

Marco Santarelli

Queer cuisine

9

I piccoli quaderni della felicità (possibile)

dicembre 2013

Improvvisamente l'Italia degli anni '60 si trovò trasformata: da nazione di braccianti a nazione di operai. E cominciò anche il benessere: in tutte le case entrarono lavatrici, frigoriferi e la televisione, il più potente tra gli elettrodomestici. Le campagne si svuotarono e le città si riempirono con un ritmo vertiginoso; l'abbondanza alimentare era a portata di tutti e la bistecca di carne non fu più un miraggio, tanto che il quasi giornaliero consumo di carne portò l'altezza media degli italiani, tra il 1951 e il 1972, a crescere di quattro centimetri. Resistono i negozi sotto casa, ma i supermercati conquistano sempre più spazi e i carrelli si riempiono in maniera inverosimile di alimenti impacchettati, incellofanati, surgelati. Grandi le conquiste sociali, come lo Statuto dei lavoratori nel 1970, frutto di anni e anni di lotte operaie; il diritto allo studio, urlato da migliaia e migliaia di studenti per le vie di tutte le città universitarie d'Italia; viene legalizzato il divorzio; si comincia a parlare di femminismo e in qualche gruppo temerario, persino di omosessualità. Intanto cambia completamente l'alimentazione nazionale, tanto che qualcuno comincia già a chiedere di ritornare alle

tradizioni *genuine* italiane, manco fossero passate da un secolo; qualcun altro invoca invece la rivoluzione d'Oltralpe, colà nominata Nouvelle Cuisine.

La Nouvelle Cuisine era un affare tutto francese, un rinnovamento interno alla cucina francese, e consisteva in cotture più leggere, nella ricercata semplicità delle preparazioni, nell'uso di ingredienti stagionali e freschi, nell'abbandono delle fondi bruni, e nell'invito a creare e sperimentare al di fuori dei canoni della cucina tradizionale borghese, retorica e pedante: la cucina di papà, come per la Nouvelle Vague esisteva il cinema di papà. Si capisce che gli imperativi dei nuovi cuochi francesi non potevano riguardare che da lontano una tradizione gastronomica, come quella italiana, che il canone borghese l'aveva conosciuto poco e qua e là per la penisola. Per il resto, rimasta sempre molto legata alla regola contadina, la cucina italiana (o forse le cucine italiane) non aveva certo bisogno di essere semplificata né ricondotta al principio della stagionalità degli ingredienti o della creatività all'impronta del naturale. Tutto ciò c'era già, anzi era proprio quella *la tradizione*. La tradizione contro cui sollevarsi, la scarpa stretta da togliersi, in Italia negli anni del boom, non era la salsa bruna o l'estetica barocca dei piatti borghesi, ma invece era proprio l'ubbidienza al regime stagionale e naturale, la condanna dell'eccesso, fare i conti col poco, l'idealizzazione del naif e del verace, la norma territoriale e nostrana, il rituale: era questa la nostra cucina di papà. E precisamente era la cucina di *mamma*.

Coloro che in Italia non sopportavano più i lacci della tradizione, i rivoltosi, intendevano per *nouvelle cuisine* qual-

cosa che con la Nouvelle Cuisine francese non c'entrava niente: per essi, *nuovo* era tutto ciò che li emancipava dalla cucina di casa, della casa piccolo borghese o contadina, e dunque il nuovo erano: gli arditi abbinamenti di sapori; l'uso di ingredienti esotici; la mitizzazione del cremoso e della panna; la trasfigurazione degli ingredienti, molto tritati, frullati, emulsionati; la rilevanza maniacale data alla presentazione del piatto, sia il ricciolo superfluo, il colore, il decor, la sorpresa; la fiducia in tutto ciò che è simpatico, inusuale e artificiale. Insomma, quasi il contrario della Nouvelle Cuisine francese, la *nouvelle cuisine* immaginata e praticata in Italia (un'utopia) era lo specchio, erroneamente attribuito ai francesi, dei desideri nostrani.

Portabandiera dei rivoluzionari, un gruppo sociale, quello degli omosessuali, che sino ad allora aveva sempre vissuto nell'ombra e nella riservatezza e che cominciava ad emergere e farsi notare al di fuori dei recinti delle elite più stravaganti e libertarie. In quegli anni di fughe dai recinti e di aspirazioni di libertà — forse complice la notorietà di qualche sarto, chiamato poi stilista, o un artista d'avanguardia, i soliti poeti, un paio di attori e registi intellettuali, o anche cantanti inospettabili ma poi sospettabili, e insomma gente di gusto e di spettacolo — l'omosessuale viene indicato a tutti i livelli sociali come *arbiter elegantiarum*, mettendogli così addosso la responsabilità del nuovo gusto e mandandolo in guerra contro il vecchio.

Si trattava di un cliché (non nuovo, un'altra eredità dell'Ottocento) che si andava diffondendo, l'omosessuale come

persona di *buon gusto*, e che offriva anche un'occasione di legittimazione sociale:

“Gli omosessuali hanno ritrovato la loro integrazione nella società nella promozione del loro senso estetico. Il *camp* può cancellare la moralità. Neutralizza l'indignazione morale, promuove ciò che è scherzoso.” (S. Sontag, Note sul Camp, 1964)

Ci si aspettava che l'omosessuale mettesse fuori uso la tradizione attraverso lo scherzo, l'esagerazione, l'irrisione del centro e dei limiti da esso dettati. Negli anni '60 il nuovo gusto doveva essere eccentrico, e l'omosessuale aveva le credenziali per farsene garante.

Tempo qualche anno e la questione del gusto sarà intrecciata e sorpassata da un'ansia più generale di libertà e di realtà. Gruppi di omosessuali cominciano a rivendicare il proprio status (ricordate il F.U.O.R.I.?), a politicizzarsi e a immettere contenuti marziani nelle assemblee, a chiedere smalti da unghie per andare ai cortei a fare la rivoluzione, che o sarà sessuale o non sarà: “Ed il risveglio sarà immediato, contagioso, *bellissimo*.”, scriveva Angelo Pezzana nel 1970.

In effetti, il contagio si estende alle fasce sociali meno emancipate economicamente, e nelle grandi città la presenza si fa notevole. C'è più possibilità di aggregarsi, crescere insieme, andare nei locali che nascono proprio per questo, anche se in provincia la paura resta grande. Ma in generale i comportamenti, i vestiti, il pop e ovviamente la lingua parlata, ormai ovunque registrano, assorbono, interpretano le impronte dei *froci*.

Erano anni molto chiacchieroni e l'etichetta scotta: chi la rifiuta e chi la rivendica, chi la usa in un certo senso, chi se ne riappropria contro gli etichettatori e ci vede una scelta politica. Arriverà l'inglese a mettere in quarantena i vecchi vocaboli, immettendone di nuovi e dal significato meno compromesso con l'insopportabile cultura maschilista nazional provinciale. Tra questi, non ultimo ma più recentemente molto usato, il termine *queer*, che oggi non identifica un comportamento sessuale preciso ed è molto elastico nella casistica, ma che in inglese negli anni '70 valeva come *frocio*, significava letteralmente *strano, eccentrico, insolito* e derivava dal tedesco *quer* che significa *trasversalmente*.

Una cucina trasversale era ciò che ci voleva. Obliqua, che spezzasse la prospettiva tradizionalista; che imponesse l'artificio come chiave di volta nella costruzione di uno stile che non riconosceva padri né madri nel rituale *nature* della tradizione. L'influenza *queer*, la fregola del nuovo e dell'eccentrico, si fa sentire ovunque, nelle sale da pranzo di case borghesi e nelle cucine delle case più umili. A tale spirito si deve infatti, con l'azione determinante dell'industria alimentare, l'esonazione per tutto il paese di quello che prima era un torrentello di panna da cucina e che si trasformò in un immenso lago, immergendo così per sempre i ricordi delle povere cucine contadine al sapor rancido di lardi ingialliti, prosciutti salatissimi di montagna, pecorini troppo stagionati, pani rinsecchiti, vini ai bisolfiti e così via. Tutto questo vecchiume spariva se solo ai maccheroni (magari le penne, le pennette) si aggiungevano delle cucchiariate di panna da cucina, si direbbe per confondere il rancido e tenere in tutti i sensi a di-

stanza il ragù o qualunque altro sugo, che evidentemente senza panna non si poteva (più) presentare. L'uso indiscriminato della panna è il primo colpo basso che la cucina *queer* infligge alla tradizione.

Tutto era proiettato verso il *nouvelle*, tutto doveva essere *chic* (l'inglese in cucina era di là da venire), leggero ed esotico, languido poiché cremoso. E in alcuni casi per meglio far dimenticare i vecchi sapori rancidi, si doveva cancellare dalla scena anche la propria origine. Fu in quel tempo che una gran massa di operai, impiegati e commercianti, scoprirono che la loro nonna fu *la dama de compagna de la reggina*, spacciando per antiche ricette di famiglia certi sughi rarissimi all'ananas.

Queer cuisine, nouvelle cuisine all'italiana, quindi, che niente aveva a che vedere con le teorie del più noto tra i cuochi della nuova corrente gastronomica francese: Paul Bocuse, secondo il quale, come si è detto, la nuova cucina è caratterizzata dalla qualità degli ingredienti, dalla conservazione del sapore originario dei cibi, dalla semplificazione e dall'alleggerimento dei procedimenti di cottura. Fine. Qui da noi la nuova cucina è invece *queer*, non si preoccupa dell'originalità del sapore e non teme le strade più ardate.

Prendiamo il piatto principe di questa nuova corrente culinaria, il risotto, e partiamo dal fatto che, Bocuse o non Bocuse, i francesi poco hanno a che fare con tale piatto.

RISOTTO IN BIANCO ALLA PIEMONTESE

Tritare finissima una grossa cipolla. In una casseruola, cuocerla a fuoco dolce in 50 gr di burro finché

è morbidissima e leggermente imbiondita. Unire 250 gr di riso ben lavato e sgocciolato e lasciare la casseruola sull'angolo del fornello, mescolando ogni tanto, finché i grani sono ben impregnati di burro. Bagnare allora con brodo bianco o fondo bianco di vitello, il cui volume deve essere esattamente il doppio di quello del riso. Portare a bollore, coprire ermeticamente la casseruola e cuocere in forno o sul fornello, a calore dolce. Quando il riso è cotto a punto, sgranarlo accuratamente con una forchetta incorporandovi 30 gr di burro e 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato. (P. Bocuse, *La nuova cucina*)

Come si può notare, questo semplice risotto, lontano mille miglia dai canoni italiani del metodo di cottura del medesimo, non contempla minimamente la panna. Un risotto ridotto all'essenziale, regole semplici e diminuite rispetto alla tradizione. Se vogliamo avvicinarci al risotto *queer*, non è da Bocuse che conviene partire, ma piuttosto dal risotto con gli scampi secondo Ada Boni

RISOTTO AGLI SCAMPI

Per 6 persone: scampi kg 3; olio, un cucchiaino; cipolla; carota gialla; sedano; aglio; vino bianco; burro, 80 gr; sale; pepe; marsala o cognac; un bicchierino; riso, gr 500; parmigiano grattato, gr 50; facoltativo: salsa di pomodoro.

Requisito essenziale in questo risotto è la qualità degli scampi, i quali debbono essere di prima freschezza. Bisogna inoltre tener presente che gli scampi pesti intieri danno appena un terzo di parte mangiabile, cioè di code, e in questo risotto deb-

bono predominare. Sgusciate le code degli scampi e tenetele da parte. Frantumate poi i corpi e le scorteciate delle code, e mettete queste carcasse frantumate in una casseruola con un po' d'olio, cipolla, un po' di carota gialla, mezza costola di sedano e uno spicchio d'aglio intero. Fate rosolare ogni cosa, spruzzate con due dita di vino bianco, lasciate evaporare il vino e poi bagnate con acqua sufficiente; diminuite il fuoco e lasciate bollire per mezz'ora. Prendete ora una casseruola o un tegame di rame, metteteci un dito d'olio e una trentina di grammi di burro e affettateci sottilmente mezza cipolla. Lasciate cuocere pian piano la cipolla e poi aggiungete le code degli scampi che lascerete cuocere piuttosto adagio. Conditele con sale e pepe e bagnatele con un bicchierino di marsala o di cognac. Fate evaporare il marsala o il cognac e poi se volete fare il risotto col pomodoro aggiungete un paio di cucchiaini di salsa di pomodoro. Lasciate un po' cuocere questo pomodoro bagnandolo con qualche cucchiaino del brodo ottenuto dalle carcasse, e poi aggiungete dai quattro ai cinquecento grammi di riso, portandolo a cottura col brodo preparato. A cottura del riso completatelo con circa mezzo ettogrammo di burro e altrettanto parmigiano grattato. Date un'ultima mescolata e versate nel piatto. Desiderando fare del riso senza pomodoro, dopo aver bagnato le code degli scampi col marsala o col cognac, aggiungete il riso e poi riportatelo a cottura col brodo preparato, ultimandolo con burro e parmigiano.

Questo risotto della cucina borghese si trasforma negli anni '70 in *risotto alla crema di scampi* e diventerà un piatto po-

polarissimo che tutti, dicasi tutti, i ristoranti hanno messo nel menù e addirittura è entrato con forza nei menù del pranzo di nozze, insieme al cenone di capodanno, vera prova di popolarità della cucina *queer* (bisognerebbe dedicare più spazio alla trasformazione del pranzo di nozze sino all'introduzione di due primi: uno di carne e il secondo di pesce, immancabilmente: *risotto alla crema di scampi*).

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

Ingredienti: 400 gr di riso; 100ml di panna da cucina; gambo di sedano; olio; cipolla; 1 bicchiere di vino bianco; sale; 800 gr di scampi; cipolla; passata di pomodoro; carota; un bicchierino di cognac; prezzemolo.

Pulite gli scampi e le teste e il guscio metteteli in un pentola con un litro e mezzo di acqua. Aggiungete una carota, cipolla, sedano e il bicchiere di vino bianco, salate con molta attenzione e lasciate cuocere per, più o meno, un'ora.

In un tegame fate rosolare uno spicchio d'aglio in olio, aggiungete gli scampi sgusciati, lasciateli insaporire uno o due minuti, poi aggiungete il bicchierino di cognac, quindi versate la passata di pomodoro e lasciate cuocere per 10/15 minuti.

In una casseruola mettete un po' d'olio e aggiungete il riso, girandolo e facendolo tostare e quindi sfumate con del vino bianco. Quando il vino è evaporato, aggiungete il riso e cominciate a cuocerlo aggiungendo di tanto in tanto dei mestoli di brodo (che avrete prima filtrato) come si fa normalmente per qualsiasi risotto. Una volta pronti, frullate gli scampi con tutta la salsa e aggiungete la panna. Aggiungete la crema

ottenuta al riso qualche minuto prima del termine della cottura. Il risotto va servito caldo con qualche scampo lasciato intero.

Si vede che dove Bocuse toglieva e semplificava, la cucina *queer* aggiungeva e complicava fino all'ultimo, con quegli scampi lasciati interi che poi ognuno se li pulisce a tavola. La ricetta *queer* invece si avvicina molto a quella della Boni, rispetto alla quale la maggiore differenza è rappresentata dall'aggiunta di panna e dal frullato di scampi. Poi ovviamente le varianti sono numerose, come il burro al posto dell'olio, oppure l'aggiunta di peperoncino o anche preparare un brodo col dado di pesce. Ma la variante più comune è senz'altro quella di sostituire agli scampi i gamberetti, vera nota dolente di quegli anni quando, in special modo nelle trattorie, i gamberetti venivano fatti cuocere troppo a lungo in padella, e rigirati, rinsecchiti e bruniti: i gamberetti andrebbero invece appena appena lessati, oppure passati in padella con olio per cinque minuti al massimo, il tempo di far cambiare il colore.

E a proposito di gamberetti e di risotti *queer*, ne circolava uno eseguito nella seguente maniera.

RISOTTO GAMBERETTI E CAVIALE

Cuocete del riso in abbondante acqua e quando è pronto, fermate la cottura sotto l'acqua corrente fresca e scolatelo. Prendete una confezione di gamberetti in salamoia, scolate l'acqua e aggiungete i gamberetti al riso insieme ad una manciata di prezzemolo tritato. Mescolate e poi aggiungete una confezione di caviale rosso o nero (ovviamente par-

liamo di uova di lompo) e mescolate aggiungendo anche una noce di burro fusa. Poi mescolate assieme un'altra noce di burro assieme a della panna, amalgamate per bene e versate la crema nel riso; date una spruzzata di limone, mettetevi in frigo una mezz'oretta ed il piatto è pronto.

Al ritorno da una discoteca gay o da un incontro di autoco-scienza, chissà se aveva rimorchiato oppure no, ma nel caso il buongustaio poteva servire un piatto chic intelligentemente preparato in anticipo, c'è solo da toglierlo dal frigo.

La cucina *queer* può essere molto furba!

Una variante più rilassata è la seguente, che prevede quel segreto del cognac sfumato appreso a Saint Tropez o a Rimini:

Preparate del brodo. A parte in una padella sciogliete del burro, versateci dei gamberetti surgelati e il riso e fate tostare. Poi sfumate con un po' di cognac (ma negli anni Settanta fu scoperto che anche la vodka era molto chic!) e quindi, mestolo dopo mestolo fino a cottura quasi ultimata, il brodo. Quando il riso è quasi cotto, indovinate cosa aggiungere? Ma sì: la panna!

I risotti, allungati con creme a base di panna o con frullati di pesce e di frutta, furono il manifesto della cucina *queer*. Ma un'azione altrettanto incisiva si ebbe sulle paste, sempre con i gamberetti e qualcos'altro, come le seguenti

LINGUINE CON GAMBERETTI E RADICCHIO CREMOLATO

In una padella soffriggete nel burro una cipolla tritata, poi aggiungete del radicchio tagliuzzato e la-

sciate cuocere a fuoco dolce. Fate sfumare con del cognac (diciamo cognac, ma va bene anche il nostrano brandy) e quindi versate della panna e i gamberetti. Lasciate cuocere qualche minuto e versate questa salsa sulle linguine appena scolate e mescolate bene.

Tra gli ingredienti che la *queer cuisine* ha introdotto in Italia, c'è il curry: dava un'impronta esotica e mistica a ogni preparazione. Con il curry ci si cucinavano risotti al curry o pasta fresca; o pasta secca come questi

SPAGHETTI AL CURRY E GAMBERETTI

In un padellino fate cuocere dei gamberetti surgelati. A parte in un'altra padella, fate soffriggere dello scalogno tritato in olio, aggiungeteci del curry, sfumate col sempiterno cognac, poi unite la panna e i gamberetti precedentemente cotti nell'altro padellino. Con questa salsa condite gli spaghetti appena scolati.

La cucina *queer* ha scoperto l'abbinamento dei cibi salati con la frutta, meglio se esotica, e negli anni Settanta l'esotico era dato, oltre che dall'ananas, dal kiwi. Poi alcune erbe aromatiche immancabili come la rughetta, l'erba cipollina, il cerfoglio.

A suon di frutta e di creme, i primi piatti sono stati letteralmente strappati da una lunga tradizione di sughi o di condimenti poveri e il cui gusto faceva parte della memoria collettiva. Panna, frutta e arditi accostamenti hanno rivoluzionato o, meglio, allargato le possibilità di abbinamento e

quindi di gusto delle innumerevoli varietà di pasta presenti nel nostro Paese. La cucina *queer* insegnava che si poteva andare al di là del gusto personale appreso in famiglia e perpetuato a mensa o nelle trattorie vecchio stampo, e riconosceva che le frontiere del gusto sono davvero (quasi) illimitate. Per farsene un'idea, basta scorrere le seguenti ricette di pasta.

SPAGHETTI ALL'ARANCIA

Grattugiate la scorza d'arancia e spremete il succo, mettendolo da parte. Fate un soffritto con burro e la scorza d'arancia grattugiata per un paio di minuti e non di più. Prendete il succo d'arancia e amalgamatelo bene con un tuorlo d'uovo, aggiungete la panna, il sale e un pizzico di pepe. Condite quindi gli spaghetti appena scolati.

SPAGHETTI AL LIMONE

Grattugiate la scorza di un limone direttamente in una padella dove avrete messo anche del burro. Fate soffriggere a fuoco lento quel tanto che basta per aromatizzare il burro. Cuocete gli spaghetti al dente e quindi saltateli in padella per amalgamarli col burro aromatizzato al limone, versando a filo della panna. A cottura ultimata, spargete una manciata di prezzemolo tritato, ancora una grattata di scorza di limone con qualche goccia di succo.

Al posto degli spaghetti si possono cuocere le linguine o anche la pasta fresca tipo tagliolini o maccheroncini di Campofilone, o spaghetti alla chitarra.



Con le fettuccine, ecco una rosa di ingredienti e di combinazioni che allora si credevano molto chic e *nouvelle*

FETTUCCINE CON ASPARAGI, BRESAOLA E PANNA

Pulite gli asparagi in questa maniera: tagliate le punte e mettetele da parte; la parte centrale tagliatela a rondelle sottili. In una padella mettete le rondelle di asparago, un noce di burro e un gocciolo d'olio e fatele soffriggere a fuoco dolce. Prima della fine della cottura, aggiungete la bresaola tagliata a striscioline e finite la cottura, quindi aggiungete la panna e amalgamate. Buttate le punte nell'acqua bollente qualche minuto prima delle fettuccine, scolatele assieme alle punte e ripassatele in padella nella salsa.

FETTUCCINE AL SALMONE

In una padella fate insaporire del burro con dei semi di finocchio, versateci il salmone sminuzzato e dopo qualche minuto sfumate con un gocciolo di vodka. Una volta sfumato l'alcol, aggiungete la panna e, a chi piace, una punta di Tabasco. Cuocete le fettuccine e, appena scolate, insaporitele in padella con la salsa.

FETTUCCINE ALLA BOTTARGA

In una padella fate sciogliere del burro. Fuori dal fuoco, aggiungete della bottarga di tonno e sbriciolatela aiutandovi con una forchetta. Cuocete le fettuccine e, appena scolate, versatele in una zuppiera e conditele con parmigiano grattugiato e la buccia di limone grattugiata, quindi versate sopra la salsa e mescolate per bene.

Quest'ultima ricetta, così sobria da potersi davvero confondere con le asciutte preparazioni della Nouvelle Cuisine, contiene però questo ingrediente, la bottarga, che sta lì per un abbaglio di aristocrazia: un ingrediente della cucina popolare ma fino ad allora di ridotta circolazione, lo si voleva a tutti i costi blasonato e ricercato. Nel teatro della cucina *queer*, la bottarga doveva fare da caviale!

Il mito di un sapore, delicato, intrigante e celato nel cremoso, alimentava l'uso della panna. Ma chissà perché, a volte si credeva che la sola panna non fosse abbastanza chic e il sapore fosse poco delicato. Allora si aggiungeva come piccolo rinforzo del mascarpone, come testimoniato dalle seguenti

FARFALLE AL MASCARPONE

Lavorate del mascarpone con qualche gheriglio di noce tritata, sale, pepe e una grattata di noce moscata. In una padella amalgamate a fuoco basso del burro, gorgonzola, un po' di parmigiano grattugiato e panna. Cuocete le penne e appena scolate, versatele in padella, uniteci il mascarpone e mescolate ben bene.

Ora passiamo a due classici della cucina *queer*, diventati un'ossessione quasi quanto il risotto alla crema di scampi. Stiamo parlando delle

PENNE ALLA VODKA

In una padella con del burro, fate soffriggere della pancetta tagliata a cubetti e della cipolla tritata (a chi piace, anche del peperoncino). Quando la pancetta sarà pronta, croccante e dorata, aggiungete un po' di polpa di pomodoro e regolate di sale. Fate cuocere

qualche minuto e quindi versate della vodka che lascerete evaporare. Quando l'alcol sarà evaporato, togliete la padella dal fuoco e aggiungete la panna e mescolate ben bene. Cuocete la pasta, scolatela e conditela con la salsa, date una spolverata di parmigiano grattugiato ed il piatto è pronto.

PENNE AL SALMONE

Un'esecuzione molto semplice: mentre cuocete la pasta, in una padella scaldate un poco d'olio con uno spicchio d'aglio. Togliete l'aglio prima che questo cominci ad imbrionirsi e versate nell'olio del salmone affumicato tagliato a pezzetti, panna e la buccia grattugiata di limone. Fate cuocere qualche minuto e infine mantecate la pasta nella salsa.

In genere la cucina *queer*, dava il meglio di sé con i primi piatti, gli antipasti e le insalate; i secondi hanno visto pochi stravolgimenti, se non il rifiuto pressoché totale di cibi rustici o tradizionali. Per intenderci: mai un piatto di trippa o di pollo arrosto; piuttosto un filetto al pepe verde o del salmone affumicato con del kiwi, per esempio.

Si preferivano carni bianche e carni rosse, ma di queste ultime solo le parti nobili, dal filetto in giù. L'amata panna era quasi perennemente presente e l'abbinamento insolito, sorprendente era d'obbligo per ottenere il piatto chic o *nouvelle*. Di seguito qualche esempio partendo da dei semplici

BOCCONCINI DI PETTO DI TACCHINO

Fate un soffritto leggero di olio, burro, qualche foglia di alloro, della cipolla tritata finemente. Aggiungete

del petto di tacchino già tagliato a tocchetti, salatelo e fatelo rosolare a fuoco dolce. A questo punto versate un dito di aceto assieme alla panna, alzate la fiamma e fate cuocere allegramente fin quando l'odore d'aceto sarà scomparso. Serviteli caldi.

FILETTO AL PEPE VERDE

Prendete del filetto (più chic se di vitello) e infarinatelo da ambo le parti. Rosolatelo in padella e successivamente pressatelo sul pepe verde che avrete in precedenza pestato e sparso sul piatto. Eliminate l'olio dalla padella e al suo posto versatevi un po' di brodo assieme a una noce di burro e mettete sul fuoco. Quando il burro sarà sciolto, aggiungete la panna, fate fare qualche bolla e quindi aggiungete il filetto, salatelo e fiammeggiate con del cognac.

PETTO DI POLLO CON PISELLI

Infarinate dei petti di pollo tagliati a fettine sottili (o anche a tocchetti). Rosolateli in padella con del burro e del vino bianco secco. A cottura quasi ultimata, aggiungere dei piselli già lessati (o in barattolo), date una girata, aggiungete della panna, lasciate cuocere qualche altro minuto. Servite caldo.

ORATA ALLA RUCOLA

Pulite l'orata e poi farcite l'interno con un trito di aglio, sale, pepe e un poco di succo di limone e una fetta di limone intera assieme ad un rametto di rosmarino. Disponete in teglia e mettete a cuocere in forno per una ventina di minuti, più o meno. Intanto preparate una salsa così: in un recipiente con olio fate un soffritto di scalogno tritato finissimo, poi aggiungete la rucola tri-

tata grossolanamente, fate cuocere qualche minuto, quindi togliete dal fuoco. Quando il trito si sarà un poco intiepidito, versateci della panna e amalgamate. Con questa salsa tiepida, servite l'orata.

ARROSTO DI VITELLO CON SALSA DI VERDURE
Quando vi capita di cucinare un arrosto di vitello (ossia il classico arrosto morto), allora preparate una salsa d'accompagnamento in questa maniera: al fondo di cottura, aggiungete della panna. Mescolate e quindi aggiungeteci funghi, cipolline, peperoni e sedano, tutti sminuzzati. Lasciate cuocere delicatamente. Al momento di servire, affettate il vitello e irroratelo con la salsa ottenuta.

Le insalate, molto ricche e fantasiose, sostituivano spesso il secondo, anche perché dopo un primo affogato nella panna, non è che di appetito ne rimanesse molto. E per esempio, sull'inesauribile argomento dei gamberetti, ecco una proposta di insalata

INSALATA DI GAMBERETTI CON MELE IN SALSA TARTARA

In un padella fate rosolare della cipolla tritata finemente in olio. Aggiungete dei funghi champignon, già puliti e affettati, salate e fate cuocere. Quindi aggiungete i gamberetti sgusciati e fate cuocere tre o quattro minuti. Togliete dal fuoco e fate raffreddare. Intanto preparate la salsa tartara in questa maniera: tritate un uovo sodo con cipolla, erba cipollina e prezzemolo (a chi piace anche dei capperi); poi incorporate delicatamente della maionese assieme a qualche goccio di aceto di mele. In una insalatiera

disponete dell'insalatina mista, delle fette di mele tagliate sottili, i gamberetti cotti coi funghi, salate e condite il tutto con la salsa tartara.

I cavolini di Bruxelles sembrano nati apposta per incontrare l'esigenza del cremoso della cucina *queer*:

CAVOLINI DI BRUXELLES CREMOSI
Cuocete dei cavolini in acqua leggermente salata, scola teli per bene e insapori teli con del burro in padella. A parte preparate della classica besciamella e, una volta tolta dal fuoco, salatela e aggiungeteci una grattata di noce moscata, quindi allungatela con della panna e un tuorlo d'uovo. In una pirofila sistemate i cavolini, copriteli con la besciamella e sopra il tutto lasciate cadere una nevicata di formaggio gruviera grattugiato. Mettete in forno già caldo e lasciate cuocere fino ad ottenere una bella gratinatura in superficie.

Il cremoso era un fatto di classe. Nel senso anche della lotta di classe. Una grande vittoria democratica della cucina *queer*, fu quella di togliere la *mousse* dalle tavole borghesi e dai menù dei grandi ristoranti, per distribuirla su tutte le tavole delle famiglie di ogni ceto sociale e in tutti i menù dei locali, senza distinzioni di categoria. Cominciò quindi un fiorire di mousse, che travalicò ben presto i confini della pasticceria per andare a finire nel salato.

MOUSSE DI SCAMPI CON SALSA DI RUGHETTA
Ingredienti: 450 grammi di scampi sgusciati; 2 uova; 3 dl di panna; sale e pepe.

Procedimento: lessate per non più di cinque minuti gli scampi, scolateli, sgusciateli e frullate la polpa. A questa aggiungete un po' di panna per rendere il tutto più cremoso. Alla crema ottenuta, incorporate una alla volta le due uova, la panna rimasta, il sale e il pepe. Quindi riempiete gli stampini da soufflé precedentemente imburrati, sistemateli in un teglia da forno riempita di acqua calda e infornate per una mezz'oretta, passata la quale, sfornate e lasciate gli stampini in teglia nell'acqua calda. Nel frattempo preparate la salsa di rughetta, immergendo per qualche istante la rughetta in acqua bollente. Scolatela e raffreddatela immediatamente sotto l'acqua corrente e poi con un mixer ad immersione frullatela facendo cadere a filo del buon olio d'oliva. Nel caso in cui la salsa dovesse essere troppo liquida, stranamente non usate la panna, bensì un po' di patata lessa per addensarla. Servitela in una ciotola assieme agli stampini di mousse.

MOUSSE AL FORMAGGIO

A seconda del gusto, comprate due o tre formaggi freschi (Philadelphia, robiola, ricotta ecc.). Metteteli in un terrina con della panna e un poco di pasta d'acciughe. Con pazienza e senza stancarsi, cominciate con l'aiuto di una forchetta o di un frustino a montare il tutto. È pronto quando la crema sarà gonfia e morbida: una mousse, appunto, che servirte con dei crostini.

Prima di passare ai dolci, vale la pena ricordare qualche ricetta di zuppa...ops, errore!, di creme e vellutate, altra notevole caratteristica della *queer cuisine*.

VELLUTATA DI NASELLO

Le dosi naturalmente variano con la quantità degli ingredienti; ma tanto per dare una scala di valore, per 500 gr di nasello, considerate un litro di acqua. Detto questo, pulite carote e patate e tagliatele a tocchetti; versate i tocchetti nell'acqua bollente e salata (con giudizio) e lasciate cuocere. Dopo una decina di minuti aggiungete il nasello anch'esso tagliato a tocchetti e fate cuocere. Quando il tutto sarà cotto, frullate con il mixer a immersione (oppure prendete con una schiumaiola pesce, patate e carote e passatele nel mixer e poi versate la crema ottenuta nell'acqua di cottura), aggiungete la panna, fate amalgamare per bene. Versate la vellutata in ciotole o in piatti fondi e su ogni piatto versate un pugnetto di erba cipollina tritata, date una mezza C d'olio e servite.

CREMA DI ASPARAGI

In padella soffriggete in olio una cipolla tritata, poi unite gli asparagi (ovviamente solo la parte verde), fate dare una rosolata e quindi versate dell'acqua calda assieme a carota, sedano e patata tagliati a pezzetti. Incoperchiate e lasciate cuocere per una quarantina di minuti. Trascorso il tempo, con l'aiuto di una schiumaiola, prendete le verdure e passatele nel mixer, dopodiché rimettete la crema ottenuta nell'acqua di cottura; riportate a bollire e aggiungete un misto di erbe odorose (prezzemolo, dragoncello, maggiorana...) tritate finissime, sale, pepe e panna. Mescolate per bene e scodellate la crema in piatti fondi dove avrete già sistemato dei crostini di pane spolverati di parmigiano grattugiato.

Potremmo continuare con i piselli, la zucca, le zucchine e tutto ciò che di ortaggi può dare un orto, tutto vellutato e trasfigurato; ma lo spazio non ce lo concede se vogliamo chiudere in dolcezza. A cominciare dalla classica mousse, ossia quella al cioccolato.

Se qualcuno si è seduto a qualche tavola *queer*, ricorderà che per questa mousse, esisteva sempre una ricetta segreta o la *vera* ricetta. Non si riusciva mai a capire come dovesse essere preparata questa golosità. Esistendo diverse ricette ufficiali italiane, abbiamo pensato di tagliare la testa al toro e andare direttamente in Francia per prendere da Yves Thuries, tra le sue tre interpretazioni, la ricetta più semplice

MOUSSE AU CHOCOLAT

RICETTA N.2

Prima parte: cioccolato fondente, 1000 gr; burro, 500 gr; tuorli d'uovo, 10.

Seconda parte: albumi d'uovo, 20; zucchero semolato, 200 gr.

Procedimento: Montare il burro a temperatura ambiente con cioccolato fuso e tuorli d'uovo. Montare gli albumi con lo zucchero. Unire delicatamente i due composti con una schiumaiola. Dressare (qui nel senso di sistemare, mettere in coppetta) al più presto.

Va tuttavia segnalata una ricetta che, presa dalla cucina tradizionale francese, era molto in uso nella pratica *queer*

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Sciogliete 200 grammi di cioccolato fondente a bagnomaria e poi aggiungeteci mezzo bicchiere d'ac-

qua calda (ma non bollente). Ma prima di questa operazione, avrete già montato 250 cc di panna che avrete messo in frigo e oltre alla panna avrete anche montato a neve ben ferma tre albumi, anch'essi messi in frigo. A questo punto sbattete due tuorli d'uovo con due cucchiaini di zucchero fino a ottenere una crema soffice. Unite quindi i tuorli montati al cioccolato sciolto, prendete dal frigorifero sia i tuorli che la panna e incorporateli al cioccolato. Versate la mousse nelle coppette e lasciatele in frigo per diverse ore (almeno tre).

Potrete decorare le coppette con della panna montata usando una *poche*, ma se si è poco pratici nel maneggiarla, ricordatevi che in tutti i supermercati vendono la panna già montata in bombolette o sifoni che dir si voglia! Nella pasticceria ufficiale (vedi appunto la ricetta di Thuries) non è contemplata l'acqua, ma chissà come quest'uso tipico della cucina popolare francese, documentato nella "Cuisine familiale et économique" di Urbain-Dubois, è arrivato sino a noi. Impossibile, infine, non includere almeno una ricetta di crema cotta e un'altra di blanc-manger, due dolci imprescindibili nel menù ideale di questa particolare scuola cucinaria.

CREMA COTTA

Ingredienti: 60 gr di zucchero; 50 gr di latte; 450 gr di panna; 4 tuorli d'uovo; 1 baccello di vaniglia; 1 cucchiaino di zucchero da caramellare (ancor meglio se di canna).

Innanzitutto, con un coltellino, incidete longitudinalmente il baccello di vaniglia, estraete l'interno e

mettetelo in un contenitore con lo zucchero e i tuorli. A parte fate bollire il latte e la panna con il baccello di vaniglia vuoto. Poi, delicatamente e senza sbattere, mescolate per bene il latte e la panna bolliti con le uova e lo zucchero. Quando è tutto ben amalgamato, passate la crema per un colino in singole cotte o in una unica pirofila e cuocete a bagnomaria in forno caldo a 120°. Sarà pronta quando la crema sarà compatta. Togliete dal forno e lasciatela raffreddare e quando fredda, spargetevi sopra la cucchiata di zucchero e caramellate sotto il grill. Appena lo zucchero si sarà caramellato, rimettete la crema in frigo perché va servita fredda.

Il blanc-manger è una riscoperta della *queer cuisine*, essendo questo un dolce antichissimo abbastanza comune sino al tempo delle nostre nonne o bisnonne, le quali, libere per qualche ora dagli impegni di corte, ebbero il tempo di dettare la ricetta alle figlie o alle di loro serve.

BLANC-MANGER

Sbucciate 150 gr di mandorle dolci, pestatele (o passatele in un mixer) bagnandole un po' per volta con 2 decilitri d'acqua. Mettete sul fuoco le mandorle pestate, aggiungeteci 250 gr di zucchero e un baccello di vaniglia (che poi va tolto); aggiungete inoltre 1 litro e un quarto di latte e fate bollire per qualche minuto. Ritirata la casseruola dal fuoco, in un pentolino fate sciogliere in poca acqua 30 gr di colla di pesce che unirete al latte di mandorla. A questo punto filtrate da un tovagliolo il latte in uno stampo già unto con olio di mandorle e lasciate raf-

freddare e rassodare in frigorifero. Al momento di servire non dovete far altro che sformare il blanc-manger e, se volete, potete spolverarlo di cannella, oppure (ma con moderazione!) con noce moscata; oppure ancora, quando togliete il latte dal fuoco, aggiungeteci una tazzina di buon caffè e otterrete un blanc-manger al moka.

Malgrado il nome francese, questo dolce freddo è italianissimo e in Toscana era conosciuto col nome di *bianco-mangiare*, nome recuperato e in uso al giorno d'oggi. Ma detto in francese sembrava la quintessenza del *nouvelle*.

Questo sforzo di dare un panorama, per forza incompleto, della *queer cuisine*, non è soddisfacente se prima non richiamiamo alla memoria la creazione più fantasmagorica di questa cucina, e che valga come emblema, ovverosia il

RISOTTO ALLE FRAGOLE

Per le dosi considerate tanti grammi di fragole quanti quelli di riso. Per il resto l'occhio e l'esperienza vi saranno d'aiuto. In una casseruola fate soffriggere lo scalogno tritato nel burro, aggiungeteci il riso e fatelo tostare. Bagnatelo poi con del vino bianco secco (ma se volete una preparazione più chic, allora usate dello spumante) e lasciate sfumare, infine portate a cottura il riso con del brodo (quello di dado va benissimo), come si usa fare normalmente. Ma prima della cottura del riso (che vi impegna perché lo dovete girare continuamente) preparate le fragole. Pulitele e tagliatele a pezzet-

tini, lasciandone qualcuna intera o tagliata a pezzi più grossi. In un tegame sciogliete del burro e versateci dentro le fragole tritate e fate cuocere. Quando le fragole saranno diventate una crema, uniteci della panna e amalgamate per bene. quando il riso è quasi a cottura ultimata, aggiungete la crema di fragole, il parmigiano e mantecate per qualche minuto. Servite poi nei piatti decorando con qualche fragola lasciata intera.

Un piatto realmente *trasversale*, quasi ineffabile.



Illustrazione:
Livia Signorini, *Soirée*, 2013
collage, 29,7x21 cm

UNA VITA PER LA PANZA
gusto disgusto e sopravvivenza

www.unavitaperlapanza.com

Marco Santarelli

I piccoli quaderni della felicità (possibile)

Editing: Pasquale Polidori e Geppy Sferra

Stampa: Inprinting, Roma