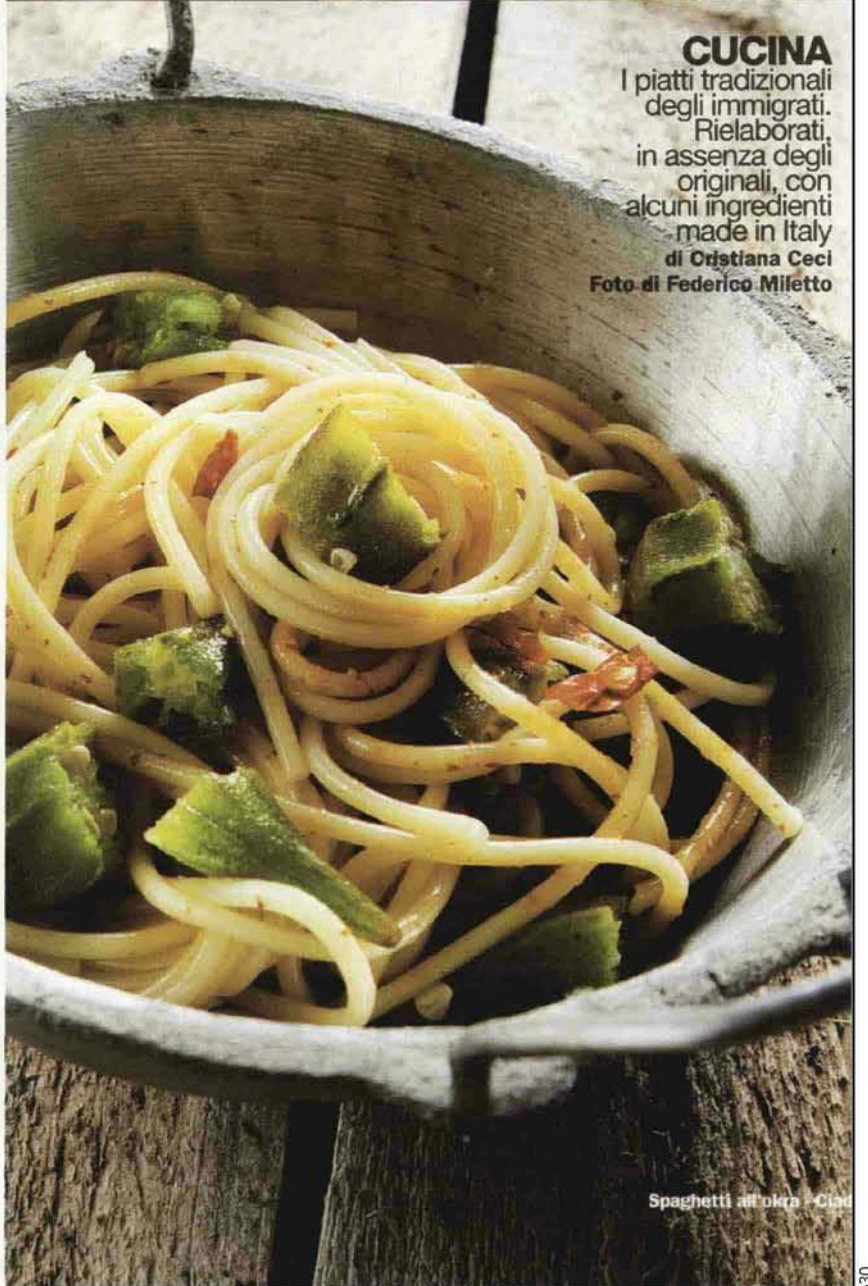


ETNOANARCHIA



CUCINA
 I piatti tradizionali
 degli immigrati.
 Rielaborati,
 in assenza degli
 originali, con
 alcuni ingredienti
 made in Italy
 di **Cristiana Ceci**
 Foto di **Federico Miletto**

Foto di Corbis

5 SETTEMBRE 2009

Spaghetti all'okra - Clad

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

www.ecostampa.it

019630



Involtni suba - Tunisia

«Voi fate gli involtini con la verza, io faccio la stessa cosa ma con una sfoglia che si chiama malsouka. Preparo il ripieno con il tonno o la carne trita, oppure le verdure: prendo zucchine e carote, e anche carciofi se ci sono, cipolla, e grattugio; poi metto un po' di formaggio. Li chiamo suba perché assomigliano alle dita»



«Per il mio arrivo, Ana e Madalina hanno cucinato il pane e l'insalata di melanzane, ma soprattutto i macarone cu brnza: un dolce fatto con la pasta e un formaggio rumeno, sostituito in Italia dal quartirolo»



Dolce di pastasciutta - Romania

Chiacchierate casuali con i migranti nel nostro Paese e un argomento che torna ricorrente, i sapori delle terre d'origine e quelli italiani fra nostalgia e curiosità del nuovo. Nasce così il libro di Andrea Perin *Ricette scorrette. Racconti e piatti di cucina meticcica* (Elèuthera). Perin non è un addetto ai mestieri in campo gastronomico, è architetto e museografo, ma qui ha voluto proporre un ritratto sociale dell'immigrazione passando dal cibo. Gli stranieri-italiani gli hanno raccontato le loro storie di ordinaria integrazione e cucina casalinga, un work in progress di esperimenti sfociati in tante ricette scorrette: per niente ortodosse, sbagliate eppure giustissime con quel mix anarchico di ingredienti vicini e lontani. «E ottime, le ho provate tutte», commenta l'autore. «Ho scoperto

che la cucina è uno degli argomenti più facile di racconto e incontro, un grimaldello che apre tutto. Anche un positivo e creativo contatto con il diverso da noi». E se gli spaghetti tollerano benissimo l'intrusione dell'okra, c'è da trarne una lezione.

INVOLTINI SUBA di Naima - tunisina

per 4/6 persone

1 confezione di pasta malsouka (nei negozi di alimentazione etnica)

1 carota

1 zuccina

1 cipolla

formaggio grana grattugiato

2 cucchiai di olio

olio di semi per friggere

pepe e sale

Grattugiate o passate al mixer tutti gli ortaggi e fateli saltare con sale e pepe nell'olio finché non sono cotti. Tagliate il foglio di malsouka in tre stri-

sce, metteteci il composto di verdure e il formaggio, arrotolate. Friggete pochi minuti nell'olio di semi caldo e fate asciugare su carta assorbente. Serviteli bollenti.

DOLCE DI PASTASCIUTTA di Ana e Madalina - rom rumene

per 6/8 persone

500 g di pasta corta

6 uova

10 cucchiai di zucchero

250 g di formaggio quartirolo

1 noce di burro

sale grosso

Lessate la pasta in acqua salata, scolatela e passatela sotto l'acqua fredda. Intanto sbattete le uova con lo zucchero fino a renderle ben spumose e aggiungete il formaggio quartirolo sbriciolato a mano. Ungete con il burro una teglia da forno, mischiate tutti gli ingredienti, infornate e cuocete per 20 minuti.

SPAGHETTI ALL'OKRA di Justin, del Ciad (ricetta in apertura)

Nella sua vetrina Justin ha sistemato una pentola in rame che appartiene alla tradizione alpina italiana, collocata però alla maniera africana su un cerchione di tessuto sopra il capo di un manichino, proprio come le donne africane portano i grandi contenitori.

Per 6 persone

- 600 g di spaghetti
- 600 g di okra (ortaggio, nei supermercati etnici)
- 1 cipolla
- peperoncino
- 3 cucchiari d'olio d'oliva
- sale

Fate appassire la cipolla in una padella larga con l'olio, unite l'okra tagliata a pezzetti e salate. Quando comincia a rilasciare un liquido legger-

mente vischioso e diventa morbida, aggiungete gli spaghetti cotti al dente e il peperoncino tritato. Saltate qualche minuto e servite.

LENTICCHIE CON LE BANANE di Mavis, cubana

Per 6 persone

- 300 g di lenticchie secche
- 2 banane del tipo platanos mature
- 1 cipolla
- 2 cucchiari d'olio
- basilico
- sale

Mettete le lenticchie in una pentola, copritele con acqua, portate a bollore e cuocete. Quando manca un quarto d'ora alla cottura, aggiungete le banane sbucciate e tagliate a fettine. A parte preparate un soffritto di olio e cipolla tritata, che aggiungerete alle lenticchie quando saranno cotte, in-

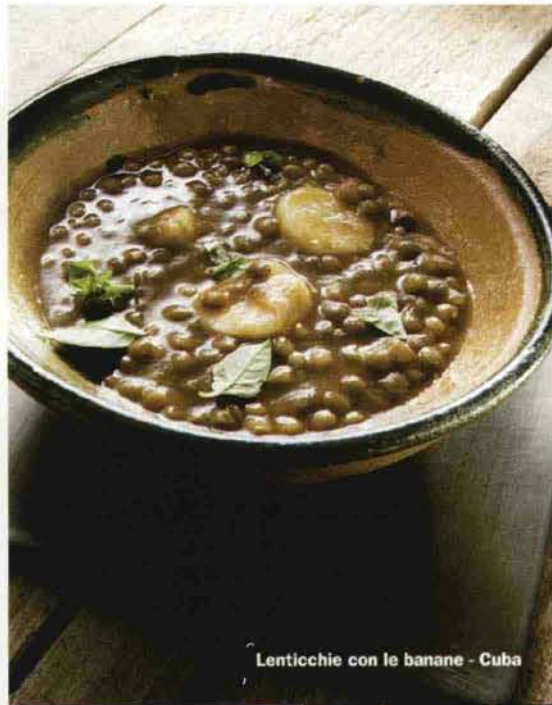
sieme al sale e a una spolverata di basilico.

TROTA FRITTA di Valentyna e Igor, ucraini

per 4 persone

- 4 trote
- farina gialla
- 6 spicchi d'aglio
- aceto
- olio di semi
- sale

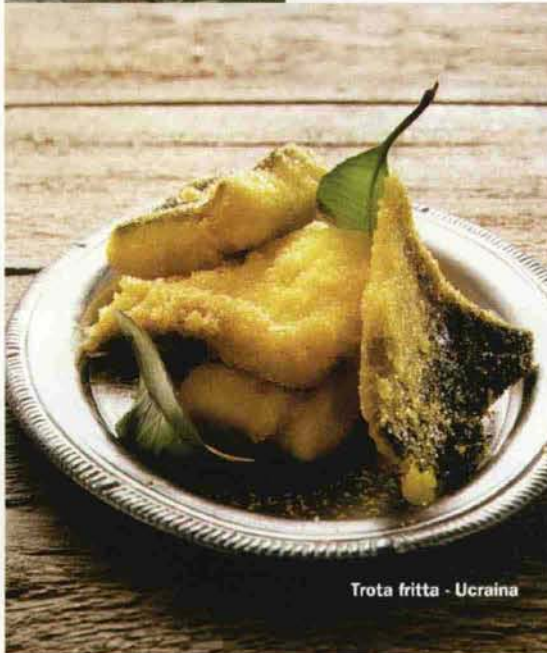
Spinare le trote, tagliatele a pezzi e salatele. Impanatele nella farina gialla e friggetele nell'olio bollente fino a quando non diventano croccanti, girandole il meno possibile perché rischiano di rompersi. A parte preparate la salsa con l'aglio spremuto, sale, un po' di aceto, un po' di acqua e di olio di cottura. Versate la salsa sulle trote. (Food styling Gino Fantini)



Lenticchie con le banane - Cuba

Igor racconta le ricette della tradizione ucraina con precisione e attenzione, con cura dei particolari e dei passaggi: la marinata per la grigliata di carne, gli involtini sarmale, la pasta "dei marinai" che faceva suo padre: uguale al nostro ragu,

con la carne trita ma senza il pomodoro. Il suo piatto preferito è il pesce fritto, la carpa soprattutto, ma anche il luccio, che in Italia sostituisce con la trota.



Trota fritta - Ucraina

A Mavis capita non solo di friggere le banane platanos (a volte anche quelle dolci, le banane-frutta come le chiama lei) ma anche di inserirle nei piatti cucinati all'italiana, per esempio le lenticchie.

Quando le ho detto che diventerà famosa per questa ricetta, ha fatto una grande risata.



Foto di Laif/Contrasto - Simephoto