

## PIATTI VIP

## Il soufflé al cioccolato di Rania

Debutto da scrittore per lo chef della tv Alessandro Circiello. Che racconta come ha conquistato il cuore della Regina Rania e di uno sceicco arabo con i suoi piatti semplici e leggeri



“**La salute vien mangiando**” è l'opera prima di uno dei più giovani talenti della cucina italiana, che propone un ventaglio di ricette d'autore, molte delle quali realizzate in diretta televisiva.

**Alessandro Circiello** si ripropone di appagare la passione per la buona tavola e al tempo stesso dare suggerimenti utili per un'alimentazione sana.

E le stelle, a tavola, dimostrano di gradire l'approccio salutista. Sono ricette leggere e gustose quelle proposte dallo chef, che ci ha confidato i segreti della tavola dei vip. Da **Rania di Giordania** a Vladimir Putin, fino allo sceicco arabo Adel Abuljadayel ecco cosa propone sulle loro tavole.

"La Regina Rania di Giordania - racconta Circiello - ama piatti a base di pesce. Prima del suo arrivo a Roma avevo ricevuto dalla sua segreteria le indicazioni sulle sue preferenze. Sapevo che gradiva il pesce ma che dovevo evitare i fritti". Ecco dunque il menu proposto alla Regina: "L'antipasto era un piatto di **capesante abbinato con fagioli corallo** e riduzione di aceto balsamico di Modena, il piatto unico un **trancio di ricciola con caponatina di verdure** non frita e pesto al basilico, preparato emulsionando a freddo l'erba aromatica con olio e ghiaccio. Ho azzardato - prosegue lo chef - proponendo un dessert che la principessa ha amato molto: un **soufflé ghiacciato al cioccolato fondente** aromatizzato con anice stellato e pistacchi iraniani accompagnato da frutta scaloppata in padella. Il tutto accompagnato da un Roseé Royal Mon Tresor a tutto pasto."

"Il presidente **Vladimir Putin** - racconta Circiello - ha inviato a Roma i suoi uomini per un aggiornamento professionale sei o sette mesi fa. Nei suoi ristoranti il presidente russo promuove alcuni piatti mediterranei". Il corso per gli uomini di Putin è consistito anche in suggerimenti di cottura. Ad esempio i filetti di carne o pesce devono essere cotti in una padella caldissima, per evitare che con i succhi disperdano le capacità nutritive. "Per Putin - prosegue Circiello - ho preparato piatti di pesce ispirati alla cucina mediterranea, come le capesante con confettura di lattuga"

Impostazione più solida per lo sceicco arabo, che lo chef ha conquistato al punto da essere diventato **il maestro dei suoi cuochi personali**. "Lo sceicco **Adel Abuljadayel** - racconta ancora Circiello - risiede a Gedda e ogni volta che si trova a Roma mi chiama e cucino per lui nella suite presidenziale. Mangia tutto, tranne ovviamente il maiale, preferisce la carne di manzo e il pesce." "Ho proposto allo sceicco alcuni primi piatti, nonostante nella cucina internazionale si privilegi il piatto unico a base di carne o pesce. I miei primi sono talmente piaciuti che lo sceicco mi ha domandato di fare formazione agli chef del catering che gestisce le sue linee aeree. A luglio andrò 10 giorni a Gedda per fare questa formazione."

Ed ecco i piatti con i quali Circiello ha conquistato il cuore dello sceicco: orzo perlato mantecato

verde con basilico e triglie sfilettate, paccheri farciti con ricotta e olive nere di Gaeta con parmigiano stagionato e dorate in padella, cubi di tonno con pistacchi di Bronte grigliati e serviti su zucchine crude in carpaccio con la menta. Turbante di pesce spada con ripieno di fagiolini, bietole e spinaci, cotto a vapore con flan di verdure.

La prefazione di “La salute vien mangiando” è firmata da Silvio Borrello, Direttore Generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione del Ministero della Salute. Il lavoro è corredato dall’esperienza sui valori nutrizionali del Professor Pietro Migliaccio e si avvale dell’introduzione di Paolo Caldana, Presidente della Federazione Italiana Cuochi, mentre le conclusioni sono affidate a Luigi Cremona, critico gastronomico del Touring Club Italia.

---

Divisione La Repubblica

[Gruppo Editoriale L'Espresso Spa \[http://www.gruppoespresso.it/gruppoesp/ita/index.jsp\]](http://www.gruppoespresso.it/gruppoesp/ita/index.jsp) -  
P.Iva 00906801006

---