

Il piccanti segreti del Commissario

Francesco Arca, da marzo al cinema con il nuovo film di Ferzan Özpetek, ci racconta tutto di cucina, del suo ristorante a Trastevere e della donna che sa conquistarlo.

Con un' impepata di cozze -14 ora fa | di Francesca Negri

Gli ingredienti sono pochi e, apparentemente, semplicissimi.

Cozze , olio extravergine d'oliva, aglio, prezzemolo, pepe nero in abbondanza e qualche fetta di pane abbrustolito.

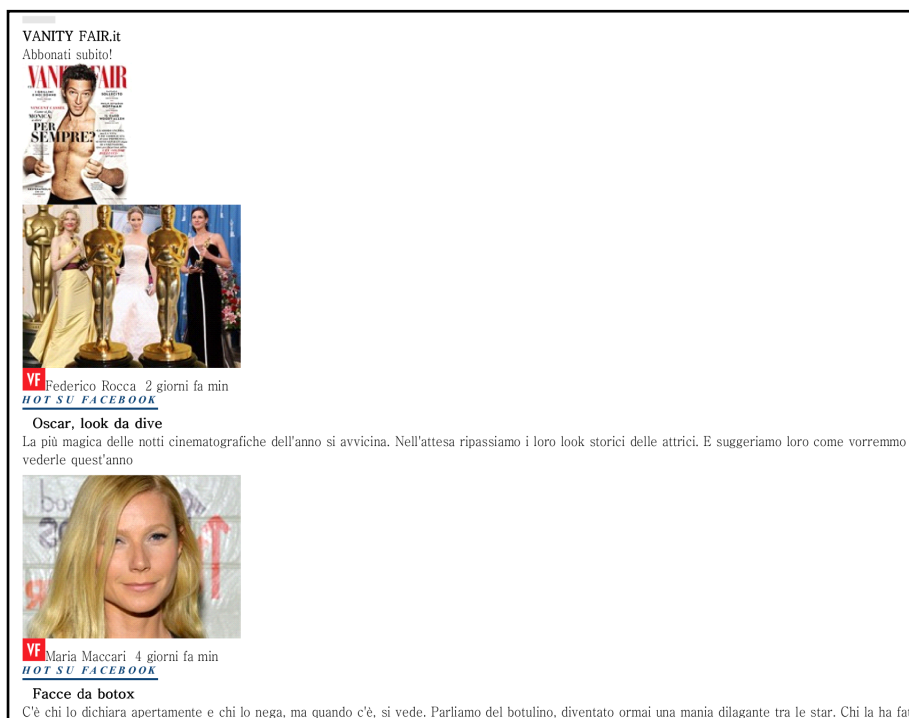
Basta questo per fare un'impepata di cozze, ma il «mestiere» e le materie prime fanno la differenza.

Ad esempio, lo sapete che quelle migliori per questa ricetta sarebbero quelle di Bretagna? Se avete sempre sognato di conquistare il bel Francesco Arca - in Tv nei panni del Commissario Rex e al cinema (dal 6 marzo) come coprotagonista dell'attesa pellicola di Ferzan Özpetek, Allacciate le cinture - forse è meglio che iniziate a esercitarvi.

«Una donna che mi sa cucinare pepata di cozze, salmone e spaghetti con le vongole, me la sposo», ci dici l'attore, che con il film di Özpetek conta di scrollarsi di dosso definitivamente l'etichetta di ex tronista e che a Roma, in Trastevere, ha aperto un ristorante Ak Bar che serve i classici della cucina romana.

Nella fiction Le 3 rose di Eva hai interpretato un ruolo strettamente legato al vino.

Quanto il ti appartiene il mondo dell'enologia? «Il vino mi piace moltissimo, ma prima di interpretare il ruolo di Bruno conoscevo davvero poco di questo universo vastissimo e davvero affascinante».



<http://www.vanityfair.it/vanityfood/foodstar/14/02/06/intervista-francesco-arco-chef>

Quali vini ti piace bere? Da buon senese, sei un intenditore? «Direi di no, anche se da qualche anno mi sto interessando di più al vino.

Prediligo la scelta del rosso leggermente frizzante, come per esempio la Bonarda».

La tua cena ideale? «Non ho un prototipo specifico, ma sicuramente vado pazzo per la pasta all'amatriciana e per la classica parmigiana fatta alla siciliana...

Squisita!» Negli USA un paio di anni fa è uscito un libro intitolato The Last Supper, l'ultima cena.

era stato chiesto ad alcuni personaggi famosi cosa avrebbero voluto mangiare come ultimo pasto della loro vita.

Il tuo quale sarebbe? «Sicuramente i due piatti che ho appena menzionato, ovvero un'amatriciana e una parmigiana e, visto che è l'ultima cena, mi faccio anche un bel tiramisù!» Tu e il cibo: che cosa rappresenta per te? Hai dei ricordi d'infanzia particolari legati a qualche piatto oppure qualche momento speciale della tua vita? «Il cibo mi piace molto e adoro anche cucinare.

Uno dei ricordi più belli della mia infanzia sono sicuramente i pranzi dalla nonna e il suo polpettone: quando vedo questo antico piatto popolare mi viene sempre in mente lei».

Visto che hai detto che ti piace cucinare, svelaci qual è il tuo piatto forte...

«Zucchine e melanzane con scamorza affumicata e miele, e arrosto con crema al vino».

Piatti semplici, ma raffinati al contempo...

Hai mai cucinato per sedurre una donna? Oppure, hai mai pensato a un invito a cena in un ristorante speciale? «A dire il vero, non ho mai cucinato o utilizzato inviti a cena per sedurre una donna, però mi è capitato varie volte, in passato, di cucinare per la mia ragazza.

E stai certa che se l'occasione è speciale cucino io».

E se fosse lei a volere prenderti per la gola, cosa dovrebbe cucinare per te? «Senza dubbio uno spaghetti alle vongole e, come secondo, salmone e impepata di cozze...

E qui me la sposo!» Interpretaresti mai il ruolo di un cuoco o prenderesti mai parte a un programma che ha a che fare con la cucina? «Sì, eccome, sarebbe molto bello.

Intanto mi esercito un po' nel mio nuovo ristorante, che ho aperto da qualche mese con Primo Reggiani: è a Roma, a Trastevere, si chiama AK Bar».

Secondo la tradizione popolare napoletana, le cozze sono più buone da mangiare nei mesi senza "R", mesi in cui sarebbero più piene e gustose.

Per cui, abbiamo un po' di tempo per esercitarci: il primo mese senza R è maggio! LINK Negroamaro ai fornelli SPY FOOD, I VIP A TAVOLA TAG Francesco Arca The Food And The Bold