



tipi italiani

BENEDETTA PARODI

È approdata al giornalismo sulla scia della sorella Cristina, alla quale invidiava i fidanzati e la mousse di tonno in scatola e Philadelphia. Il direttore le tolse la conduzione di «Studio Aperto», facendo la sua fortuna

di Stefano Lorenzetto



Al telefono la voce di Benedetta Parodi, identica a quella della sorella Cristina, giunge concitatissima: «Mirchiamo alle 18, per favore. Ho la roba sul fuoco». La roba sul fuoco alle

16.25? Ma neanche nei ristoranti si spadella a quell'ora! Alle 18 la trattativa per fissare il giorno del nostro incontro richiede 12 minuti di incastri immaginari fra cavialdi di melanzane e polli in crosta, riprese televisive, corsi d'informatica obbligatori per i redattori Mediaset, spese all'Unes e all'Esselunga («le mie seconde case»), marito e figli da mettere a tavola. Alla fine la scelta cade, manco a dirlo, sulla «pausa pranzo» del giorno seguente, al tavolino di un bar di Milano Due, davanti a un caffè (lei) e a un Sanbitter (io). Il che sulla carta non promette nulla di buono, dato il tema da svolgere.

Benedetta Parodi, conduttrice di *Cotto e mangiato*, si presenta per quello che è: una mamma con tre bambini da crescere prestante al giornalismo. Non ha tempo per occuparsi delle classifiche che da un anno la vedono al primo posto dei libri più venduti con *Cotto e mangiato* (1,2 milioni di copie), davanti a *Il cimitero di Praga* di Umberto Eco, e al terzo posto con *Benvenuti nella mia cucina* (750.000 copie), davanti a bestselleristi come Ken Follett, Giorgio Faletti, Niccolò Ammaniti, Andrea Camilleri e Silvia Avallone. Nei suoi panni, qualsiasi altro mezzobusto cattedrizzato dalla torda di *Studio Aperto* all'angolo dei manicaretti in coda al tiggì di Italia 1, girerebbe con uno scolapasta in testa, come nelle barzellette sui matti che si credono Napoleone. Lei invece non sembra nemmeno rendersi conto che quasi 2 milioni di copie vendute, a 14,90 euro a copia, fanno all'incirca 30 milioni di euro e quindi grosso modo 3 milioni scarsi di diritti d'autore. E quando anche fossero 2, o soltanto un milione, buttali via: «Ma che cosa sta dicendo? È sicuro? Io di queste cose qui non ci capisco niente. Devo avvertire subito Fabio», che sarebbe il marito, Fabio Caressa, telecronista sportivo a Sky.

La Parodi, 38 anni, a 23 è arrivata al giornalismo sulla scia della sorella maggiore, conduttrice del Tg5. Mentre si laureava in lettere, è stata collaboratrice del *Giornale* per le pagine di Milano: «Al primo servizio che mi fu affidato, scoprii che il capocronista Giuliano Molossi aveva mandato per precauzione un secondo giornalista». Dopo una breve esperienza a New York, dove ha lavorato per la casa di distribuzione di programmi televisivi Fox Lorber, fu assunta per uno stage di sei mesi a Telepiù. Lì conobbe il futuro sposo. Poi la sorella Cristina chiese a Paolo Liguori di assumerla con un contratto estivo di sei mesi a *Studio Aperto*: «Mi occupavo di gossip in chiusura del telegiornale. Era l'anno del flirt tra Lady Diana e Dodi Al Fayed. Be', non mi va a morire la principessa?». Altro contratto e assunzione definitiva.

Adesso l'intelligenza nostrana s'interroga, senza venire a capo, sulla ricetta del suo successo in libreria, essendo davvero intollerabile che la manipolazione della pasta sfoglia di Nonna Papera - è quello il modello cui s'ispira Benedetta Parodi - venga prima della *Manomissione delle parole* di Gianrico Carofiglio. *La Repubblica* è stata costretta a dedicare allo spinoso argomento addirittura la doppia pagina centrale dell'inserto cultura. Ma tutti sembrano dimenticare che una ricetta è fatta di tanti ingredienti.

Vogliamo finalmente svelarli?
«La Tv, prima di tutto. Starci tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, aiuta molto, logico».



DOLCE CASA Benedetta Parodi nella sua cucina, che è il set di «Cotto e mangiato» in onda su Italia 1. «Il forno non chiude bene» [Vincenzo Di Cillo]

«I miei ricettari vendono 2 milioni di copie perché non so cucinare»

Da un anno è in vetta alla classifica dei libri, davanti a Umberto Eco e Ken Follett
«Non invento nulla, copio spudoratamente. E uso surgelati e besciamella pronta»

In pratica uno spot prolungato al termine di Studio Aperto.

«È infatti quando d'estate *Cotto e mangiato* non andava in onda le vendite sono calate».

Poi?

«Non ci sono filtri. Racconto quello che capita a tutte le donne italiane che lavorano. Faccio la spesa. Sbucio le cipolle, le trito e piango. Ho il forno che non chiude bene».

Non mi dica.

«Giuro. Quando nel 1998 abbiamo comprato casa a Milano Due, Fabio e io eravamo in bolletta, quindi ci siamo tenuti quello lasciato dal precedente proprietario dell'appartamento».

«Lei è il Checco Zalone della cucina» ha scritto Antonio Gnoli sulla Repubblica.

«Zalone è stato il primo ospite di *Cotto e mangiato*. Quando ho visto che per preparare riso, patate e cozze usavo un misto di mitili surgelati, da buon pugliese già se ne voleva andare. Quando poi l'ho messo a pelare le patate, ha trovato una scusa ed è scappato via prima che finisse la registrazione. L'unico caso».

Neanche suor Germana, quella che cucina con gli angeli, ha avuto il suo successo.

«Non ha, come me, una famiglia da mettere a tavola tutte le sere, improvvisando la cena mezz'ora prima».

Guido Tommasi, prestigioso editore di culinaria, dice che il suo segreto è nel «grado zero della ricetta», nella «banalità del sale e pepe».

«Non sono una cuoca, non ho frequentato scuole di cucina. Non invento nulla. Copio spudoratamente. Però cito sempre le mie fonti, che quasi sempre sono amici e telespettatori».

Io penso invece che il segreto del successo consista nella rapidità. Ho controllato: le sue ricette su Studio Aperto non durano mai più di un minuto e 42 secondi.

«Mi sono regolata sui tempi del telegiornale, come se fosse un servizio. E su me stessa: dopo tre minuti che sto a guardare un gran-

de chef all'opera, mi stufò».

Ma fretta e cucina vanno d'accordo?

«No. La mia è velocità di spiegazione, non d'esecuzione».

La sopa coada trevisana richiede due ore per preparare i piccioni disossati e poi almeno altre cinque per cuocere la zuppa. Non la può spiegare.

«Quella vado a mangiarla al ristorante. Avolte reinvento le ricette e le velocizzo. Come ha sempre fatto mia madre Laura, docente di lettere oggi in pensione. Brava cuoca ma spiccia. Il piatto che le riusciva meglio era la faraona col pâté».

Pâté di che cosa?

«Quello di fegatini che si compra in scatola».

Orrore.

«Deglassi il sugo di faraona col Marsala e ci sciolgo dentro il pâté. Ne esce una crema che fa gran scena».

Com'è nata la rubrica Cotto e mangiato?

«È stata un'idea di Giorgio Mulè, il direttore di *Studio Aperto*, oggi a *Panorama*, succeduto a Mario Giordano».

Mulè l'ha rimossa dalla conduzione del telegiornale e l'ha resa ricca e famosa.

«Io non volevo».

Mi risulta che si mise a piangere.

«Avevo molta paura di un flop».

Albino Longhi, tre volte direttore del Tg1, mi spiegava che allontanare un giornalista dalla conduzione del tiggì è un po' come toglierli la vita: va in depressione.

«Non nego la componente narcisistica. Ma a me fare il mezzobusto non è mai piaciuto. La settimana in cui conducevo era la peggiore del mese, stavo male. Alla fine ho detto al direttore: va bene, però registro le puntate dalla cucina di casa mia».

Sempre lo stesso incipit: «Benvenuti nella mia cucina». Sempre la stessa chiusa: «Cotto e mangiato».

«Due suggerimenti di mio marito».

Ma succhiarsi ogni volta nel finale il dito, dopo averlo intinto nel cibo, non va contro il galateo?

«Davanti all'ospite non si fa. Ma in cucina si fa eccome! Tutti lo fanno. Sono stata assolta da Davide Oldani, lo chef del ristorante D'O di Cornaredo. Quando ho infilato l'indice nella maionese appena preparata, mi ha incoraggiato: «Brava! Sempre assaggiare»».

Che si prova a stare da più di un anno in cima alla classifica dei libri più venduti?

«Mi vergogno. Non la guardo mai. È Fabio a tenermi aggiornata».

Antonella Clerici, che su Raiuno presenta La prova del cuoco, ha subito cercato d'imitarla. Le ricette di casa Clerici è già a 600.000 copie.

«Un giorno l'impresario Lucio Presta, che oltre alla Clerici rappresenta anche Roberto Benigni e Paolo Bonolis, mi dice: «Antonella ti apprezza molto. Telefoniamole». La chiama e me la passa. Lei mi racconta che ha comprato il mio libro in un autogrill e che si farà restituire da Elisa Isoardi la conduzione del programma, lasciata quando era rimasta incinta. E mi confessa: «Io voglio tornare alla *Prova del cuoco* per mangiare»».

Invece non è più tornato Beppe Bigazzi, cacciato per essersi intrattenuto sulle ricette a base di gatto.

«Al di là dei modi supponenti e teatrali, Bigazzi io l'ho difeso. Durante la guerra, quando si moriva di fame, meno male che c'erano i gatti da mangiare. Basta leggere il romanzo *Olive comprese* di Andrea Vitali».

Basta leggere il volumetto La ricetta della nonna, che la Cassa di risparmio di Padova e Rovigo ebbe l'ardire di stampare una ventina d'anni fa e che conteneva le schede culinarie raccolte dagli studenti delle due province: dal gatto a sbrodighetto, cotto con vino, aglio e cipolla, al gatto arrosto: «Else magna nel Vicentino, ma anche noialtri quando manca el conejo».

«Il mio Schicco non lo mangerei mai».

Neppure in caso di terza guerra mondiale?

«Neppure. Il mio gatto mai».

E uno randagio?

«Per i miei bambini farei qualunque cosa».

Bigazzi comunque sostiene che la sua cacciata non è dipesa dal fatto che all'età di 5 anni mangiò il gatto, quanto piuttosto dall'aver detto in trasmissione che le merendine negli Stati Uniti recano l'avvertenza «Nuoce gravemente alla salute».

«Ah, guardi, io le merendine ai miei bambini non le do proprio. Abolite. Comprò i pani-

ni al latte dal fornaio, non quelli dei supermercati che sono pieni di alcol etilico. Poi li metto in freezer. La mattina li scongelo e li farcisco col prosciutto cotto o crudo».

Cristina è invidiosa del suo successo?
«Nooo! Più che una brava cuoca, lei è una perfetta padrona di casa, forte nei cocktail e negli aperitivi, in particolare le prugne col bacon passate al forno. Quantunque il suo risotto gorgonzola e pere non sia per niente male».

Invece lei da bambina era invidiosa di Cristina.

«Io avevo 10 anni, lei già 18. Mi innamoravo dei suoi fidanzati, uno più bello dell'altro».

E il più bello chi era? Giorgio Gori, che poi se la sposò?

«Vito Martinelli, il primo. Biondo, alto, occhi azzurri. Bello e dannato. Una lingersa, si dice ad Alessandria, un vagabondo. Un po' come nostro fratello Roberto, che lavora per una banca d'affari francese, scrive romanzi e gira il mondo con la sua Harley-Davidson. Pensi che s'è fatto in moto da Milano all'India».

Certo che se la specialità di Cristina è la mousse di tonno e Philadelphia...

«Provi a miscelare con la forchetta tonno in scatola e formaggio spalmabile, poi mi dirà».

Pellegrino Artusi si rivolta nella tomba. D'altronde il suo La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, uscito 130 anni fa, all'inizio non lo comprava nessuno.

«Non lo sapevo. Vado molto orgogliosa del premio Marietta, che mi è stato conferito ad onore nella sua cittadina natale, Forlimpopoli. Artusi non ha mai cucinato in vita sua. Pensava i piatti e li commissionava a Marietta, la sua domestica. La quale non avrebbe mai fatto ricorso alle mie scorciatoie».

Tipo?

«La besciamella. Che palle mettersi lì a farla! La compro già pronta. Però, anche qui, bisogna starci attenti. Prenda i surgelati: i fagiolini e gli spinaci surgelati sono buonissimi, invece i carciofi fanno schifo. Quindi devi comprarli freschi, metterli in acqua e limone, sporcarti le unghie per pulirli».

Le casalinghe italiane da anni non cucinano più. Scongelo in media per 40 minuti al giorno, mi ha spiegato il critico Edoardo Raspelli.

«Sti uomini gourmet! Li detesto. Dica a Raspelli di lavorare tutto il giorno e alla sera di trovare il tempo per fare la spesa. Grazie a Dio esistono i congelatori. In casa ne ho due».

Ma delle sue 600 ricette, ce n'è una della quale possa dire: questa è mia, e solo mia, al 100 per cento?

«Credo di no».

Il suo piatto preferito?

«Pasta alla Norma. Amo molto la cucina siciliana».

Allora saprà dirmi la ricetta del ripiddu nivucatu.

«L'...? Non la so. Ho capito! Lei è uno di quelli là, come Raspelli, ben mascherato».

Che cosa non entrerà mai nella sua cucina?

«La carne di cavallo. Mi fa troppa tenerezza, il cavallo».

Aldo Grasso sul Corriere della Sera: «Non capisco come Benedetta Parodi possa aver scritto un libro. Non mi sorprende però che sia il primo nelle classifiche dei libri più venduti. Di cosa ci lamentiamo, in Italia?». Che gli ha fatto di male?

«Niente. Il giorno che criticherà il mio lavoro, spiegando perché non gli piace, gli risponderò. Finché sputa veleno, no».

Un mese dopo ha rincarato la dose: «Capisco l'esigenza di promuovere i propri libri, ma farsi ridicolizzare dal trash è imperdonabile. Avanti così, scrittori italiani, ve lo meritate tutto il successo di Benedetta Parodi!».

«Secondo me soffre di malattia da reflusso gastroesofageo. Mi ha definito la Wilma De Angelis dei poveri, ha maltrattato mia sorella. Magari dipende dal fatto che dei suoi libri avrà venduto solo 10 copie».

Carlo Goldoni diceva che la gola è l'unico dei sette vizi capitali destinato ad aumentare con l'età, anziché diminuire. Concorda?

«No. Da ragazza io ero spesso preda di una fame compulsiva. Ora peso sempre 56 chili e sono molto magera».

Ma le ricette non finiscono mai?

«Secondo me, no».

Come i rotoloni Regina.

«Mi sa che dovrò buttarmi sulla cucina etnica. Ho raschiato il fondo del barile».

(532. Continua)

stefano.lorenzetto@ilgiornale.it