



La torta di mandorle salentina. A destra, dall'alto: il dolce di cioccolato e Nichi Vendola.



Il caffè? Nero, dolce e (politicamente) corretto

Un incontro tra pugliesi doc, uno scambio di idee e di ricette. Con un ex comunista che si dichiara consumista. Ma solo al supermercato

di Francesco Longo - foto di Claudio Morelli - a cura di Maura Radaelli

INVITATI:

Mario Desiati (scrittore)

Pippo Mezzapesa (regista)

Nichi Vendola (presidente della Regione Puglia, presidente nazionale Sinistra Ecologia Libertà)

Alla sede della Regione Puglia, a Roma

Sarà la crisi o la polemica contro la Casta, resta il fatto che, in politica, lussi e ostentazioni sono sempre più rari e la sobrietà è l'unica virtù da esibire. Forse è anche per questo che l'incontro con Nichi Vendola si tiene nella sede romana della Regione Puglia e non in un grand hotel o in un ristorante stellato. Lo stile è da austerità. Tazzine da caffè bianche, zucchero nelle bustine di carta. La scena ricorda inevitabilmente un memorabile gesto di Luigi Einaudi: a tavola con un altro capo di Stato, spaccò in due una mela, in segno di parsimonia, e l'offrì a Indro Montanelli che era presente al pranzo. Gli altri ospiti della mattina sono lo scrittore Mario Desiati, arrivato quest'anno in finale al Premio Strega col romanzo *Ternitti* (Mondadori) e Pippo Mezzapesa, che ha presentato al Festival del Cinema di Roma il film tratto da un romanzo di Desiati: *Il paese delle spose infelici* (nelle sale). Desiati è di Martina Franca, Mezzapesa di Bitonto: una delegazione di pugliesi è dunque radunata a via Barberini. Non serve molto tempo perché i racconti dei tre si perdano in nostalgia, ricordi e sapori. Soprattutto sapori. Vendola, da giovane, è stato aiuto cuoco e cameriere. Oggi ama stare ai fornelli: «Quando cucino mi dimentico del conflitto di interessi e del bunga bunga. Vuole sapere il mio piatto di quest'estate?». Certo. «Pasta con le vongole e pesto di pistacchi». Lo fa lei? «Ho visto il



barattolo al supermercato. Sa, sono un consumista tipo, io. E appena l'ho visto, ho capito che non potevo più vivere senza». Siamo nell'ufficio della direzione. Poltrone comode, il tricolore ammainato, pareti di una bianchezza istituzionale. Desiati sostiene di cucinare spaghetti alle cozze di Taranto, ma Mezzapesa non gli crede. Pippo Mezzapesa è l'ultimo talento made in Puglia. Vendola lo chiama "maestro". Di certo l'ironia non gli manca: «La cosa che so fare meglio in cucina è aprire scatolette di tonno». Fra i tre, è più facile notare le somiglianze che le differenze, eppure una diversità a un certo punto emerge. Nel romanzo di Mario Desiati, e quindi nel film di Mezzapesa, il calcio è lo sport che salda l'amicizia tra i protagonisti. Prima dell'incontro con la misteriosa sposa, è la loro unica ragione di vita. Nichi Vendola, invece, non ha mai tirato un calcio al pallone. «Quando tutti giocavano a calcio, io stavo intorno al campo. Loro tornavano a casa con i trofei, io con le erbe sel-



**TORTA DI CIOCCOLATO
E CAFFÈ**

**Ingredienti
per 8 persone**

200 g di cioccolato fondente, mezza tazzina di caffè ristretto, 80 g di burro, 100 g di zucchero a velo, 3 uova

Tagliate a pezzetti il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria con il burro, mescolando delicatamente. Trasferite il composto in una ciotola capace, lasciate intiepidire, aggiungete il caffè e incorporate 80 g di zucchero a velo e le uova, uno per volta. Mescolate con cura poi trasferite in un piccolo stampo foderato di carta da forno. Passate in forno già a 180° per 25 minuti, lasciate nel forno spento ancora per 5 poi fate raffreddare. Cospargete con lo zucchero rimasto e servite per accompagnare il caffè.

vatiche che avevo raccolto». Durante gli scatti del fotografo, Vendola non vorrebbe che si levasero i tovaglioli di carta dall'inquadratura. Ha un sacro rispetto per l'autenticità. Per questo, quando gli chiedo se Bersani non ha fatto male

Renzi è il “nuovismo”. Meglio la tradizione. Come il nostro purè di fave

a non presentarsi alla Leopolda dal sindaco di Firenze Matteo Renzi per la “tre giorni dei rotamatori”, mi risponde: «Ha fatto bene. Quello era un set cinematografico».

Con i leader della sinistra è impossibile non finire a parlare di Renzi. Vendola lo fa con fastidio. Lo liquida. «È il nuovismo. Come lo erano il craxismo e il berlusconismo». Ma Renzi ha ragione a dire che c'è una classe politica inamovibile, no? «Si vuole spostare il conflitto tra vecchi e giovani. Invece il conflitto è ancora tra ricchi e poveri». Il conflitto generazionale oggi non è determi-



Nichi Vendola con il “maestro” Pippo Mezzapesa.

nante? Secondo il leader di Sinistra Ecologia Libertà, no: «A parità di talento, un giovane all'estero esplo- de, in Italia non passa le preselezio- ni. Ma la questione anagrafica non è cruciale». Durante la conversa- zione, lo avvertono di scontri tra la polizia e gli studenti che occupano la stazione Tiburtina di Roma. Telefona subito al questore. Guarda giù dalla finestra. È preoccupato. Nello sguardo è scritto che ha paura che ritorni la violenza. E che nessuno sia in grado di contenerla. Riprende il discorso: «La sinistra è stata superata a sinistra da tutti. Da Ratzinger fino a Bill Gates. Chi altro vogliamo che la superi?».

Torniamo a parlare della loro terra, di vini rossi, di purè di fave. Secondo Desiati l'identità dei pugliesi è doppia: i suoi corregionali sono insieme arcaici e postmoderni. Ecco la chiave. Basta un coffee break per scoprire che è vero. Vendola ha un'identità sincretica: cattolico e omosessuale, cittadino del mondo, prepara la minestrina col formag- gio ai nipoti, vuole diventare presi- dente del Consiglio; Mezzapesa in



RAGAZZI NEL PALLONE
Nel film di Mezzapesa, Zazà e Veleno si conoscono su un campetto di calcio di provincia. E si riconoscono, anche se sono così diversi. Finché irrompe una ragazza troppo bella, che sembra vestita da sposa.



TORTA DI MANDORLE SALENTINA

Ingredienti per 8-10 persone

4 uova, 200 g di zucche- ro, 160 g di burro, 200 g di farina di mandorle, 210 g di farina, mezza bustina di lievito per dolci, latte, 2 cucchiari di mandorle a sca- glie, 2 cucchiari di zucchero a grana grossa

In una ciotola capace montate le uova con lo zucchero poi incorpo- rate 150 g di burro fuso tiepido, la farina di mandorle e 200 g di fari- na setacciata con il lievito (se oc- corre ammorbidire l'impasto unite poco latte). Trasferite in una teglia imburata e infarinata e passate in forno già a 180° per 30 minuti. Aprite il forno, cospargete velo- cemente la torta con le mandorle a scaglie e lo zucchero e cuocete ancora per 15 minuti. Lasciate nel forno spento per 5 minuti. Servite la torta appena tiepida o fredda.

questo periodo è sotto i riflettori, ma ama sfilarsi dalla mondanità e ripararsi nella sua protetta Giovinazzo. Si dice che la politica deve sostenere la cultura. Intanto però avviene il contrario. E sono i poli- tici che dovrebbero imparare dagli artisti. Ironia e leggerezza.