



ACQUOLINA IN BOCCA

Ivan (a destra) & Masa presentano il menu su carta intestata: si può scegliere il vino ma anche acqua di zenzero, da abbinare a caponatine di verdure in agrodolce con pinoli tostati, stick di gamberi e filetto di branzino con balsamo d'agrumi e cerfoglio.

La ricerca di questi sacerdoti dell'home cooking avviene tra le viuzze del passaparola

Ghella rapiti dai suoi famosi bicchierini, voltare lo sguardo altrove o rifugiarsi nell'ennesima sigaretta davanti alle sue coreografiche scenografie, anche perché spesso le delizie sono «rinforzate» da camerieri adoni, che lei stessa seleziona tra gli amici ventenni del figlio. «Sono stata forse la prima a usare enormi lastre di specchio o di vetro al posto dei vassoi» su cui adagiare fantasie di finger food di ogni tipo, perché tutto, persino il risotto, deve essere raccolto in miniporzioni esaltate da cocotte micron. Regola numero uno: modulare la cucina con i desideri del cliente. «Non uso quasi mai le tovaglie ma quando faccio cene tradizionali, come da **Marilù e Gaetano Rebecchini**, mi adeguo alle richieste. L'ultima volta ho pensato un menu cromatico tutto verde e arancione».

Cene a effetto, dunque, e come potrebbe essere altrimenti in una società basata sull'immagine? ma cene dove di rigore è pure il concetto del mangiar sano, imperativo categorico del nuovo lusso a tavola. «I gusti sono cambiati» racconta Elena Borgarelli, di giorno prof. di latino e italiano, signora milanese che, al pari dei suoi clienti affezionati, ama l'understatement. «Quando ho iniziato (dopo aver seguito un corso al Cordon Bleu di Parigi, ndr) la mia base era una cucina regionale rivista e corretta, perché la sperimentazione è l'aspetto più interessante di questo hobby. Adesso cerco di fare piatti poco conditi e semplici». Semplicità che è sintesi

di suprema raffinatezza, come suggeriscono l'aragosta alla catalana ai semi di papavero o i bocconcini di roastbeef in senape, entrambi serviti su cucchiaino. I sopralluoghi nelle case sono fondamentali, la prenotazione deve arrivare una settimana prima. Poi ci sono gli imprevisti del caso, dove astuzia e pazienza diventano il corollario necessario alla creatività. «Eravamo a New York dove collaboro con Jolanda Garretti (una delle caterer più prestigiose di Manhattan, ndr) e abbiamo cucinato un risotto riparate dagli ombrelli perché diluviava e il tendone sotto il quale si lavorava faceva acqua da tutte le parti».

Deborah Tomeucci, 45 anni, romana, ex pubblicitaria, habitué nelle case di **Alessandro e Soledad Twombly, Bernardino e Francesca Campello e Tamara Gregoretti**. «I nostri clienti» spiega «arrivano a casa alle nove di sera. Noi arriviamo un'ora e mezza prima e, a parte alcune cose già preparate, ultimiamo tutto nelle loro cucine. Finiamo verso mezzanotte e quando usciamo tutto deve essere perfetto». Il suo vezzo? «Piuttosto una necessità: porto sempre i miei coltelli». Cosa che non dimentica mai nemmeno Jeffrey Thickman, americano del Wyoming che mette a tavola l'aristocrazia di Firenze. Tra i suoi clienti ci sono i **Ginori, i Frescobaldi, i Corsini** e tanti industriali. Ma anche maestri come **Luciano Berio**.

Ex musicista, già insegnante di musicologia alla Columbia di New York, parla cinque lingue tra cui russo e tedesco. Jeff, come tutti lo chiamano, ha iniziato dopo aver