



PERSONAGGIO

MAX ALAJMO

«Sono un antichef che vuole ancora imparare a cucinare»

di **Angela Frenda**, foto di Pal Hansen

6

DOLCE ALLO SPECCHIO
LA TORTA AL LIMONE

Il capolavoro di Maida Heatter, la pasticciera d'America

di **Lydia Capasso**, foto di Mark Weinberg

35



20.11.2019

CORRIERE DELLA SERA

#14

MERCOLEDÌ

ANNO 2 - N. 10

COOK

LO SPECIALE
WINE ISSUE
BOTTIGLIE,
LETTURE E CANTINE

Le etichette
da provare, i libri
e gli indirizzi
imperdibili

DA PAGINA

43

IL SAPORE DELLA MIA VITA A TAVOLA

Il risotto giallo
con tanto
burro,
i dorayaki
di Maelle:
i fornelli sono
il posto in cui
voglio stare

di
Antonella Clerici
foto di Stefania Giorgi

14



VICTOR JUHASZ
per il Corriere della Sera

Nato a Newark, New Jersey, si è laureato alla Parsons School of Design di New York nel 1975. Collabora da decenni con The New York Times, The Wall Street Journal, The Washington Post, Rolling Stone. È specializzato in caricature e illustrazioni umoristiche

«La tv ha creato un'immagine di me più rigida di quanto sia in realtà

Però è vero che non riesco a vivere circondata dal brutto. E la mattina non lascio mai il letto sfatto...»

Csaba dalla Zorza, star dell'arte del ricevere, torna in libreria con *Christmas baking*



In libreria

Christmas baking (appena uscito per Guido Tommasi editore) è l'ultimo libro di Csaba dalla Zorza: 90 ricette facili per prepararsi alle feste di fine anno, con i consigli per servirle (e anche regalarle). Nelle foto sotto, i figli Ludovica ed Edoardo e il marito, Lorenzo Rosso

SABLÉ AL DOPPIO CIOCCOLATO

INGREDIENTI

220 g di burro, 60 g di zucchero, 190 g di zucchero di canna chiaro, ½ cucchiaino di estratto di vaniglia, 265 g di farina, 55 g di cacao amaro, ¾ di cucchiaino di bicarbonato, ½ cucchiaino di sale, 430 g di cioccolato fondente, 2 cucchiai di gocce di cioccolato

PREPARAZIONE

Amalgamate il burro con gli zuccheri e la vaniglia. Setacciate farina, cacao, bicarbonato e sale. Uniteli al burro insieme a 180 g di cioccolato tritato. Impastate il tutto brevemente, formate due cilindri e lasciateli riposare in frigo per tre ore. Affettateli poi creando dei biscotti spessi 5 mm. Sistematele sulle teglie e cuoceteli in forno caldo a 175°C per 17 minuti. Lasciateli raffreddare in forno. Preparate la glassa sciogliendo a bagnomaria il cioccolato restante e ricoprite i biscotti, cospargendo la superficie con le gocce di cioccolato. (t. gal.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«SONO MENO SNOB DI QUELLO CHE PENSATE»

di **Isabella Fantgrossi**
foto di Stefania Giorgi



«M» a no! Uso anche l'acciaio, non sono solo da posate d'argento... La televisione ha creato un'immagine di me un po' rigida e impettita. Ma nella vita so anche essere allegra e dotata di senso dell'umorismo». Csaba dalla Zorza — cuoca, scrittrice e conduttrice, una dama di altri tempi che ha fatto delle buone maniere a tavola il suo marchio di fabbrica — si racconta oggi, nei giorni di uscita del nuovo libro, *Christmas Baking* (Guido Tommasi editore), come un'altra donna. Diversa. Soprattutto dall'idea che tutti si sono fatti di lei. Protagonista di *Cortesie per gli ospiti* su Real Time, autrice di 18 libri tra ricettari e galatei, è diventata

programma inventato nel 2009 su Alice da Valter La Tona. «Per me era normale fare il tè nella teiera di ghisa, lui ha reso tutto questo televisivo. Per me è stata la svolta — racconta —, è nato il personaggio di Csaba, mi sono fatta conoscere. Ma quella trasmissione è stata croce e delizia. La gente ha cominciato a pensare che vivessi davvero in una villa da duemila metri quadrati. Io però sono nata in una famiglia umile, allora abitavo da sola in un appartamento di 50 metri e ho sempre vissuto del mio stipendio. Anche quando nel 2003 mi sono presa due mesi sabbatici per andare a seguire un corso intensivo di cucina a Parigi, a Le Cordon Bleu, non ho potuto mollare il mio lavoro nel

svolta? Nel 2018, con *Cortesie per gli ospiti*. «Quando ho cominciato a girare la mia prima stagione ero molto impostata. Mi ha aiutato la produttrice Alessandra Cappella. Non posso ripetere che cosa mi ha detto in romanaccio — ride —. Il senso era che dovevo cambiare e smettere di fare la maestra, altrimenti sarei risultata antipatica. Penso di esserci riuscita, ora mi sento capace di dire quello che penso senza offendere». E così pure l'ultimo libro, lei assicura, è fatto a immagine e somiglianza del nuovo personaggio. Novanta ricette da infornare per Natale, tra biscotti, torte, pani e una selezione per l'aperitivo: piatti che non mettono in soggezione, facili e contemporanei, adatti a tutti. E una piccola guida a come incartare le scatole di biscotti da donare. Perché alla fine, va bene la Csaba dalla Zorza più smart, ma lei stessa ammette (senza troppi giri di parole): «Non posso vivere circondata dal brutto. Tra un servizio di piatti e un vestito nuovo ho sempre scelto il primo. Sono ossessionata dalle ceramiche. È da quando sono ragazza che mi piace vivere così, mangiare sempre con la tovaglia, in sala e non in cucina, apparecchiare con cura, anche per colazione». Le cose su cui proprio non transige? «Non esco mai di casa senza fare il letto, non lascio mai i piatti sporchi nel lavandino e non mangio mai, ma proprio mai, primo e secondo con le stesse posate. Mia mamma mi dice sempre che sarei dovuta nascere negli anni Cinquanta — continua —. Ma allora sarei stata solo una delle tante. E invece io voglio far capire alle donne di oggi che ci si può occupare della casa senza sentirsi sminuite. Per avere successo non ci si deve trasformare in un uomo». Una questione certo attuale. Anche perché c'è chi accusa Csaba dalla Zorza di proporre un modello femminile superato. «Non è così. La casalinga che non sono è mia nonna che non aveva scelta. Io ho deciso di lavorare, di avere la mia indipendenza economica e allo stesso tempo di pensare alla famiglia. Non è un cedimento ma una doppia conquista. Difficile? Certo che lo è. Io non ho fatto tv per anni perché volevo allattare i miei bambini piccoli. L'hanno fatta altre al posto mio. E ci ho sofferto anche molto. Ma non sono pentita: crescere i figli è un impegno ma se lo si fa con passione è il compito più bello». Il suo segreto? «La forza di volontà, il mio più grande pregio. Nella vita servono organizzazione e disciplina. Sì, mi sono ammorbida ma alla fine vivo sempre con la lista delle cose da fare in mano...».

