

MARCELLA BELLA: 'IL MIO PECCATO... DI GOLA'

di Cesare Zucca – La 'Top Chef' di oggi è una 'Vip Chef', una delle cantanti più popolari e più amate dagli italiani: **Marcella Bella**. Tutti conoscono la sua voce e le sue canzoni, ma ho scoperto che, oltre essere una regina della musica, nei momenti liberi ama diventare regina della cucina, specialmente se si tratta di specialità siciliane, di gustosi piatti di pesce e del suo... peccato di gola: la torta babà.

Dove ami passare il weekend ?

Mi piace cambiare, sono molto curiosa. Tra le mie destinazioni preferite c'è Parigi, dove vado spesso e l'Emilia dove ritrovo mio fratello Gianni e dove si mangia benissimo. Amo la montagna, Cortina e le sue maestose Dolomiti. Forse la mia destinazione preferita è Ibiza, la frequento da molti anni e i suoi colori, il suo mare blu, i suoi tramonti infuocati mi fanno sentire straordinariamente felice.



Un posto che vorresti visitare?

Il Giappone. Più che visitarlo, vorrei 'rivisitarlo da turista' con più attenzione e soprattutto con più tempo a disposizione e...libertà. Lì negli anni 70 e '80 ero popolarissima, ho fatto tre tournée, partecipando anche al Festival di Tokyo. Ma andarci per lavoro era piuttosto stressante. I miei assistenti giapponesi erano sempre appiccicati, schierati dietro la porta, pronti per le interviste fin dalle 9 di mattina, zero privacy... un incubo. Non potevo andare in giro, nè visitare Tokyo. Sono davvero curiosa di tornarci e viverla in maniera più personale.



Un ristorante italiano che vorresti provare?

Da Buttura, non ci sono ancora stata.

Il tuo brunch preferito?

Al Raffles Hotel di Singapore, splendido hotel coloniale datato 1887. Il brunch è divino, servizio impeccabile in un'atmosfera da sogno, dai camerieri in uniforme, all'arpista, all'insuperabile e ricchissimo buffet, che va dalla più selezionata frutta esotica, alle specialità locali, a succulenti ostriche, che adoro.



Foto©Cesare Zucca

Vado spesso a Singapore, dove vive mio figlio Giacomo e quando sono li, il brunch da Raffles è un appuntamento fisso. Ora è chiuso per ristrutturazione, non vedo l'ora che riapra per ripetere quell'esperienza meravigliosa.



Foto©Cesare Zucca

Qualche appassionato di cucina in famiglia?

Giacomo è davvero uno chef. Ora vive in Asia, sua moglie è russa, quindi si sbizzarrisce a creare piatti dai gusti internazionali, davvero fantasmi e buonissimi.

Quando torni a Catania, quali sono i tuoi piatti preferiti?

Rincorro le tradizioni: maccheroni o spaghetti alla Norma e la pasta con finocchietto selvatico e sarde. Devo dire che, secondo me, Catania non brilla di ottimi ristoranti, vuoi perché certi chef vogliono strafare, vuoi perché si è perduta la cultura del cibo locale. Si mangia meglio in famiglia, magari con mamma e nonna che cucinano i piatti semplici della nostra tradizione.



Se voglio trovare del buon pesce, preferisco andare fuori città e scoprire piccoli ristoranti in riva al mare, nei paesini dei pescatori che arrivano con il pesce fresco e te lo cucinano sotto ai tuoi occhi.



Un ingrediente che c'è sempre nel tuo frigorifero e uno che non c'è mai?

Melanzane e poi ancora melanzane. Mi piace usarle nella pasta, nella parmigiana, nella *ratatouille*. Pochissimo burro, preferisco sostituirlo con dell'ottimo olio d'oliva extra vergine, che mi mandano dalla Sicilia.

Il tuo piatto forte?

Un dolce tipico della tradizione napoletana: la torta babà.

Ma è ricchissima di burro...

Si, purtroppo trasgredisco alle mie regole, è il mio peccato di gola...

TORTA BABÀ

Le dosi per la bagna al rum sono indicative, però abbondate con il rum.

'Fate come me, suggerisce Marcella, se dovete 'peccare'... peccate alla grande'!



Ingredienti

350 grammi di farina Manitoba

50 grammi di zucchero semolato

5 grammi di sale

4 uova

100 gr di burro a temperatura ambiente.

1 cubetto di lievito di birra 1 bicchierino di acqua

Per la bagna al rum

500 ml di acqua

250 ml di zucchero

La scorza di 1 arancia o di 1 limone

125 ml di rum

Serve uno stampo con il buco centrale (diametro 24-26 cm)

Preparazione

Mettere in un' ampia ciotola 50 ml di acqua, il lievito sbriciolato e 1/2 cucchiaino di zucchero. Mescolare e unire 25 grammi di farina. Impastare. Coprire la ciotola con un foglio di pellicola trasparente e lievitare per 45 minuti.

Trascorso questo tempo, mettere il lievito nel cestello dell'impastatrice munita di gancio (ma anche con il frullatore normale viene benissimo) ed unire il resto della farina. Impastare per circa 10 minuti.

A brevi intervalli, unire le uova. Impastare finché diventi elastico.

Aggiungere lo zucchero e circa la metà del burro. Impastare 5-10 minuti, unire il burro restante ed impastare ancora per 5-10 minuti, fino a ottenere un impasto elastico. Imburrare lo stampo e riempirlo con l'impasto.

Lasciar lievitare per circa 2 ore.

Per la bagna, mettere l'acqua, lo zucchero e la scorza di 1 arancia e di 1 limone in un tegame, mettere sul fuoco e portare al bollitura.

Togliere da fuoco e versare il rum. Meglio se coprite il tegame con un foglio di alluminio, per racchiudere gli aromi.

Dopo la lievitazione, infornare a 180°C per circa 25-30 minuti, finché la superficie è dorata. Lasciar raffreddare la torta. Sistemarla su una griglia e procedere con la bagna, che, come alternativa, potreste aggiungere direttamente nello stampo e poi capovolgere la torta su un griglia, in modo da far scolare la bagna eccessiva.

.