

RENATO BRUNETTA COSÌ VI CUCINO LA POLITICA

di Flora Lepore

Divi ai fornelli

Il ministro per la Pubblica Amministrazione ora firma un libro di cucina. «Ai fornelli sono un dilettante emozionale: la cucina, come la politica, è un modo per essere generosi. Quando avrò un figlio gli dirò di fare il politico». «Fare la spesa mi piace, cerco occasioni e sconti». E sulla sua Titti: «Le ho dato l'anello di fidanzamento durante una distribuzione di cibo ai meno fortunati. Ci sposeremo dopo il suo divorzio, previsto a febbraio. Per ora le preparo la colazione con croissant e caffè: poi, per smuoverla dal letto suono il campanaccio». Infine, dedica una ricetta "pepata" a ciascuno dei suoi colleghi in Parlamento...

MILANO, dicembre

Che cosa sarebbe quest'uomo senza il freezer? Una cena improvvisa? Lo apre e via, ai fornelli. La colazione per Titti? Scongela i croissant e mette su il caffè. Gli regalano mozzarelle in quantità? In freezer anche quelle («Ma con l'accortezza di strizzarle prima», precisa), assieme ai cappelletti che gli manda, in abbon-

danza, l'amica romagnola Valentina. Congela anche i funghi («Ma prima vanno scottati in acqua, al contrario dei piselli che si conservano "nature"»). Chi l'avrebbe detto? Meglio di una brava massaia Renato Brunetta, professore di Economia, ministro per lavoro e politico "pro tempore", in realtà è un uomo con una passione che

lo accompagna da bambino: la cucina. Ce lo racconta nel suo studio al Ministero dove, lasciate momentaneamente le carte, comincia il discorso dal libro *Oggi (vi) cucino io*, scritto col cuoco e amico Fabrizio Nonis. «Il libro nasce dall'amicizia con questo macellaio, esteta e cuoco professionista. Era il mio idolo quando lo seguivo su Sky nella trasmissione *In punta di coltello*».

Lei come si definisce in cucina?

«Un dilettante emozionale, un bricoleur della cucina... La cucina, come la politica, è un modo per essere generosi con gli altri».

Si considera migliore come politico o come cuoco?

«Per tutte e due le cose ci vogliono passione, intelligenza, cultura, capacità di combinazione e di saper fare le scelte giuste. Io, quando avrò un figlio, gli dirò di fare il politico».

Non sarebbe meglio il cuoco?

«Così non penserà solo a se stesso».

I suoi ricordi in cucina?

«Gli odori della cucina di mia madre Elena nelle due case della mia infanzia. Nella prima, che dividevamo con una zia, noi in cinque avevamo solo una camera matrimoniale e uno sgabuzzino per gli altri miei due fratelli. E un solo bagno per tutti. Perciò la vita si svolgeva in cucina. Lì, a un metro dalle pentole, studiavo e facevo i compiti. Una volta uno spruzzo di olio dalla padella del pesce fritto finì sui miei quaderni. I pianti, le tragedie! Tutta la notte a rifare gli esercizi. Un trauma che non ho dimenticato. Nella seconda casa avevo una scrivania.

Studiavo dalle due e mezzo fino a sera. Nelle pause andavo in cucina e mi facevo un gocchetto di vino».

Di vino?

«Giusto un cicchetto! E intanto davo una mano a mia madre a fare il soffritto o il baccalà o la pasta e fagioli. Lei era una maestra della peperonata e della pasta fresca fatta in casa».

Fa anche la spesa?

«Scherza? Fare la spesa è la cosa che mi piace di più. Cerco le occasioni e gli sconti, applico alla spesa quello che ho imparato da economista. Mi guardo attorno, confronto i prezzi, se ci sono delle occasioni compro in quantità e metto nel freezer. Ottimizzo».

Una buona massaia...

«Lo prendo come un complimento. Ma, essendo un uomo, preferisco mi definisca un buon padre di famiglia».

Che cosa non manca mai nella sua cucina?

«Tengo sempre "i fondamentali" in freezer: la carne, i sughi...».

Quelli già pronti?

«Ma che dice? Quelli che ho fatto io e che poi ho congelato! Sono previdente. Quando mi regalano dei funghi e non li consumo, do loro una scottata e via nel freezer. Il congelamento ha le sue regole ferree: i piselli vanno messi via crudi. Le mozzarelle vanno strizzate prima di avvolgerle nella stagnola. Una volta scongelate perdono profumo ma non il sapore. Io non butto via niente».

E quando vuol fare una cena romantica, quali sono gli ingredienti?

«Amore per la cucina e verso il partner. Non esistono cibi afrodisiaci».

Lei cosa cucina, nel caso?

«Preparo cibi semplici, non mi imbarco in cose complicate o troppo pesanti che poi rovinano il dopocena. Il vino? Solo bianco e i prosciutti, perché non reggo più il tannino del rosso. Una *débâcle* da vecchiaia».

Non si butti giù; è vero che si è dichiarato a Titti a una cena?

«A una cena particolare. Pochi giorni prima di Natale, a sorpresa, lei mi aveva invitato ad accompagnarla a una stazione ferroviaria di Roma dove ogni domenica suo zio, un ristoratore romano, arriva con un furgone colmo di cibo per i

meno fortunati. Avevo in tasca l'anello di fidanzamento e certo avevo immaginato di darglielo in una circostanza diversa. Alla fine della distribuzione però, davanti a tanta gente sofferente, mi sono sentito veramente toccato dall'emozione. Ho tirato fuori l'anello. Titti era contenta e la gioia di darglielo in quel momento è stata doppia».

Quando vi sposerete?

«L'anno prossimo».

Dice sempre così...

«Ma è vero. A febbraio lei avrà il divorzio».

Ci racconta un rito della tavola fra

lei e Titti?

«Quando siamo a Todi le preparo la colazione mentre lei è ancora a letto. Metto in forno i croissant tirati fuori dal freezer e faccio il caffè. Il profumo si spande per casa, ma non basta a smuoverla. Allora suono il campanaccio».

Il campanello?

«No, il campanaccio: è una casa a scale, non posso mica urlare».

Dopo sposati chi cucinerà?

«Un po' per uno, come capita. Titti sa fare tutto. Il pollo alla diavola cotto in una padella di ferro sotto il peso di una pentolona piena d'acqua

è la sua specialità. Schizza d'olio tutta la cucina ma è di una tale bontà!».

Berlusconi dice che non ama né l'aglio né la cipolla. Approva?

«Peggio per lui. Pure Titti non ama la cipolla e poco l'aglio ed è uno degli argomenti di conflitto fra noi».

Ha mai cucinato per Berlusconi?

«No».

Nel caso, cosa gli preparerebbe?

«Una tartara di tonno, senza cipolla naturalmente».

Se invitasse Fini?

«Un pollo alla diavola...».

Allude? E per Bossi?

«Pasta e fagioli».

A Bersani niente?

«Non riesco a essere cattivo quando si tratta di cibo».

A Tremonti?

«Baccalà alla vicentina, lui è di lì».

Lei è buono persino con lui?

«Ha un carattere un po' strano ma quando è di buzzo buono sa essere simpatico. Oggi mi ha regalato un pezzo di panino al prosciutto».

Come mai?

«Ero affamato. Lui mangiava, io lo guardavo. Alla fine mi ha detto: "vabbè, tieni, dividilo come vuoi". Me ne son preso un quarto...».

Ha mai avuto un flop in cucina?

«La sera che avevo invitato Fabrizio Cicchitto con la moglie nella mia casa a Venezia. Lui mi telefona, dice che sta arrivando. Calcolo i tempi e mi metto a fare un risotto aromatiz-

zato al tartufo che avevo in frigo. Lo assaggio ed era rancido. Tragedia! Butto via tutto. Per fortuna avevo in freezer i cappelletti che mi fa una mia amica di Bondeno!».

Come trascorrerà il Natale?

«Sempre nelle Marche, sempre con la zia Ottavina, parente di Titti che prepara immancabilmente per dessert "la pasta dolce", una mappazza immangiabile. A quel punto preferisco il panettone».

A proposito, il Governo Berlusconi lo mangerà il panettone quest'anno?

«Assolutamente sì».

Flora Lepore

DUE CLASSICI FIRMATI

Bollito misto

*2 kg di biancostato *1 coda *1/2 lingua *1 kg di muscolo *1 gallina *1 kg di testina *2 cotechini *cipolla, sedano, rosmarino, prezzemolo, sale e pepe.

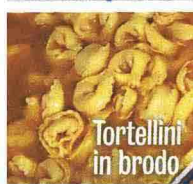
In due pentole, portare a bollore le verdure, nella prima mettere biancostato, muscolo, gallina

e coda: cuocere 2 h e 1/2, togliendo la gallina dopo un'ora. Nella seconda pentola cuocere la testina per circa 3 h; in una terza pentola, a freddo, cuocere i cotechini per 2 h.

Cappelletti

*400 gr di lombo di maiale *2 salsicce *3 uova *200 gr di pollo o vitello *1 kg di farina e

10 uova per la pasta *150 gr di Bologna. Brasare lombo, salsicce e vitello; frullare con la mortadella e amalgamare con il grana le uova. Tirare la sfoglia, tagliarla a quadrati e riempire i tortellini.



Tortellini in brodo



Bollito misto

**IL MENU
DEL MINISTRO**



Per
Silvio Berlusconi
*Tartare di tonno
(senza cipolla)*



Per
Gianfranco Fini
*Pollo alla
diavola*



Per
Umberto Bossi
Pasta e fagioli



Per
Giulio Tremonti
*Baccalà
alla vicentina*



Per
Fabrizio Cicchitto
*Cappelletti
in brodo*

ECONOMISTA ED ECONOMO Renato Brunetta, 60 anni, economista e politico, è dal 2008 ministro per la Pubblica Amministrazione e l'Innovazione; è anche professore ordinario di Economia del Lavoro presso l'Università degli Studi di Roma, Tor Vergata.

VENETO DOC A lato, Brunetta a Venezia, dove è nato; sotto, il menu che il ministro ha composto per i suoi colleghi con un pizzico di "pepe" qua e là... Per Natale, invece, il ministro consiglia i cappelletti e il bollito classico (le ricette a pag. 64) e, per finire, un tiramisù al caffè preparato, invece che con i savoiardi, con i biscotti Osvego e «messo per qualche minuto in freezer».

NELLA "SUA" VENEZIA

**PER LA SUA TITTI
RICETTE D'AMORE**

