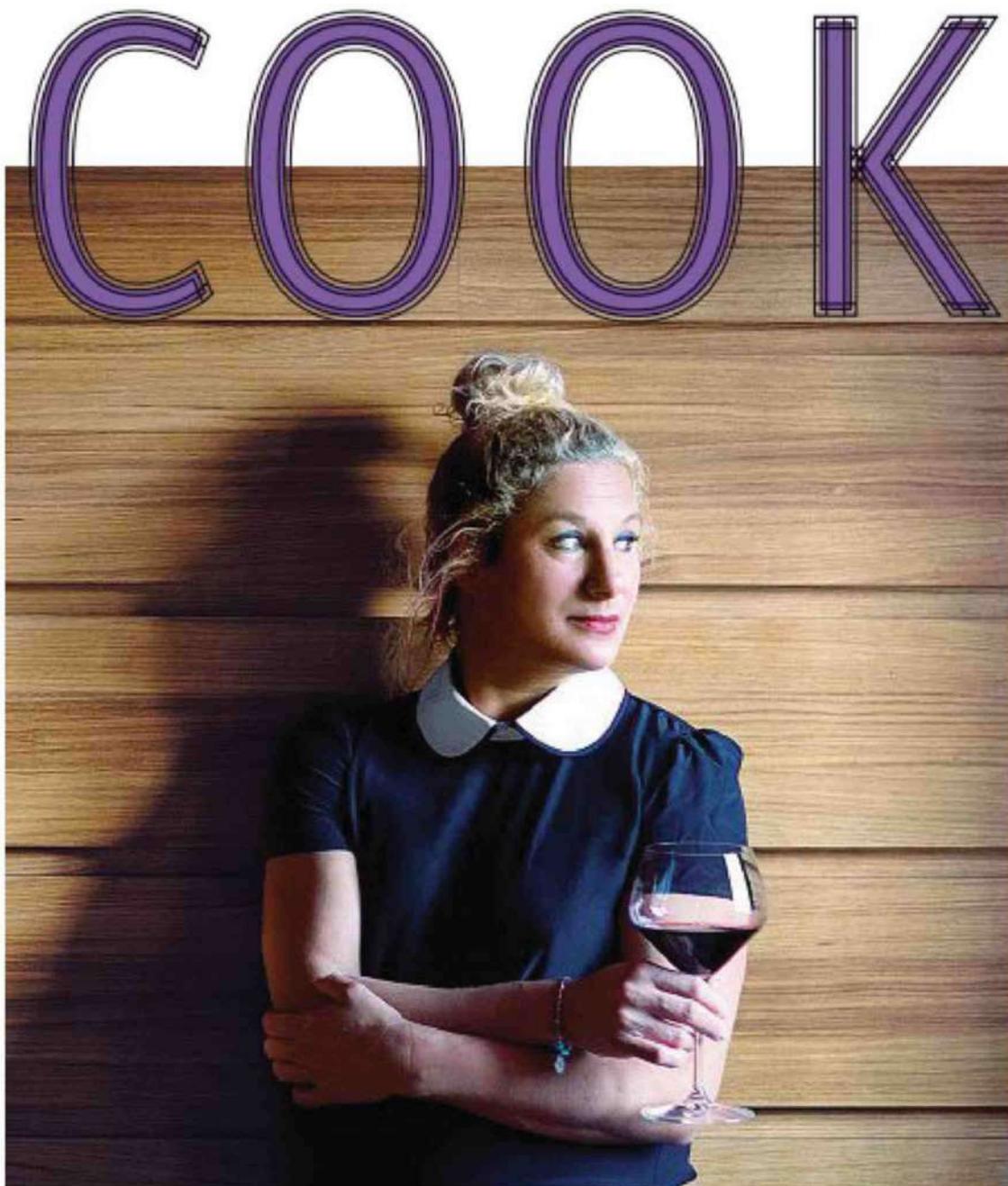
► 7 aprile 2020



In tavola La custard tart, la tipica torta di crema speziata britannica, che inaugura la nuova serie di dolci inglesi (foto di Matt Russell)



► 7 aprile 2020



Chi è
Ana Roš, classe 1972, è la chef del ristorante «Hiša Franko» di Caporetto, in Slovenia (foto

di Stefania Giorgi), a sinistra lo speciale colombe di Pasqua (disegno di Felicita Sala) e un piatto del menu salutare dei colori (foto di Laura Spinelli)