

Un **comico** che a casa è molto serio. La moglie attrice **che lo fa ridere**.

E un **cuoco** che non sa una parola di italiano. Insieme a tavola per "A"

**NON SI VIVE DI SOLO PANE**

## IL NUOVO TRIO? ALDO, LA MOGLIE E UNO CHEF SPAGNOLO

di Maura Radaelli

foto di Enrico Vallin/A



Invitati: Aldo Baglio (attore comico, del trio Aldo, Giovanni e Giacomo); Silvana Fallisi (attrice); Josean Martinez Alija (chef). Al ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina a San Cassiano Badia, provincia di Bolzano.

«**H**a presente l'effetto "ridi, pagliaccio"?». Silvana Fallisi mi schiaccia l'occhio. Senza Giovanni e Giacomo, suo marito Aldo è tranquillo, silenzioso. «A volte anche malinconico, a casa la cretina la faccio io», continua. Cataldo Baglio (il suo vero nome,



**QUI SOPRA E ACCANTO, DA SINISTRA, JOSEAN MARTINEZ ALIJA, ALDO BAGLIO E SILVANA FALLISI: UN BRINDISI A UNA GIORNATA IN MONTAGNA. A LATO, L'INGRESSO DEL RISTORANTE E DUE IMMAGINI DI SAN CASSIANO VISTE DALL'HOTEL ROSA ALPINA**

Qui sotto, **Norbert Niederkopfler**, ideatore della **Chef's Cup**, raduno di cuochi sulla neve che si svolge tutti gli anni in Alta Badia. Nel suo ristorante **St. Hubertus** all'Hotel Rosa Alpina (2 stelle Michelin) propone una grande cucina che rivisita le ricette classiche del territorio: come il risotto con il pino mugo, insaporito con l'essenza della conifera. Da lui solo ingredienti freschissimi (molto richiesto il pesce) e una selezionata carta dei vini. In un ambiente semplice e caldo, arredato con mobili "vissuti" (Strada Micura de Rü 20, San Cassiano in Badia, Bolzano, 0471849500, [www.rosalpina.it](http://www.rosalpina.it)).



A sinistra, **Josean Alija**, **Aldo Baglio** e **Silvana Fallisi**: a tavola come in una scena di "Anplagghed".

ndr) è con noi al ristorante Sant Hubertus a mangiare maialino, ma preferirebbe essere sulle piste da sci dell'Alta Badia. Ha una bella voce da attore, calda. Non sbraita "Triomphe de coquillage!" allo chef che racconta del suo ristorante al Guggenheim Museum di Bilbao (dove prepara piatti come "Gnoquis de cibolla roja con matiz picante"...). Ma gli dà la ricetta: «Si butta tutto in un pentolone e poi si leccano i gusci»: un po' difficile da spiegare ad Alija, che parla solo spagnolo. Non grida "Mariaaaaaa" quando vede i tre cervi disegnati sul muro, le corna sparse dappertutto per la sala. Ma come, una coppia di siciliani e neanche un po' di gelosia? «Macché», mi dice Silvana Fallisi. «A casa quando siamo in vena di tenerezze ci chiamiamo cornutino e cornutina». Aldo conferma. «E poi, perché essere gelosi? Meglio non sapere, non vedere... Anche davanti all'evidenza si può far finta di aver sognato». Silvana cerca di tradurre per

Josean, in realtà ripete le parole italiane con una esse in fondo. Potrebbe essere una scena di "Anplagghed". A proposito, programmi del trio? «Il film di Natale». Alla domanda: anticipazioni, l'unica risposta è che sarà a episodi. «Ma è in preparazione un disco con canzoni scritte da Aldo», interviene Silvana. «Ebbene sì, mio marito è anche un po' poeta. Un uomo pieno di sorprese». Tranne a tavola: si dice che sappia preparare solo una pasta al sugo di carote tutt'altro che memorabile. «Certo non mi ha conquistato con le sue ricette», continua. Josean («ma che cosa significa, il suo nome, Oceano?», scherza ancora) invece con le ragazze (las chicas) ha una ricetta infallibile: le fa cucinare con lui. E, complice lo champagne, pare che si crei un'atmosfera irresistibile. È il momento degli ultimi scatti, il fotografo chiede un sorriso. E deve essere proprio entrato nella parte, perché invece di "cheese" dice "chorizo".

## LE RICETTE DEL RISTORANTE ST. HUBERTUS

### Cajinci con formaggio grigio

#### Ingredienti per 8 persone

200 g di farina 00,  
2 uova e 2 tuorli,  
150 g di ricotta fresca,  
100 g di formaggio grigio, un cucchiaio di parmigiano grattugiato, 3 cipolle medie bianche, mezzo l di brodo vegetale, olio extravergine d'oliva, crostini, crescione, burro, sale, pepe

Impastate la farina con le uova, i tuorli e sale; fate riposare la pasta poi tiratela sottile. Per il ripieno mescolate la ricotta con il formaggio grigio a pezzetti, il parmigiano, un cucchiaio d'olio, sale e pepe; aggiungete anche 10 g di burro scaldato fino ad assumere un color nocciola. Farcite la pasta e richiudetela. Sbucciate e tagliate sottili le cipolle, fatele appassire in poco olio poi bagnate con il brodo e portate a cottura (circa 20 minuti); frullate un terzo delle cipolle, riunitele al composto e completate con 15 g di burro. Cuocete i cajinci per pochi minuti in acqua bollente salata, scolateli e serviteli subito con la salsa di cipolle e crostini di pane, decorando con foglie di crescione.



## Variazioni di maialino

### Ingredienti per 8 persone

8 pezzi di guanciale di maialino, farina, mezzo litro di birra, 3-4 pelati, 2,5 dl di brodo di vitello, un carré di maialino da latte, puré di patate, olio extravergine d'oliva, sale, pepe

Pulite il guanciale, salate, pepate, infarinate e fate rosolare in poco olio ben caldo. Bagnate con la birra e fate ridurre della metà. Aggiungete i pelati e il brodo e lasciate brasare per un'ora e mezzo. Pulite il carré, togliendo le ossa, quindi fate sobbollire brevemente in 2 dl di acqua salata (mettere la carne nell'acqua dalla parte della cotenna). Incidete la cotenna con un coltello ben affilato, asciugate con cura la carne, insaporitela con sale e pepe e fatela rosolare in padella con poco olio dalla parte della carne. Passate in forno già a 160° C per circa 35 minuti poi lasciate riposare per circa 10 e fate dorare la cotenna sotto il grill del forno. Servite con il guanciale, dopo aver filtrato la salsa, e il puré.



## Filetti di cervo con gnocchi di rosa canina

### Ingredienti per 4 persone

500 g di ricotta, 3 uova, 3 cucchiai di farina, 4 cucchiai di mollica di pane carré frullata, un cucchiaio di rosa canina in polvere, noce moscata, 4 tranci di filetto di cervo da 130 g l'uno, una manciata di spinacini, foie gras, olio, burro, sale, pepe

Mescolate ricotta, uova, farina, 3 cucchiai di pane, quasi tutta la rosa canina, sale, pepe e noce moscata poi prelevate un po' di composto con un cucchiaio e fatelo cuocere in acqua bollente salata per 5 minuti; procedete così fino a esaurire il composto. Fate rosolare gli gnocchi in padella con burro, il pane frullato e la rosa canina rimasti. Rosolate la carne in padella con poco olio, salate, pepate e poi passatela in forno già a 80° per 12 minuti. Rosolate velocemente anche gli spinacini in padella con poco burro e servite con la carne e gli gnocchetti, decorando con il foie gras.



## Delice di mela verde

### Ingredienti per 8 persone

2 mele verdi, succo di limone, 900 g di succo di mela verde, un dl di vino bianco, un bicchierino di Calvados, zucchero, 10 g di gelatina in fogli (colla di pesce)

Lavate le mele, apritele a metà, eliminate torsolo e semi e scavatele togliendo parte della polpa; bagnatele con succo di limone. Mescolate 350 g di succo di mela con il vino e il liquore scaldato con 70 g di zucchero. Preparate un sorbetto nella gelatiera poi riempite le mezze mele e passate in freezer. Intanto fate ammorbidire la gelatina in acqua fredda poi strizzatela e scioglietela con il succo di mezzo limone tiepido, aggiungendo un cucchiaio di zucchero e il succo di mela rimasto, a poco a poco. Tenete da parte in frigo. Mettete un poco di gelatina sui piatti, sistematevi la mela piena di sorbetto tagliata a spicchi e accompagnate, se volete, con biscotti e riccioli di cioccolato.

