

Dalla gallina al fondente tutti pazzi per le uova

Emanuela Sorrentino

Chi dice Pasqua dice uova. Ancor di più se si decide di trascorrere la giornata di domani o quella di lunedì in Albis tra gli spazi di Città della Scienza e Città del Gusto. Uova sì, ma non solo di cioccolato. Allo Science Centre di Città della Scienza domani e lunedì apertura straordinaria dalle ore 10 alle 19, con un programma ricco di laboratori, animazioni ed eventi che coinvolgeranno davvero tutti, senza limiti di età.

Tra uova da decorare, pulcini da osservare, cioccolato da degustare, grandi e piccoli avranno l'opportunità di trascorrere le due giornate di festa all'insegna della conoscenza e del divertimento, con un occhio puntato anche verso la scienza.

A partire proprio dall'uovo, infatti, si affronteranno tematiche complesse che vanno dal galleggiamento dei corpi alla stabilità di alcune forme architettoniche, dall'osmosi alla dissoluzione del carbonato di calcio. Si scoprirà così il motivo per cui piccole uova sono in grado di sostenere tutto il peso della gallina che le cova e come un uovo sodo possa essere risucchiato all'interno di una bottiglia e ancora, come sgusciare un uovo

fresco senza romperlo o colorarlo con i pigmenti naturali. Infine, come in ogni uovo di Pasqua che si rispetti, non possa mancare la sorpresa: piccoli e grandi potranno osservare in diretta addirittura la schiusa di uova vere. Si parlerà ovviamente anche del cioccolato, l'ingrediente base per confezionare le uova, con la storia, le caratteristiche principali e le proprietà nutrizionali prima di dare spazio ad una golosa pausa. I laboratori creativi dell'Officina dei Piccoli appassioneranno i bambini che potranno manipolare l'argilla, riciclare la carta e dipingere in libertà assecondando estro e creatività. I più piccini potranno, inoltre, emozionarsi e lasciarsi stupire indagando i diversi aspetti della luce, dei colori e delle ombre nella nuova mostra-laboratorio «Atelier - Raggio di Luce». Alla Città del Gusto, invece megasorteggio di un uovo di cioccolato realizzato dai maestri cioccolatieri con una gustosa sorpresa proposta dagli chef del Gambero Rosso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL LABORATORIO

Quando: domani e lunedì in Albis

Dove: Città della Scienza e Città del Gusto

Il programma: eventi per grandi e bambini

Il pranzo

Pasqua, festa a tavola

Menù tradizionali e inediti

Maratona gastronomica: dalla fellata al tortano, dall'agnello al carciofo
A casa o al ristorante nessuno rinuncia ai piatti tipici. Con qualche variante

Antonella Ambrosio

Che sia tradizionale o rivisitato il menù di Pasqua è un must sacrosanto. Dalla «fellata», il saporito mix di salumi accompagnato da ricotta salata e casatiello, passando per il tortano, le pizze piene e l'agnello cucinato in tutte le salse, i napoletani non rinunciano a tutto questo. La definizione di pranzo luculliano si sposa perfettamente con il periodo e per l'abbuffata «pasquale» c'è chi sceglie di preparare i piatti tipici nella propria cucina e chi invece, complici anche le temperature, opta per le immancabili gite fuori porta e per i pranzetti da gustare comodamente seduti al ristorante. A Napoli per l'occasione sono quasi tutti aperti e gli chef danno libero sfogo alla fantasia accostando sapori antichi alle bizzarrie culinarie, ma pur sempre invitanti, della novel cucine. A Città del Gusto (via Coroglio) per esempio, gli antipasti rispettano la tradizione, a base di salumi e formaggi, il primo piatto però cambia registro e diventa «asparagi in crema, con guancia e pecorino». Un classico come l'agnello viene abbinato con le primizie degli orti di stagione, mentre la chiusura è affidata alla tradizionale pastiera napoletana. Per Pasquetta invece, spazio alle pizze particolari, così come le definisce il maestro pizzaiolo Michele Leo, che propone la pizza con fave, pecorino e salame, quella con crema di asparagi, salsiccia e pomodorini, oltre alle specialità «Genovese» e «Zuppa Forte», ovvero pasta della pizza ripiena rispettivamente di

carne con cipolle o interiora di vitello con peperoni. Per gli ospiti del ristorante anche la possibilità di partecipa-

re all'estrazione di un grande uovo di cioccolata, con sorpresa equivalente ad uno dei corsi di cucina firmati «Gambero Rosso» (posti solo su prenotazione, info: 081/19808900). Nel ristorante «Radici» (Riviera di Chiaia) un altro classico pasqualino, ovvero il carciofo che solitamente si mangia arrostito, diventa una primizia da non perdere. Lo chef Carlo Spina cucinerà il carciofo mammarella ripieno di seppie, piselli e crema di patate, e per chi avesse voglia di declinare il pranzo di Pasqua a base di pesce, arrivano le lingue di Gragnano con alici, scarole e salsa al tarallo oppure spigola al vapore con pomodori e olive nere. (Info e costi: 081/2481100). Nel ritrovo di Fresco (via Partenope) è opportuno andare se siete nostalgici dei sapori antichi, per un agnello cucinato secondo la tradizione e accompagnato da patate novelle. Se siete a casa o al ristorante è d'obbligo invece concludere degnamente il pranzo con la pastiera. Diverse scuole di pensiero in merito alla preparazione. I pasticceri doc consigliano di tenere in ammollo il grano tenero per una notte intera, usare la ricotta romana e aggiungerci, perché no, anche un po' di crema pasticciera per rendere il sapore ancora più unico. Riscuote successo anche la colomba, artigianale realizzata con ingredienti freschi e senza conservanti, magari ricoperta di cioccolato al latte, come quella proposta da «Gay Odin», con il prelibato cacao foresta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA