

Ecco la ricetta della convivenza felice con uso di cucina

— MILANO —

UNA DONNA fortunata Ilaria Mazzarotta, origini irlandesi, giornalista e autrice radiofonica, alias signorina Fiamma. Ha traslocato solo due volte nella sua vita. Da Roma a Milano, e poi per andare a vivere con Lui. E da alcuni anni continua a convivere. La sua ricetta della felicità: far assaggiare tutto all'altro, senza imporre i propri gusti. La capacità di amalgamarsi è raccontata in dettaglio nel manuale «Due cuori e un fornello (convivenza con cucina)» (Kowalski). Regola generale: difendere con fermezza le proprie tradizioni - la torta di ricotta e cioccolato del Forno Boccioni nel ghetto romano, e la grattachecca, istituzione dell'estate trasteverina, granita ben diversa da quella roba acquosa che fanno a Milano - e rispondere con entusiasmo alla proposta di un ossobuco con gremolada, specie se cucinato in un

locale tipico come il Matarel, o all'invito alla Latteria Milanese, dove il proprietario dittatore sceglie cosa portarvi, basta ordinare un piatto misto (tripudio di sformati, melanzane alla parmigiana, verdure ripiene, timballi di pasta). Ma il vero segreto è nel soufflé al cioccolato. Una magia. Preceduta da un misterioso profumo. Portata in tavola in cocottine di ceramica incandescente e gonfie come una nuvola. I commensali estasiati. Lui la guarda e dice: «È pazzesco!» La richiesta di convivere arriva puntuale dopo pochi giorni che è stata sferrata la perfetta mossa strategica. Il succo della storia: il soufflé, croce e delizia di qualsiasi aspirante cuoco, può fregarti in qualsiasi momento, e sprofondare su se stesso. Come l'amore. Ma se ti riesce, sei pronta a tutto.

A. Man.

