LA PUBBLICITARIA CUCINA PAROLE, L'IMPRENDITORE RIPENSA L'ESPRESSO E I DIVI DELLA PORTA ACCANTO HANNO UN'IDEA PER CONQUISTARE L'AMERICA

IL BUSINESS DEL SUPPLI'

di MAURA RADAELLI foto di MAURO CONSILVIO per "A"

Nella foto grande, da sinistra, Annamaria Testa, Andrea Illy, Alessandro Gassman, Luca Argentero e Luca Lucini. Qui sopra, altri momenti della cena.

INVITATI:
LUCA ARGENTERO (ATTORE), ALESSANDRO GASSMAN (ATTORE), ANDREA ILLY (PRESIDENTE E AMMINISTRATORE DELEGATO ILLYCAFFÈ), LUCA LUCINI (REGISTA), ANNAMARIA TESTA (PUBBLICITARIA)
DA ZERO CONTEMPORARY FOOD, A MILANO

Annamaria Testa, Luca Lucini, Andrea Illy (anche in basso), Alessandro Gassman e Luca Argentero (anche qui sotto).

«Buonasera, posso imbucarmi?». Direste di no ad Alessandro Gassman? «Veramente saremmo al completo», scherza Andrea Illy. La sua idea era una serata con Annamaria Testa, creatrice dell'ultimo spot per Iperespresso («un nuovo modo di pensare il caffè, coperto da cinque brevetti», precisa), Luca Lucini che ne ha curato la regia e il suo vecchio amico Luca Argentero. «Ma siccome lui e Alessandro se le sono date di santa ragione, ho pensato che a tavola avrebbero fatto pace», spiega il regista. Botte da fiction: sono i protagonisti-fratelli del suo film, *La donna della mia vita*. «Quando uno si innamora della ex dell'altro (Valentina Lodovini) sono guai», dice Gassman. «E ci si mette anche la mamma, Stefania Sandrelli», continua Argentero. E Illy, imperturbabile, assaggiando il maki dell'aperitivo: «Potevate portare anche loro». Osserva i cuochi del ristorante Zero che tagliano il pesce con precisione chirurgica. «Mi sono comprato l'attrezzatura per cucinare giapponese, e ogni tanto mia moglie mi prepara una perfetta cena *japan style*». I suoi compagni di tavola lo guardano ammirati: più che cuochi sono buongustai (e faranno onore alla tagliata di pesce, alla tartare, a una montagna di tempura, accogliendo ogni portata con entusiasmo). «Io cucino parole. Le rosolo, le friggo, a volte le faccio a pezzi», racconta Annamaria Testa. «Ma ogni tanto preparo il minestrone della nonna. E quando riesce, è un piccolo momento di perfetta gioia». A ciascuno la sua *madeleine*: per Gassman e Lucini il pollo con riso e besciamella, un piatto francese, come la mamma di Alessandro (Juliette Meyniel) e la nonna del regista. «E le polpette?», interviene Argentero. «Erano l'unico modo di attirare gli ospiti nella nostra casa di Velletri, vicina a quella dei Tognazzi», racconta Gassman. «Andavano tutti da Ugo, sicuri di mangiar bene, e tanto. Nell'immaginario degli amici loro erano gli ateniesi goduriosi, noi gli spartani frugali», continua maneggiando le bacchette alla perfezione. Merito di "viaggi & assaggi", dicono. «Perché provare un cibo nuovo è assaporare un pezzetto di mondo», commenta Testa. Si scopre che Vittorio Gassman e il papà di Andrea Illy, Ernesto, adoravano il gulasch, «forse perché siamo entrambi di origine austroungarica», commenta Alessandro. E fruga nei ricordi: «Ora che ci penso, papà voleva mettersi in società con Paolo Villaggio per esportare i supplì in America, diceva che sono perfetti per gli Usa: facili e unti». «Mettiamoci in società noi», Argentero rispolvera la laurea in economia e le esperienze di marketing prima del *Grande Fratello*: «Pensa, *Supplì Hut*, o *Italian Frites*, e noi come testimonial». E c'è un'altra idea da realizzare in coppia, uno spot per il marchio illy. Scherzano, ma neanche tanto: «Abbiamo qui il committente, l'ideatrice e il regista». Ma a tavola non ci sono ruoli, Illy dell'austero amministratore delegato ha solo la divisa, il consueto elegante abito grigio, due attori famosi (Argentero è reduce dal successo di *Il grande sogno*, Gassman del cinepanettone *Natale a Beverly Hills*) diventano i divi della porta accanto. Non si mettono al centro dell'attenzione, ascoltano con piacere Testa che parla del suo sito internet *nuovoeutile*, dove ha messo on line 30 anni di studi sulla creatività; Lucini che racconta quanto la sua esperienza di regista di spot l'aiuti sul set dei film. «Siamo noi abituati alla pubblicità che riusciamo a passare al cinema, non viceversa», spiega con un po' di civetteria. «Lucini quando lavora ha in mente la qualità totale, quello che voglio per la mia azienda», approva Illy. A richiesta, dà una piccola lezione di caffè, racconta dei viaggi nelle piantagioni («la sua azienda ha sempre aiutato i coltivatori a modernizzarsi e paga il giusto il caffè», precisa Testa), di un robot tedesco super tecnologico rimandato al mittente perché «poco preciso per i nostri standard». Chiude gli occhi, si concentra sul tempura. «Avete presente l'eudemonia di Aristotele?». Francamente no. «Be', mangiare dà un piacere fisico e intellettuale insieme, è un'esperienza polisensoriale. E sociale: è il simbolo della convivialità». E il legame tra cibo e sesso? «Macché, mangiare fa famiglia», interviene Gassman. «Sa di coccole e intimità» secondo Argentero, che precisa: «con mia moglie».

pesce & design

GIAPPONESE MA NON TROPPO

Cucina contemporanea in un ambiente di design. Con ingredienti senza confini, tante erbe per insaporire, disciplina giapponese. Il risultato: piatti, soprattutto di pesce, dai sapori insoliti ma mai "difficili" (Zero Contemporary Food, corso Magenta 87, Milano, tel. 0245474733, www.zeromagenta.it).

Le ricette di Zero Contemporary Food

Tartare di tonno e gamberi

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

180 g di tonno rosso del Mediterraneo freschissimo, 120 g di gamberi rossi di Sicilia freschissimi puliti, 8 cucchiaini di semi di sesamo tostati piccanti, 8 cucchiaini di salsa di soia, Banana chili sauce (nei negozi di specialità etniche), 8 cucchiaini di olio di sesamo, uova di salmone (o caviale), sale di Maldon

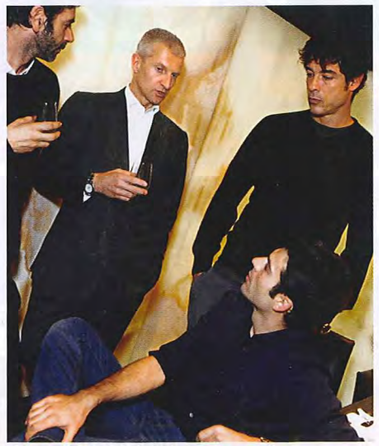
Tagliate il tonno a cubetti e mescolatelo in una ciotola con un pizzico di sale, metà olio di sesamo, metà salsa di soia e metà sesamo. In un altro recipiente preparate allo stesso modo i gamberi tagliati a cubetti. Mettete in un tagliapasta un quarto di composto di tonno e un quarto di gamberi e trasferite nei piatti, su uno strato di Banana chili sauce. Completate con un cucchiaio abbondante di uova di salmone (o di caviale) e servite.

Zuppa di miso e vongole

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di vongole veraci, mezzo foglio di alga konbu, un pugno di Bonito flakes (fiocchi di pesce; nei negozi di specialità etniche), 180 g di pasta di miso (nei negozi di specialità etniche), saké, salsa di soia

Pulite le vongole e lasciatele a lungo sotto l'acqua corrente. In una casseruola mettete 1,5 l d'acqua con l'alga a striscioline; portate a ebollizione, spegnete e aggiungete i Bonito flakes; lasciate riposare per un'ora poi passate al setaccio, tenendo solo il liquido. Mettete le vongole in un tegame ben coperte d'acqua; portate a bollore e fatele aprire poi scolatele tenendo da parte il liquido di cottura. Filtratelo, mescolatene metà con il brodo preparato poi stemperate la pasta di miso e mescolate con un goccio di saké e un cucchiaino di salsa di soia. Aggiungete le vongole, scaldate e servite.



Annamaria Testa, Alessandro Gassman e Luca Argentero; sotto, con Luca Lucini e Andrea Illy.

Home economist Paola Volpari, foto Luca Colombo/XL