

Per i golosi più curiosi: andiamo insieme a scoprire cosa c'è nel frigorifero di **personaggi un po' speciali**

Gusti privati e pubbliche virtù di una musicista **TANTO VA LA GATTA ALL'ARPA...**

In una casa di Albavilla, con vista sui laghi di Alserio e Pusiano, abita una bella artista che fa concerti in tutto il mondo. Tra una tournée e l'altra si concede alcuni interessanti peccati di gola. Le abbiamo chiesto di confessarci

"Capelli biondi, occhi verdi, 170 cm di altezza, taglia 42, scarpe 37, shintoista, artista, viaggiatrice, allergica alle graminacee, al lattosio, alla polvere e alle persone violente": così si descrive, da sola, su Facebook. Omettendo, nell'estrema sintesi, il suo grande, celestiale talento: è una grande arpista, fra le più note e stimato in Italia e nel mondo.

Non c'è nessuno a cui non piaccia l'arpa, strumento onirico e affascinante, soprattutto poi quando a suonarla è una donna bella e bionda con gli occhi verdi. Da qui a conoscere la musica per arpa e ascoltarla ne passa, così - a parte i famosi "intervalli" di Paradisi e Couperin - il grande pubblico non ha dimestichezza con il repertorio di questo strumento e Floraleda è a tutti gli effetti una grande star... "di nicchia". Ma, giovane e grintosa, ha il merito di diffondere l'immenso piacere di ascoltarla anche oltre il pubblico abituale della musica classica.

In cucina è un'appassionata autentica, con un handicap che cerca di tramutare in vantaggio inventandosi alternative creative: quell'allergia al lattosio confessata al social network, che le impedisce di godere appieno, ad esempio, degli amatissimi pizzoccheri: "li cucinavo benissimo, prima che saltasse fuori il problema. Ma il burro, il casera e qualsiasi altro formaggio mi sono proibiti."

Li cucini solo con le verdure? "No, ho troppo rispetto per un grande piatto come questo. Non li cucino affatto. Però a volte li lesso e li mangio al posto del riso o del pane...intendo dire che spesso sostituisco il pane col riso bollito, come si fa in molte parti del mondo, oppure con i pizzoccheri, appena lessati."

La intervistiamo nella sua casa di Albavilla, in provincia di Como, una villetta con bella vista sui laghi di Alserio e Pusiano. Papà comasco, madre piemontese, attualmente "più o meno single", è da sempre una buongustaia assai propensa a mettersi ai fornelli: "Ho imparato da mia mamma e dalla nonna, che non si limitavano a una cucina tipica: ravioli fatti in casa con il sugo di brasato, torte pasqualine, gnocchi alla romana...questi sono i piatti che mi vengono in mente se penso all'infanzia. Cucinare mi piace e mi rilassa, ma preferisco sperimentare, difficilmente seguo alla lettera una ricetta. Leggo molti libri di cucina...ma sono libri concettuali, diciamo che mi interessano la cultura e l'antropologia del cibo, più che le ricette. Invento al momento, non faccio due volte la stessa cosa". Paganini non replica, si diceva... "Eccetto qualche piatto che amo particolarmente". Ad esempio? "Ad esempio il pollo alla birra". Raccontacelo. "Beh, è



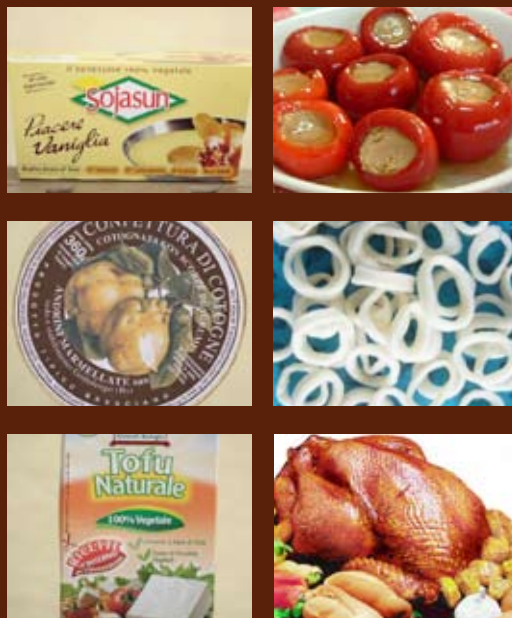
Una bottiglia è aperta, ma ha il tappo speciale per fare il vuoto, segno di attenzione. A destra: abbiamo svuotato frigorifero e dispensa per circondare Floraleda con i suoi cibi preferiti





Un bel ritratto oltre le corde dell'arpa. A destra, come Eva con la famosa mela

CIBI CHE NON MANCANO MAI NELLA SUA CASA



CUCINARE LA FENICE? I LIBRI DA MANGIARE

Una piccola scoperta è la biblioteca culinaria di Floreleda. Ecco i titoli più interessanti:

- Il sardone sussurrato, ovvero il sesso e il mare – cucina afrodisiaca di pesce, di Rodolfo Francesconi (“molto concettuale e divertente, anche se ci sono delle ricette”)
- La tavola imbandita, di Gualtiero Marchesi e Luca Vercelloni, storia estetica della cucina, un classico.
- La cucina giapponese di Hideo Dekura
- La Cucina impudica, le ricette segrete di una donna di mondo rivelate a chi intenda diventarlo, di un Anonimo, con prefazione di Luigi Veronelli
- Ricordi inediti di Auguste Escoffier, il padre della cucina classica francese
- Come cucinare la Fenice Di Allen S. Weiss: “Malgrado la sua rarità la Fenice è una selvaggina assolutamente degna di interesse. È strano e un vero peccato che sia assente dalla nostra storia culinaria”.
- Afrodita di Isabella Allende
- I Romani in cucina – edizioni Quasar
- Leggere è un Gusto – deliziosa collana tematica ispirata a vari autori e artisti: le ricette di Babette e Karen Blixen, la cucina dei film di Almodovar, A convito con Dante, la cucina della Divina Commedia, In cucina con Alice, Fate streghe ed elfi ai fornelli, I menu di Agata Christie (Il Leone Verde Edizioni)
- Diario in cucina, Isola di Simi, Grecia 1967 di Daniel Spoerri (Slow Food Editore)
- Autobiografia di Pellegrino Artusi
- Gastronomo e giudice. Vita di Jean-Anthelme Brillat-Savarin di Giles McDonogh
- Gli astri in cucina, di Monica Canducci, “Astrologia psicomantica per nutrire il corpo e lo spirito”.

molto semplice. Faccio rosolare il pollo in una padella antiaderente...senz'olio, basta bucherellarlo e rilascia il suo grasso; poi verso la birra fino a coprirlo, e lo lascio andare finché è cotto, se occorre aggiungendo altra birra”. Nessun sapore, nessuna spezia? “No, mi viene già buono così”. Che birra usi? “Una qualsiasi birra chiara, o una birra di frumento, che lascia una nota più aromatica”.

Altre ricette ne hai? “Con un'amica volevamo scrivere un libro di ricette 'a tema', raccogliendo quelle realizzate durante le cene con gli amici. Io amo molto cucinare per gli ospiti. Curo anche la mia cucina da single, ma scelgo soluzioni più rapide”. Cosa mangiano i tuoi ospiti? “Per loro preparo il pesce, totani, calamari, crostacei...mi vengono bene le triglie alla provenzale, con anice, zafferano e pomodoro”. Le filetti tu? “No, devo stare molto attenta alle dita, non posso rischiare di tagliarmi. Me le faccio filettare in pescheria...altra passione sono i dolci.” E quando cucini per te? “Tendo a non friggere troppo, a mangiare sano, anche se poi non resisto a qualche 'porcata' come il sacchetto di patatine, pistacchi e pop corn. Usando ottime materie prime la cucina leggera diventa saporita, anzi permette di apprezzare ancora di più i sapori originali. Per esempio le verdure cotte a vapore al punto giusto sono ottime, soprattutto poi se ti diverti a condirle con un olio molto buono. Il sugo al pomodoro e basilico è buono anche senza rosolare la cipolla.” Ti manca molto il latte? “Latte di riso, di mandorla, di soia, yogurt di soia: ti assicuro che sono ottime alternative. Con lo yogurt e un soffritto di sapori...si in questo caso c'è un soffritto... preparo una salsa per la carne. Uso carota, sedano, timo, poi frullo il soffritto con lo yogurt. La costata intanto cuoce a bassa temperatura con la cipolla: viene un po' brasata”.

C'è qualcosa che non manca mai nel tuo frigorifero? “I peperoncini piccanti ripieni, la salsa di soia, lo yogurt di soia, ottima verdura e insalata di stagione, uno dei tipi di latte che posso bere...”. Ti piace il piccante? “Mi piace MOLTO il piccante!” (e ride, come avesse confessato un peccato, come se per una che suona l'arpa, strumento angelico, fosse inaudito mangiare piccante). E fuori dal frigo? Fuori dal frigo direi olio extravergine normale e pregiato, frutta nostrana con qualche concessione esotica, tè molto buoni e speciali, come il tè verde giapponese da cucina, il Matcha, e spezie varie. A proposito di viaggi, cosa ci raccontati? “Amo la cucina del Giappone. Se la provi là hai occasione di assaggiare piatti diversi, con ingredienti mai visti, ad esempio frittate con alghe buonissime (un fatto curioso, alternano sempre un piatto molto caldo e uno molto freddo). Apprezzo molto la cucina thailandese, mentre ho problemi di intolleranza con quella indiana (usano molto yogurt) e quella greca (formaggio, yogurt), altrimenti ne sarei ghiotta.

In conclusione possiamo dire che musica e cibo vanno d'accordo? “A suonare si fa molta fatica, quindi per estensione possiamo dire che la musica mette appetito...e poi posso testimoniare che i musicisti in generale sono buone forchette, sarà la fame atavica degli artisti per la sopravvivenza”. Onde evitare che il finale un po' bohémienne ci rattristi, a questo punto inventiamo il gioco di abbinamenti musica cibo che riportiamo qui sotto: un inedito firmato Floreleda Sacchi.

LA SONATA È ALL'ARRABBIATA, LA SINFONIA È ARROSTITA

Cibo e arte cibo e musica... Tra il serio e il faceto abbiamo chiesto a Floreleda di pensare, in base a sensazioni gustative e diversa complessità, a quale piatto può corrispondere una sinfonia di Beethoven, a quale invece un madrigale o un brano jazz e così via. Ecco i suoi dieci inediti “abbinamenti”:

- Penne all'arrabbiata: Paganini, Sonata n. 1 dal “Centone”
- Pasta al pomodoro e basilico: Funiculi, Funicula
- Cous-cous con gamberetti: Tschajkovskij, Danza araba dallo Schiaccianoci
- Riso bianco con taleggio: Pärt, Für Alina
- Risotto alla milanese: Vivaldi, Largo dall’“Inverno” (Quattro stagioni)
- Spalla cotta: Verdi, Rigoletto
- Arrosto di cervo: Beethoven, Sinfonia N. 6 Pastorale
- Spezzatino di manzo: Puccini, Tosca
- Arrosto di agnello con patate: Chopin, Polacca Op. 53
- Trota con salsa di rafano: Schubert, Die Forelle
- Triglie allo zafferano e anice: Machaut, Tant doucement
- Ostriche crude: Bizet, Habanera dalla Carmen
- Torta Esterhazy: Haydn, Sinfonia in Re
- Sfogliatelle con ricotta e canditi: Mascagni, Cavalleria Rusticana
- Charlotte di mele alla fiamma: Saint-Saëns, Fanatisie op. 124
- Sacher Torte: Schubert, Du bist die Ruh
- Caffè marocchino: JS Bach, Cantata del caffè
- Caffè nero Blue Ribbon: Ella Fitzgerald, Black Coffee

FLORALEDA, SOLISTA E COMPOSITRICE

Artista di eccezionale talento, Floreleda Sacchi si dedica al repertorio solistico e alla musica da camera per arpa sviluppando progetti originali e un personale modo di fare musica. Ha suonato in importanti sale e festival in Italia e in tutto il mondo, dalla Carnegie Hall di New York al Palazzo dell'ONU, sempre nella Grande Mela, alla Matsuo Hall di Tokyo, Klang-Bogen di Vienna, Teatro di Lima in Perù, Emirates Palace di Abu Dhabi, Gessler Hall di Vancouver e così via, per citarne solo alcuni. Nel 2010-11 sarà in tour sulla costa Occidentale degli USA, in Spagna, Giappone e nel 2011 compierà una lunga tournée in Cina, confermandosi come una delle più interessanti ed originali arpiste sulla scena internazionale.

Dal 2008 è l'unica arpista al mondo a incidere per DECCA (Universal Music) che ha pubblicato “Minimal Harp”, affascinante progetto per arpa sola, che include 8 prime registrazioni mondiali di autori celebri (fra cui Philip Glass e Michael Nyman). Tra le altre incisioni recenti spiccano “Suite en duo” con il flautista Claudio Ferrarini (2007, Philips) e “Chiaroscuro” (2007, Amadeus Arte) in cui Flora presenta per la prima volta le sue composizioni.



LE BEVANDE PREFERITE

Tè verde giapponese Matcha



Succo alla carota Aureli

Caffè in capsule Nespresso



Piper Champagne versione mignon

Latte di Riso Scotti

