



Da sinistra. Gianrico Carofiglio, Camilla Läckberg e Piergiorgio Odifreddi al ristorante *Al Gallo* di Pordenone.

Come si dice “far scarpetta” in svedese?

I piatti sono vuoti, ma i bicchieri restano pieni: colpa di due astemi. Ma non importa, Perché, almeno a tavola, non si fanno polemiche

di Massimiliano Jattoni dall'Asén - foto di Mauro Consilvio per "A"
a cura di Maura Radaelli

INVITATI:

Gianrico Carofiglio (magistrato, senatore, scrittore)

Camilla Läckberg (scrittrice)

Piergiorgio Odifreddi (matematico, scrittore)

Al ristorante *Al Gallo* a Pordenone

NON SI VIVE DI SOLO PANE

«Criticatemi pure, ma l'insulto no, quello non l'accetto. E reagisco». Gianrico Carofiglio, magistrato e senatore prestatato (con successo) alla letteratura ha un aplomb quasi british. Ma non fatele arrabbiare, perché la sua passionalità pugliese si farà sentire. Ne sa qualcosa Vincenzo Ostuni, editor della casa editrice Ponte alle Grazie, reo di averlo definito, commentando l'esito del Premio Strega, uno "scribacchino". «I giudizi motivati sulle opere sono sempre ammissibili», ha commentato Carofiglio, «le offese personali mai». Così, ha chiesto ufficialmente a Ostuni di comparire davanti a un mediatore e se le parti si accorderanno non si arriverà in tribunale. A difesa di Ostuni si sono mossi molti intellettuali, ma Carofiglio va avanti: «È una questione di principio». Noi lo abbiamo incontrato 24 ore prima dell'inizio della polemica, una domenica a pranzo in un ristorante di Pordenone, dove invece regna l'allegria. Come potrebbe essere diversamente se a tavola c'è Piergiorgio Odifreddi? Carofiglio e il matematico più irriverente d'Italia sono qui per *Pordenonelegge*, kermesse dedicata a libri e autori, che quest'anno ha raggiunto con successo la tredicesima edizione, dove il magistrato presenta il suo *Il silenzio dell'onda* (Rizzoli).



Piergiorgio Odifreddi (anche sotto) e Camilla Läckberg fotografati da Gianrico Carofiglio.

«Montaigne diceva: "Il cibo è uno dei quattro piaceri della vita". Ma non ricordava gli altri. Io invece un'idea ce l'avrei, almeno su uno». In attesa degli antipasti, attacca così Odifreddi, che sotto zazzera e barba grigie conserva due occhi azzurri di



bambino furbo. Invitata al lunch di "A" anche Camilla Läckberg, giallista di fama internazionale. Occhi blu, capelli neri, dell'algida svedese ha ben poco. «Farei fatica a scegliere solo quattro piaceri. Sono troppo passionale», spiega prima di iniziare a elencare in inglese: «Mangiare, leggere, viaggiare, la famiglia, il sesso... Ecco, sono già a cinque». «Io aggiungerei il vino», interviene Carofiglio stappando una bottiglia di Friulano. Propone un brindisi, ma Odifreddi è astemio: «Ne prendo un dito solo per far tintinnare il bicchiere», acconsente lo scienziato, che nel pomeriggio terrà una lectio magistralis sulla storia della geometria. Anche Camilla Läckberg alza il calice. Colmo di Coca light. I due italiani si oppongono: «Porta male!». E Läckberg ri-



UN VINO, UN LUOGO PROFUMO DI PUGLIA. IN CANTINA

Torre Santa Susanna, in provincia di Brindisi, è un luogo unico sulla dorsale delle Murge, accarezzato dalla brezza che spira dai mari che circondano la Puglia. Qui la famiglia Zonin ha acquistato la Masseria Altemura, una tenuta con 130 ettari di vigneti coltivati con le uve autoctone rosse Primitivo, Negroamaro, Aglianico; e Fiano tra i bianchi. Una ristrutturazione attenta ha fatto rivivere terreni ed edifici. E una cantina appena inaugurata (progetto bioarchitetonico che si inserisce nel contesto locale) comprende zone di produzione, affinamento e imbottigliamento e un'area ricettiva con ristorante che offre soprattutto ricette tradizionali, sala degustazione con vendita diretta dei vini e museo di attrezzature agricole storiche. L'eccellenza enologica della Puglia abita qui.



Gianrico Carofiglio, Camilla Läckberg e Piergiorgio Odifreddi mostrano il libro *Il silenzio dell'onda*.

IERI E OGGI

Un locale storico (nato nel 1851), recentemente ristrutturato con cura, offre soprattutto grande cucina di mare più paste e dolci preparati in casa. Perfetta la carta dei vini (*Al Gallo*, via San Marco 10, Pordenone, www.ristorantegallo.com).

media con un Merlot. «Ma bevo solo Coca Cola, neanche acqua», precisa. Odifreddi scuote la testa: «Lei non è svedese, è americana!». «Me lo dicono tutti quando spiego che l'accompagno al pesce, il mio cibo preferito». Occhiate di raccapriccio volano sulla tavola, tanto più che Andrea Spina, chef del ristorante *Al Gallo*, è un mago con le ricette di mare. E infatti dalla cucina sfilano polpo in conserva, uova di seppia con fagioli, trigliette in saor, baccalà mantecato.

«Il primo ricordo legato al cibo è mio padre che pesca dalla nostra barca», racconta Camilla Läckberg, e con lo smartphone posta su Instagram le foto dei piatti. La madeleine di Carofiglio è «il pane casereccio con pomodoro, sale e olio». Läckberg si illumina: «Lo adoro, l'ho assaggiato nella "Limoncello area"!». Sguardi interrogativi. «Sì, la zona fra Capri e Amalfi: in Svezia la chiamiamo così».

Carofiglio prende nota: «Questa la metto nel prossimo libro». Intanto a tavola siamo alla porchetta di trota, e in pochi secondi i piatti sono vuoti. Odifreddi: «Il primo ricordo del cibo? Pare che la mia prima poppata sia stata un quarto di litro, tantissimo. Per due giorni non ho più mangiato. Poi mi sono rifatto», ride sfiorandosi la pancia. Il problema della linea non tocca l'atletico Carofiglio, che però si concede qualche cucchiata di Nutella. Ma il suo vero peccato di gola è la focaccia barese che cita in *Né qui né altrove*, «finora, il mio libro più autobiografico. E comunque la nostra focaccia è meglio di quella genovese». Intanto Odifreddi ripulisce il piatto con il pane. «In Italia si dice "fare scarpetta"», spiega. In svedese c'è un termine simile, ma rinunciamo a ripetere la parola incomprensibile.

Si è fatto tardi. Tra cinque minuti Camilla Läckberg presenterà ai fan la traduzione italiana del suo quinto romanzo, *L'uccello del malaugurio* (Marsilio). Veloce si alza, ma a metà della sala torna con una piroetta per affondare il cucchiaino nel semifreddo. Tanto su di lei gli zuccheri non hanno presa. «Snella e delicata come una danzatrice», commentano. «Fuochino», ride lei. «Andate su YouTube e guardatemi ballare». In Svezia Camilla non solo ha venduto 5 milioni di copie di libri, ma è anche una star di *Ballando con le Stelle*.

Le ricette di Al Gallo

Pescatrice al "caviale"

Per 4 persone

Ricavate da 800 g di filetti di pescatrice 12 medaglioni e rosolateli in padella antiaderente; salate. Aromatizzate 200 g di purè con buccia di limone tritata. Diluite mezzo cucchiaino di wasabi con acqua e mettetene 6 gocce in ogni piatto. Distribuite in ognuno il purè, il pesce e 10 g caviale di muggine. Condite con il fondo di cottura e servite.



Abbracci di mare

Per 4-6 persone

Scottate una piovra pulita da 1,2 kg in acqua e limone per 5 minuti, mettetela in una pentola coperta d'olio, infornate a 130° e cuocete coperto per 2 ore. Saltate in padella una melanzana pulita e pepata, a cubetti; salate, pepate, versate 2 dl di panna e fatela ridurre per 2 terzi, poi frullate. Mettete su una placca 160 g di pomodori datterini tagliati a metà con aglio, origano e semi di finocchio e passate in forno a 85° per un'ora. Servite con la piovra passata alla griglia e la crema di melanzane.

