

(quarantena)

Dove ordinare uova, colombe e pastiere. Che cosa cucinare e quali bottiglie di vino abbinare a ogni piatto della tradizione. Idee per trascorrere la **festa della Resurrezione** in famiglia, in coppia o da single, regalandosi persino la visita a un museo o un appuntamento romantico. A distanza, naturalmente.

di Marco Morello

Nemmeno i vecchi proverbi funzionano più nella stagione del coronavirus. Dunque no, Pasqua non con chi vuoi, ma con chi vivi. Con chi condividi la clausura: coinquilini o familiari, con e senza figli, con nessuno se si è single o l'amore c'è, però abita altrove. Sta arrivando la prima festa ai tempi dei decreti che ci tengono segregati, con i divieti delle passeggiate, figuriamoci delle scampagnate. Più che una Pasqua, una «Pasquarantena».

Eppure, non deve essere una giornata sottotono, per forza uguale a una delle tante recenti e imminenti. Con un minimo d'organizzazione, la si può rendere speciale. Né occorre rinunciare a riti e delizie tipiche, basta ordinarle online o prepararsele da sé.

In queste pagine trovate svariati suggerimenti, anche d'autore. Come una ricetta della regina dei piatti domestici, la cuoca superstar Benedetta Rossi o gli abbinamenti per ogni pietanza pensati da Luca Gardini, che tra i vari titoli in bacheca vanta quello di miglior sommelier al mondo: «Magari un bel pranzo accompagnato da un buon vino non

risolverà ogni problema però sarà motivo di gioia, certo breve e circostanziata, ma leggittima» dice Gardini a *Panorama*.

I suoi sono consigli di bottiglie facili da comprare online, su siti come *Bernabei.it*, *Tannico.it*, *Vino75.com*: «Iniziamo con la bolla, quindi, e per farlo chiamo in causa una delle cantine di riferimento in Franciacorta, Monte Rossa, di cui suggerisco il Brut blanc de blancs P.R., perfetto con il classico antipasto pasquale di uova sode e salumi». Poi, si sale in Alto Adige: «Presso la cantina di San Michele Appiano, per il Pinot Bianco Sanct Valentin 2017, con sentori di albicocca e sullo sfon-



In concerto senza pubblico

Andrea Bocelli Il celebre tenore canterà musiche sacre nel Duomo di Milano il giorno di Pasqua. L'esibizione sarà trasmessa in streaming in diretta mondiale.

PIACERI_RITI & CONSUMI

do un profilo di erbe aromatiche. Ideale con torta pasqualina, casatiello, minestra maritata e pasta sfoglia in tutte le preparazioni immaginabili». Con il rosso, si approda in Piemonte: «Da una cantina, Montalbera, che si sta occupando di rilanciare un vitigno storico come il Ruché. Il Laccento 2018 non assomiglia a nessun altro: speziato al naso, succoso e rotondo alla bocca, perfetto con l'agnello o il capretto al forno con le patate». Lo spirito è chiaro: se non si può viaggiare con il corpo, lo si fa con i sapori nel piatto e nel bicchiere.

Per il dessert, c'è da sbizzarrirsi. Oltre alle proposte qui accanto, se ne trovano svariate online. Da quelle dei grandi chef, come Antonino Cannavacciuolo, con la sua colomba al limoncello (su Antoninocannavacciuolo.it, sezione «shop»), all'uovo di cioccolato fondente o al latte di Carlo Cracco (su Shop.carlocracco.it). A Pompei c'è la storica Pasticceria De Vivo, che per ogni colomba ordinata sul web (su Pasticceriadevivoshop.it) devolve 10 euro a favore degli ospedali campani per fronteggiare l'emergenza coronavirus. Molti altri nomi eccellenti sono su Cosaporto.it, che a Roma consegna a domicilio le delizie gourmet di Antonini, Bompiani o della cioccolateria Said, a Milano le tentazioni delle pasticcerie Cova e Martesana, del panificio Longoni, più la colomba del maestro Iginio Massari, disponibile anche a Torino.

A Pasqua e Pasquetta sarà operativo Glovo, che, con grande rapidità, permette anche di prelevare un piatto da un indirizzo e recapitarlo a un altro. Così madri e nonne, pur non sedendo allo stesso tavolo di figli e nipoti, potranno spedire le loro leccornie nei 15 centri in cui questo tipo di servizio è attivo, da Bologna a Palermo, da Bari a Genova, da Catania a Verona.

Definito cosa cucinare, bere e mangiare, resta da capire come impiegare con intelligenza la parte rimanente della giornata. Da non perdere è il concerto di Andrea Bocelli, che canterà nel Duomo di Milano senza pubblico. L'esibizione sarà trasmessa in streaming in tutto il mondo e diventerà un simbolo di questo momento storico.

Rimanendo nel solco della cultura, un'ottima idea da fare in coppia o assieme ai figli è andare in un museo: non letteralmente, è ovvio, ma collegandosi alle pagine web dei grandi nomi del

Brindisi di qualità

Tre bottiglie scelte dal sommelier Luca Gardini, ognuna da abbinare con i piatti tipici della tradizione pasquale.



BOLLICINE
Monte Rossa Franciacorta, P.R. Brut Blanc de Blancs.



ROSSO
Montalbera Laccento, Ruché di Castagnole Monferrato.



BIANCO
San Michele Appiano, Pinot Bianco Sanct Valentin.



Creative e ricche di suggestioni gourmand

Le uova Decò con cioccolato al latte ricoperto da granella di nocciola caramellata o cioccolato fondente decorato da pepite al lampone. Su Shop.caffarel.com.



panorama internazionale. Dagli Uffizi di Firenze (Uffizi.it), dove accanto alle immagini delle opere ci sono dettagli e spiegazioni, al Louvre di Parigi (Louvre.fr) per un tour virtuale. E se il tema appassiona, sul canale ufficiale di YouTube della Apple (Youtube.com/Apple) c'è un video di cinque ore raccomandato dal museo stesso per esplorare l'Ermitage di San Pietroburgo.

In alternativa, con i più piccoli, si possono rispolverare i vecchi giochi di società, dalla battaglia navale alla caccia al tesoro, oppure riscoprire un classico dell'animazione su Disney + , da *Aladdin* a *Cenerentola*.

Meglio qualcosa di inedito? Sulla piattaforma c'è il film *Timmy Frana*, epopea di un investigatore



Colombe farcite
 Oltre alle classiche, su Panettonevergani.com si trovano colombe ai frutti di bosco o al limoncello.

Secondo tradizione
 La pastiera della celebre pasticceria romana Bompiani si ordina su Cosaporto.it.



L'uovo nello scrigno
 L'uovo Nocciur in edizione limitata, con cioccolato e nocciole Piemonte Igp è in scatola di latta. Su Lindt.it.

bambino che gestisce la sua agenzia assieme a un orso polare.

Infine, un pensiero per i single. Niente indigestioni obbligatorie di calorie né di malinconia davanti a uno schermo. Piuttosto, ha senso scaricare l'applicazione Once, portabandiera dello «slow dating», cioè delle conquiste con lentezza: anziché un buffet esagerato di volti e di corpi, propone una selezione ragionata di possibili partner in linea con i propri gusti. Se c'è intesa, dai messaggi si passa alla chat video in sicurezza, senza uscire dalla app. E magari succede che la «Pasquarantena» diventi San Valentino. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA RICETTA DI BENEDETTA ROSSI PIZZA DI PASQUA AL FORMAGGIO

Il suo libro di ricette è il più venduto in Italia, su Facebook ha oltre cinque milioni di fan, su Instagram quasi due milioni e mezzo di follower, sul suo canale YouTube più di 1,7 milioni di iscritti. Benedetta Rossi è la regina della cucina italiana. E ai lettori di *Panorama* consiglia una sua creazione originale per celebrare la Pasqua a casa.

INGREDIENTI

- 500 g di farina, metà 00 e metà Manitoba
- 7 g di lievito di birra disidratato
- 2 cucchiaini di zucchero
- 250 ml di latte
- 2 uova
- 10 g di sale
- 80 ml di olio extravergine di oliva
- 150 g di grana grattugiato
- 80 g di pecorino grattugiato

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola capiente raccogliamo la farina, il lievito di birra (io di solito uso Mastro Fornaio Paneangeli), lo zucchero e mescoliamo.
- 2** In un'altra ciotola versiamo il latte tiepido, le uova, il sale e l'olio e mescoliamo con una forchetta. Incorporiamo il grana e il pecorino.
- 3** Aiutiamoci con la forchetta e uniamo poco per volta le polveri ai liquidi. Quando l'impasto diventa sodo, spostiamolo sulla spianatoia e continuiamo a lavorarlo con le mani fino a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Trasferiamolo in una ciotola, pratichiamo il



taglio a croce, copriamo con pellicola per alimenti e lasciamolo lievitare per 2 ore o comunque fino al raddoppio del volume.

4 Riprendiamo l'impasto e lavoriamolo un po', poi mettiamolo nello stampo rivestito con carta forno. Per la pizza al formaggio possiamo usare una teglia dai bordi alti del diametro di 20 cm, oppure uno stampo da panettone da 500 g. Facciamo lievitare nello stampo per un'altra mezz'ora.

5 Cuociamo la pizza di Pasqua in forno preriscaldato ventilato a 170 °C o in forno statico a 180 °C per 35 minuti. Una volta cotta lasciamola intiepidire, quindi tagliamo a fette e gustiamola accompagnata da salumi, olive e verdure sottolio.

Questa e tante altre ricette potete trovarle su: *In cucina con voi! Tutte le nuove ricette di Fatto in casa da Benedetta di Benedetta Rossi (Mondadori Electa).*



#liberaBarbora