

Da "La fame aguzza l'ingegno" al "Gambero rozzo" impazzano le guide al risparmio

A tavola con i nonni

Ricette povere e osterie antiche per affrontare la crisi

CLAUDIO PAGLIERI

«La dieta è di destra, la buona tavola di sinistra». Parola del subcomandante Marcos, che il 1° gennaio, per cominciare bene l'anno nuovo, partirà per una "lunga marcia" attraverso le campagne del suo Messico. Un viaggio che servirà a compattare le fila dei simpaticizzanti ma anche a promuovere la bontà dei prodotti tipici locali, assurdi ormai a simbolo di resistenza al capitalismo e alle sue chiavi di penetrazione gastronomica globale, dalle monoculture imposte ai Paesi del terzo mondo agli ogm e ai Mc Donald's ormai abbondantemente lapidati da libri, film e contadini francesi.

Non a caso Carlin Petrini, presidente di Slow Food, ha intitolato "Buono, pulito e giusto" il suo ultimo libro (Einaudi, 259 pagine, 15,50 euro). Quasi un "manifesto" del mangiare sviscerato in tutti i suoi aspetti, dalla nostalgia per il peperone che fu al racconto dei suoi viaggi in tutto il mondo, dal Chiapas al Piemonte, da New York all'Africa. Per scoprire che la fame che sentiamo è soprattutto quella di «cambiamento» e che la solidarietà, la comunanza tra gli uomini di buona volontà culinaria potrebbe davvero un giorno cambiare le carte (in tavola) e restituirci, tra i tanti sapori perduti, anche quello della libertà e della giustizia.

Insomma l'uomo è ciò che mangia e pensa in base a ciò che mangia. Dategli un peperone insapore e sarà massa globalizzata, fategli provare un peperone piccante e si riscoprirà individuo. Il problema fondamentale di associare il cibo ge-

nuino all'opposizione al capitalismo è che ormai le buone materie prime di una volta possono permettersi solo i capitalisti, e ai poveracci restano i pomodori di plastica e le patate congelate (un po' come ai tempi in cui Rino Gateano cantava "Camminare con quel contadino/ che forse fa la stessa mia strada/ parlare dell'uva/ parlare del vino/ che ancora è un lusso per lui che lo fa").

Per chi non può permettersi un cenone nei ristoranti a tre stelle, né in quelli radical-chic, Andrea Perin ha appena pubblicato con Eleuthera "La fame aguzza l'ingegno-Cucina buona in tempi difficili" (128 pagine illustrate, 12 euro). I tempi difficili sono quelli della prima guerra mondiale, poiché l'autore recupera e raccoglie cinquanta ricette di allora, tutte provate e gustate con gli amici (sono tratte dal libro quelle che leggete in alto a destra, ndr); ma tempi difficili sono anche quelli odierni, in cui vediamo moltiplicarsi gli orti abusivi sui gretti dei fiumi e nei giardini pubblici, in cui le casalinghe piantano sul terrazzo pomodori e insalata invece di fiori, in cui i condòmini coltivano rape, cavoli e patate nei cortili interni dei palazzi. Con una precisa scelta gastronomica (e dunque, ormai lo abbiamo capito, politica), Perin non si occupa di "cucina povera", ma di "cucina dei poveri". E la differenza non è di poco conto.

Puntare ad avere la pancia piena senza trovarsi il portafoglio vuoto è divenuto imperativo e lo dimostra lo straordinario successo del "Gambero rozzo" (409 pagine, 20 euro; cinque ristampe e ingresso nel-

le classifiche dei più venduti), guida alle osterie e trattorie d'Italia che ha come sottotitolo "Più che una questione di etichetta è una questione di forchetta". Carlo Cambi ha selezionato mille indirizzi caratterizzati da servizio informale, vino barricadero, cucina semplice e genuina e conto ragionevole. E dici niente. Per parte nostra saremmo in grado di buttare giù a memoria in pochi

giorni decine di ristoranti con servizio presuntuosodioso, vini barricarissimi, cucina confusion e conto fino a dieci prima di pagare. Chissà, magari anche un'antiguide venderebbe mica male...

Anche se in fondo a metterci in guardia dai locali pretenziosi ha già provveduto Anthony Bourdain, uno dei più celebri cuochi newyorchesi, che nel suo "Kitchen Confidential" (Feltrinelli, 295 pagine, 15 euro) racconta i retroscena di quello che accade nella cucina di un ristorante, straordinaria calamita capace di attirare uno zoo di psicopatici, tossici, ubriaconi; molte cose l'avventore preferirebbe non sapere, a cominciare dal fatto che spesso gli vengono serviti «avanzi camuffati con salse».

Allora tantovalere affidarsi agli "Avanzi di galera" di San Vitore, che sotto questo bel titolo hanno raccolto le loro ricette (Guido Tommasi editore, 190 pagine, 13 euro). Istruttive soprattutto per capire come si può cucinare senza coltelli e

forchette, con pochi ingredienti e quasi mai freschi, in condizioni igieniche precarie. Quello che esce fumante dal tegame messo in equilibrio sul fornello da campeggio è a volte un piccolo miracolo di tenacia, fantasia, arte di arrangiarsi e dignità che soddisfa lo stomaco ma soprattutto il cuore.

Tornando alla "buona cucina di una volta", un sistema intelligente per sapere com'era veramente è rileggersi le pagine di grandi giornalisti e scrittori dei tempi andati. Il Touring Club

Italiano ha ristampato il celebre "Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia" (204 pagine, 14 euro) di Paolo Monelli (bevitore e mangione) e Silvio Novello (inappetente e astemio) pubblicato per la prima volta da Treves nel '35.

DeriveApprodi ripropone invece "Da leccarsi i baffi. Memorie di viaggi in Italia alla scoperta del cibo e del vino genuino" (301 pagine 15 euro) di Mario Soldati, che col suo "Viaggio sul Po" inaugurò i programmi gastronomici in televisione meritandosi una parodia di Tognazzi e Vianello.

E per chiudere con un sorriso segnaliamo proprio due libri di Ugo Tognazzi: "L'abbuffone. Storie da ridere e ricette da morire" (Avagliano, 183 pagine, 12 euro) e "Afrodite in cucina" (Marlin, 253 pagine, 15 euro); ricette, aneddoti, ricordi di gioventù e di cinema di un grande attore e grande cuoco, sempre affamato di vita.

Il ritorno delle "vacche magre" è testimoniato dagli orti abusivi, dalle casalinghe che piantano pomodori invece di fiori

PRIMO

Minestra casalinga di erbe

Mettete a bollire dell'acqua ove siano stati cotti dei fagioli, oppure delle lenti o delle fave. Preparate intanto delle patate, pelatele e tagliatele in filetti sottili: pulite e tagliate delle foglie di cavolo, oppure delle ciocchettine di cavolfiore, fate a rotelline un paio di carote, aggiungete un po' di piselli, oppure dei fagioli e buttate tutti questi erbaggi in quella broda bollente. Soffriggete nel burro un pezzetto di cipolla e del sedano e versateli nella minestra, aggiungendo un po' di sale. Può essere servita con crostini di pane oppure si può mettervi a cuocere della pastina.

[Manuale di 150 ricette di "cucina di guerra", Cremona 1916]

SECONDO

Coniglio in salsa piccante

Spruzzate con il sugo del limone i pezzi del coniglio, quindi metteteli in casseruola con mezzo bicchiere di aceto, ed evaporato questo aggiungetevi una tazza di brodo, prezzemolo tritato con uno spicchio d'aglio e grammi venti di burro. Lasciatelo cuocere circa due ore.

[C. G. Monti, *Cucina buona in tempi cattivi*, Milano 1917]

CONTORNO

Patate in stufato

Tagliate a dadi piuttosto grandi un chilo di patate e friggetele in grammi venticinque di olio. Ben rosolate le patate, aggiungetevi un po' di brodo, o acqua calda salata, prezzemolo e uno spicchio di aglio ben tritato, sale, pepe. Lasciate cuocere le patate, senza rimestare, venti minuti.

[C. G. Monti, *Cucina buona in tempi cattivi*, Milano 1917]

DOLCE

Budino di pane e cioccolato

Pane: grammi 100; Zucchero: grammi 40; Burro: grammi 20; Latte: decilitri 4; Uova: numero 3.

Versate il latte bollente sopra il pane tagliato a fette sottili. Lasciatelo in infusione per circa due ore, passatelo al setaccio, mettetelo al fuoco collo zucchero, il burro e il cioccolato grattato. Rimestate spesso, fate bollire alquanto e lasciate raffreddare. Allora aggiungete le uova, prima i rossi e poi le chiare montate, cuocetelo a bagnomaria in uno stampo liscio unto con burro e servitelo freddo.

[Manuale di 150 ricette di "cucina di guerra", Cremona 1916]



Un venditore di prugne mostra con fierezza la sua merce

Un gruppo di amici all'osteria. La guida "Il gambero rosso" ha avuto uno straordinario successo selezionando indirizzi davvero "casalinghi"



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.