

Italia

AMORE MIO!

Mi sono innamorata. Il mio amante è l'Italia! Vengo tre o quattro volte all'anno e rimango sempre almeno tre settimane. Scrivo del vostro cibo e vino per una catena di 65 giornali negli USA - Tribune Media Syndicate - e anche per alcune riviste come Food Arts e Gastronomica. Fortunatamente ho fatto la conoscenza di Paolo Massobrio, il vostro sapiente uomo del cibo e vino che mi ha offerto questa opportunità di scrivere per Papillon delle cose che io, dal punto di vista di un'Americana, trovo molto particolari.



di Francine Segan

Ecco cinque scoperte che ho fatto durante questo mio ultimo viaggio:

1 - Noi negli USA mangiamo "cookies and milk" (biscotti e latte) o dolce con il caffè. Qui voi mangiate dolci abbinati con vini da dessert. Una meraviglia per me!

Come è buono il panettone mangiato insieme a un bicchiere di Asti Spumante. Vanno così bene insieme. Mmm. Il panettone sottolinea il bel profumo dell'Asti e il sapore pulito del Moscato e delle sue bollicine che puliscono la bocca (così posso godere di più ogni boccone). E non parliamo di come sono buoni i cantucci col Vin santo o il cioccolato con la grappa! Non prendete da noi la tendenza a bere caffè o latte con il dolce. È molto, molto meglio qui.

2 - Noi negli USA non abbiamo un posto come il Teatro del Sale di Firenze (www.teatrodelsale.com). Sono andata due volte perché volevo assicurarmi di non avere sognato la prima vol-

ta. Ho mangiato talmente bene la prima volta che non credevo che loro potessero fare così tanti piatti buoni per due volte.

Teatro del Sale è un "club" dove con 30 euro si mangia tutto ciò che si vuole. E ci sono anche vini, dessert e caffè tutto compreso. Ho mangiato, e non esagero, 30 piatti diversi... polenta alla fiorentina con appena appena il sapore della cannella, indimenticabile pasta a forma di conchiglia, maiale arrosto servito con sale del mare e peperoncini. Il maiale si scioglieva in bocca...

E non basta. Dopo la cena a buffet squisita del famoso chef Fabio Picchi e del suo bravo figlio, anche un master chef, c'è un spettacolo! Ho visto Maria Cassi (<http://www.mariacassi.com>), una comica brava come Lucille Ball. È come un Jim Carrey. Avete una stella che ha più talento di quanto abbia mai visto in vita mia. Badate che io vivo a NYC e vado spesso a Broadway.

3 - Il concetto dei bar come voi avete, da noi in USA, non esiste. Qui in Italia si può entrare in un bar e avere un espresso corretto, con un goccio di grappa, o un bicchiere di vino e il tuo compagno è un caffè. Da noi no. Negli USA c'è una netta divisione fra le bibite con liquore e quelle senza. Il liquore non tocca mai il tè o il caffè! Da noi un "Bar" è un posto aperto solo la sera dove si vendono solo bibite alcoliche, cocktails, ecc. I nostri posti per caffè, come Starbucks, vendono solo tè e caffè, ma mai alcolici.



Noi qui ci sediamo per prendere il caffè. Non si sta in piedi come in Italia.

4 - Ho perso due chili in tre settimane di vacanza qui in Italia mentre mangiavo tanto. E non ero a dieta! Come mai? Perché facevo come voi, anziché fare come quando sono a NYC.

La mattina invece di uno Starbucks Pumpkin Spice Frappacino (spezie e zucchero al caffè) con 400 kcal per un "venti" - cosiddetto perché è di 20 ounces, 564 grammi, in Italia bevevo ogni mattina un cappuccino. Circa 40 kcal. Che goia sentire l'odore di un vero caffè, invece di tutto quello zucchero e altre spezie!

In tre settimane non ho visto nessun Italiano mangiare in autobus o per strada o in macchina. Invece noi mangiamo sempre in fretta. Complimenti, poi, per il tempo con cui voi rimanete a tavola nei ristoranti,

trattorie e osterie. Da noi si ordina, si mangia e si va via! Anche nei ristoranti buoni che costano tanto è così. I padroni dei ristoranti in USA quasi vogliono che noi mangiamo in fretta perché possono avere più clienti in una serata.

Quindi, invece di mangiare un hamburger e patatine fritte in fretta in 10 minuti mangiavo un bel pranzo con primi e secondi in un'oretta con calma. Nelle piccole trattorie mi sentivo a casa. Non servivano in fretta: volevano che noi rimanessimo quanto volevamo. Mangiando così, con calma, mangiavo meno e mi sentivo più soddisfatta. E ho perso due chili.

5 - Ho scoperto, in questo viaggio, che il "cornetto" non è la stessa cosa di un "cornuto"! Non capivo bene perché ogni mattina quando chiedevo un cappuccino e un cornuto tutti al bar si mettevano a ridere! ♦



🎀 È esilarante questo racconto di Francine, con la quale siamo stati insieme a cena una sera, in compagnia di Silvana, Beppe e Monica. Intanto perché mette in luce delle positività che noi diamo spesso per scontate, come il nostro *modus vivendi* con la tavola. Credo che Francine, che sarà una collaboratrice stretta di Papillon, aprirà con noi una nuova fase di comunicazione. Abbiamo trovato una grande amica!

UN GIORNO CON FRANCINE

di Sarah Scaparone

Ho incontrato Francine Segan un pomeriggio di fine novembre a Torino, in occasione di un suo viaggio in Italia alla scoperta dei dolci tradizionali italiani. Francine è una persona di classe, elegante, raffinata, curiosa e straordinariamente semplice nello stupirsi di piccole e grandi cose. Attenta ai minimi particolari, si è rivelata una conoscitrice esperta e appassionata della cultura gastronomica italiana e di questa città che, mi ha confessato, adora ed ha già visitato una dozzina di volte.

Il nostro itinerario è iniziato da Eataly, il più grande mercato enogastronomico del mondo dedicato al cibo di qualità. Qui abbiamo incontrato Alex Saper, un giovane americano responsabile del nuovo negozio che nel 2010 Eataly dovrebbe aprire a New York. Dopo una visita illustrativa, la spiegazione di come è stato pensato il punto vendita americano e la presentazione con il patron Oscar Farinetti, io e Francine ci siamo dedicate a scoprire quali prelibatezze fanno capolino tra i tanti scaffali

del gusto di questa struttura. Ci siamo confrontate e consigliate e abbiamo acquistato prodotti unici come la pasta artigianale di Gragnano, il riso della Tenuta Margherita di Desana (Vc), i piccoli baci di dama de La Talpina di Genola (Cn), gli storici Nocciolini di Chivasso (To) di Bonfante, e due prodotti che a Francine stanno particolarmente a cuore: le cannellotte di Pietro Romanengo di Genova e il cioccolato di Claudio Corallo. Il nostro piacevole pomeriggio torinese è proseguito in uno dei punti di riferimento del gusto in città: la Confetteria Stratta di piazza San Carlo. Qui Francine ha consegnato un articolo che ha realizzato su questo locale storico di Torino e ha acquistato deliziose prelibatezze da fine pasto ai gusti lavanda e rosmarino. Sua è infatti l'usanza di offrire agli ospiti, in un elegante vassoio d'argento, confetti e fiori canditi di Stratta che compra con attenzione ogni volta di ritorno a Torino. Ma un'altra passione di Francine è il cioccolato: ecco perché dopo aver passeggiato sotto i portici del salotto cittadino ammaliate dall'atmosfera natalizia emanata dalle colorate Luci d'Artista, ci siamo dirette da Guido Gobino in via Lagrange per assaggiare gli originali cremi al sale che abbiamo battezzato "cioccolatini della felicità". E come ultima tappa, per ripararci dal freddo pungente e dalla pioggia, siamo entrate nello storico Caffè Mulasano di cui Francine conosce tutti i segreti: dai mitici tramezzini all'imperdibile aperitivo di cui, ovviamente, ha già scritto!

