

Marco Santarelli

La famosa atmosfera

6

I piccoli quaderni della felicità (possibile)

ottobre 2012

Diceva Pasolini, in un'intervista ad una rivista svedese, che l'Italia, avendo mancato la prima rivoluzione industriale avuta in altri paesi europei, ha avuto invece "la rivoluzione della seconda industrializzazione, cioè del consumismo, e questo ha cambiato radicalmente la cultura italiana in senso antropologico." Pasolini parla di una doppia distruzione operata dal consumismo, ai danni tanto della cultura contadina e cattolica, quanto della cultura operaia e marxista: la prima sarebbe stata del tutto annichilita; la seconda mutata nei suoi punti di riferimento, nella sua ideologia. E questo cambiamento culturale travolge, a suo modo, le pareti che tenevano separate le classi sociali, e che facevano, di un operaio e di un borghese, due soggetti antropologicamente estranei l'uno all'altro, come fossero di razze diverse. Alla domanda se la società di classe esistesse ancora, rispondeva: "Le classi ci sono ma - è questo il punto originale dell'Italia - la lotta di classe è sul piano economico, non più sul piano culturale. Adesso la differenza è economica tra un borghese e un operaio, ma non c'è più differenza culturale tra i due." Colpisce l'inciso che l'assenza di una lotta culturale di classe sia il punto originale dell'Italia. Forse altrove questa lotta

esisteva? O l'Italia si sarebbe posta come esempio originale di qualcosa che prima o poi doveva accadere ovunque? Di certo secondo il poeta in Italia non c'era più una resistenza culturale al consumismo e alle sue logiche livellanti, e che si sarebbero rivelate come intrinsecamente totalitarie. Infine, alla considerazione che assistiamo ad un disfacimento della società italiana, Pasolini ci lascia il seguente pensiero: "Considero il consumismo un fascismo peggiore di quello classico, perché il clerico-fascismo in realtà non ha trasformato gli italiani, non è entrato dentro di loro. E' stato totalitario ma non totalizzante. Solo un esempio vi posso dare: il fascismo ha tentato per tutti i vent'anni che è stato al potere di distruggere i dialetti. Non c'è riuscito. Invece il potere consumistico, che dice di voler conservare i dialetti, li sta distruggendo."

Sulle macerie dell'uomo (dell'Italiano) che si era formato culturalmente nei secoli tra Giotto e il Secondo Dopoguerra, è nato un nuovo soggetto antropologicamente mutato, per il quale si parla di nuovi bisogni e nuovi consumi, senza padre né madre, dimentico di che cos'era appena una manciata d'anni addietro, prima del Boom durato in fondo assai poco, ma così intenso da cancellare i ricordi delle culture passate. Ma siamo sicuri che il rimosso non torni ad affiorare? Siamo sicuri che la forza della pubblicità, dei bisogni indotti, del consumismo sfrenato siano imbattibili? E soprattutto, ci saranno motivi per pensare che questa fase di crisi profonda faccia riaffiorare il bisogno della lotta dal punto di vista economico, come in parte già accade, ma ancor più da quello culturale, che premeva a Pasolini?

Se si osserva l'immenso mondo della tavola e del cibo nella prospettiva della crisi antropologica indotta dal consumismo (ma dentro questa parola ce ne sono tante altre) e tradotta nel definitivo abbandono di un passato, allora certi casi diventano esemplari: la sparizione del lardo; ma anche la tenace resistenza del lardo lì dove il suo uso era più radicato e fissato nella pratica di certi piatti a cui non si è rinunciato (la resistenza culturale?); la diffusione della panna da cucina, della maionese, degli intigoli all'aceto balsamico, del roast-beef, del vitello tonnato, tutti contributi originari di una cucina borghese post-unitaria e poi di colpo e nel giro di pochi anni disponibili negli autogrill, anche al sud; la fine del calendario, nel senso dei prodotti stagionali e nel senso della ricorrenza settimanale dei piatti cucinati; e nello stesso tempo il significato ingigantito e stereotipato di alcune feste per le quali si è creata una tradizione unica e universale, arricchita e perfezionata negli ultimi cinquant'anni e tutta figlia del (super)mercato. Si potrebbe continuare con altri esempi illustri del mutamento antropologico in cucina, e l'argomento è pieno di insidie e falsi amici. Per esempio: il ritorno del farro e della borragine si deve intendere come un'avvisaglia di resistenza e tempi nuovi, oppure al contrario sarebbe la prova definitiva che un certo mondo è finito, e ciò che ne ripesciamo è come un pezzo archeologico, isolato e pulito, una cosa che torna utile, alla mente prima che al corpo, perché fa bene, fa sentire naturali, perché non ingrassa e favorisce l'intestino, organo centrale nel meccanismo consumistico?

Pare che sia una questione di atmosfera: perché il farro e la zuppa di erbe aprano il passaggio a un consumo che ha consapevolezza dei lati oscuri del consumismo, è necessario che si ritrovi l'atmosfera del tempo quando il farro e le erbe erano necessari e quotidiani; ma questa atmosfera si trova ormai proprio nel fondo dei lati oscuri del consumismo, quando per esempio le pubblicità dei biscotti e della pasta alludono esattamente a un'atmosfera antica, integra, integrale e disponibile, quell'atmosfera che non è mai esistita ma che si vorrebbe fosse esistita. Mentre invece le atmosfere esistite, vissute, testimoniate, quelle non avranno via libera, perché troppo soggettive e individuali. Occorre allora, come atto di resistenza, cercare di delineare un paesaggio personale al massimo, dove trovi un suo spazio l'atmosfera vissuta e irrecuperabile in senso commerciale o consumistico. Questo paesaggio non è detto che sia tutto bello, intero e perfetto, importa solo che sia proprio e autentico; e cioè praticamente un fantasma, l'unica cosa autentica di un mondo morto, ma anche baluardo contro l'illusione pubblicitaria. Vanno bene le atmosfere paradigmatiche ma non quelle generalizzabili.

Il mio paesaggio delle atmosfere si svolge in autunno, ai primi freddi, e si sviluppa intorno a un elemento carducciano: il mosto. L'atmosfera è quella della vendemmia, i cui odori intensi e pervasivi si raccontano difficilmente, ma trovavano una concreta soluzione nei forni di paesi e cittadine che emanavano il profumo di dolci preparati col mosto, o per essere più precisi di biscotti di mosto. La preparazione è laboriosa, ma il gusto è squisito e, una volta preparati, possono durare mesi se conservati bene in scatole o barattoli ben chiusi.

BISCOTTI DI MOSTO

Ingredienti: 5 chili di farina, 2 litri di mosto, 1 chilo di zucchero, mezzo litro di olio, 6 uova, 200 gr di semi di anice, 200 gr di lievito di birra e la scorza grattugiata di un limone.

In una capace scodella versate un po' più della metà della farina e fate la fontanella. Al centro mettete il lievito di birra sciolto con un po' di mosto tiepido. Con una forchetta mescolate solo al centro in modo da ottenere una palloccola grande come una mela. Spruzzatela con un velo di farina perché non si raffreddi e quindi coprite la scodella con un piatto o un coperchio e sistematala al caldo (va bene anche in forno purché appena tiepido) e così lasciatela per un paio d'ore. Quando il lievito è sbocciato, allora cominciate a lavorare sulla spianatoia: prendete la farina rimasta, tutto lo zucchero, il mosto (che deve essere ben caldo), i semi di anice, le uova battute e mescolate il tutto col contenuto della scodella. Lavorate bene la pasta e date la forma desiderata (a ciambella o a filone), disponetela su lastra da forno unta e appena infarinata. Coprite con un panno e mettete la lastra in forno tiepido ma spento e lasciate lievitare per due ore. Dopodiché riaccendete il forno e cuocete a fuoco moderato per un'oretta. Quando il dolce avrà preso un bel colore bruno, toglietelo dal forno e lasciatelo raffreddare. A questo punto si taglia a fette che, appena appena infarinate, vanno rimesse in forno perché acquistino una bella doratura.

Si preparavano anche i fichi col mosto, che si consumavano durante l'inverno, in specie a Natale ed anche per il giorno dei morti, perché si credeva, così dalle mie parti, che non avreb-

bero fatto soffrire il freddo ai piedi nonostante neve e gelo. Ecco di seguito una vecchia ricetta ripresa integralmente:

FICHI CON IL MOSTO

Mentre il mosto bolliva nella caldaia, i contadini prendevano qualsiasi qualità di fichi, li mettevano in un corbello di vimini e così li tenevano nel mosto per 5 o 6 minuti. Dopo averli poi ben scolati li ponevano ad asciugare e quindi li infarinavano. Così fatti, erano squisiti e potevano essere mantenuti a lungo senza rovinarsi.

Il primo appuntamento gastronomico di novembre era con il giorno dei morti che si celebrava con i biscotti conosciuti come le

FAVE DEI MORTI

Prendete 200 gr di mandorle già sgusciate e spellate e infornatele per una decina di minuti a 150°, senza farle però tostare. Sfornate, si lasciano raffreddare e si pestano nel mortaio unendo un po' alla volta 300 gr di zucchero. Mettetele quindi in una scodella aggiungendo 200 gr di farina, 100 gr di burro, un cucchiaino colmo di cannella in polvere, 2 uova intere e la scorza grattata di un limone e mezzo. Mescolate ben bene e lavoratelo fino ad ottenere un impasto morbido e asciutto; poi sistematelo sulla spianatoia appena infarinata e dategli forma di rotolini. Questi tagliateli a piccoli pezzi tanto da poter essere manipolati nel palmo della mano e schiacciate ciascun pezzo al centro col dito. A questo punto prendete una lastra da forno unta di burro e leggermente infarinata, sistemateci in file ordinate le fave e infornate a 150° per mezz'ora.

Una volta sfornate, le fave si lasciano raffreddare e noterete che sono un po' flosce: nessuna preoccupazione giacché col raffreddamento diventeranno croccanti.

Un'altra usanza che si celebrava il 2 novembre e per tutto il mese, e che rallegrava la mestizia causata dal freddo e dalla pioggia e dai primi rigori, erano le "castagne dei morti", una ricetta semplice semplice, ma che è davvero gustosa e a dispetto del nome mettevano tanta allegria. Oggi, se si vendessero al supermercato, potrebbero trovare posto tra gli scaffali di Halloween, altra festa consumistica di cui si cerca disperatamente di costruire l'atmosfera.

LE CASTAGNE DEI MORTI

Dopo aver lessato (molto buone se messe in acqua fredda con un po' di sale e foglie di alloro e poi a bollire) o arrostito delle castagne, sbucciatele e mettetele in un grande piatto di porcellana; cospargetele di zucchero, bagnatele abbondantemente con cognac o rum (o anche, se volete, con dell'alcol purissimo) e, facendo molta attenzione dategli fuoco con un fiammifero. Quando la fiamma si sarà completamente spenta, sono pronte per essere servite.

Sempre a proposito del giorno dei morti e per tutto l'inverno, nell'entroterra del maceratese è usanza preparare un dolce con le noci che, guarda un po', si chiama

PAN NOCIATO

Mescolate assieme 250 gr di gherigli di noci già spellati e tritati, 200 gr di uva cotta (se volete, potete usare uvetta o anche mosto), 100 gr di pezzetti

di cedro candito, 100 gr di fichi a pezzetti, 150 gr di pecorino fresco, 150 gr di burro (o olio), 2 uova battute, una presa di sale, un pizzico di pepe ed una bustina di lievito sciolto in una tazza di latte. Amalgamate bene il tutto, quindi unitelo a 400 gr di pasta di pane, lavorate ancora sino ad ottenere una pasta piuttosto dura che va tagliata per farne panini. Incideteli superficialmente e lasciateli lievitare una notte intera. Il giorno successivo spennellateli con un uovo battuto, quindi sistemateli su di una lastra da forno unta ed infornate a 200°. Sono pronti quando hanno preso un bel colore dorato bruno.

Nella case questo pane si prepara o si preparava in maniera molto più semplice: bastava comprare della pasta di pane presso un fornaio, aggiungerci dei gherigli di noci tritati, qualche pezzetto di fichi secchi, olio e un po' di pecorino fresco. Si impastava il tutto, si lasciava lievitare, quindi si formavano delle pagnottelle incise in superficie, lievitate ancora e poi cotte al forno. Questo pane si usava per la celebrazione dei morti: non so dare una spiegazione, ma è molto probabile che, essendo la regione una zona montana e quindi poco o punto adatta alla crescita dei mandorli, si siano sostituite le mandorle, seme che indica la rigenerazione, il principio della vita, con le noci molto più disponibili nella zona, oltre che più economiche (un tempo, non certamente al giorno d'oggi, che l'atmosfera delle cose povere si paga cara!).

Oggi giorno è facile comprare, tra l'altro ad un prezzo accessibile, il forno per il pane, un altro elettrodomestico per la casa. Con questo strumento potete confezionare il pane che volete. Se lo avviate la sera, prima di dormire, al mattino

avrete l'atmosfera in casa. I francesi, molto più lesti di noi nel codificare le novità in cucina, hanno già pubblicato un prezioso manuale con ricette di pane per il forno in questione, ricco di 300 ricette, tra cui quella con le noci

PAIN COMPLET AUX RAISINS ET AUX NOIX

Ingredienti: 200 gr di farina "0", 300 gr di farina integrale, 4 cucchiari di uvetta, 4 cucchiari di gherigli di noci, 20 gr di burro, 320 ml d'acqua, 1 cucchiaino e mezzo di lievito per pane, 2 cucchiari di zucchero, 1 cucchiaino e mezzo di sale.

Procedimento: nel contenitore versate l'acqua, il burro, lo zucchero e il sale. Aggiungete le farine e il lievito. Selezionate il programma adatto (in genere è il numero 1) e il colore della crosta desiderata.

Al bip aggiungete l'uvetta e le noci sminuzzate.

Cibi semplici, laboriosi ma dal gusto essenziale e non sofisticato, e che si consumavano con allegria o con una certa ritualità per celebrare le ricorrenze autunnali. La loro semplicità coincideva con un grado minimo di attese gastronomiche, destinate a crescere con la complessità delle preparazioni fino a culminare nel vertice della cucinatura italiana: il pranzo di Natale.

In questo frattempo, con l'allegro "ribollir dei tini" e i minacciosi "stormi d'uccelli neri", vi è la figura fondamentale del cacciatore, che guarda il tramonto voltando le spalle allo spiedo che gira sui ceppi accesi. Partecipa infatti di questa atmosfera il ritorno annuale delle carni, cacciate e frollate al primo freddo, oppure allevate e poi macellate.



Tra novembre e festa della Rinascita del Sole, infatti, vi era un altro grande appuntamento comune in tutte le regioni montuose o interne del Paese: la macellazione del maiale. Anche questo era un rito: dall'uccisione, che mai sarebbe avvenuta in luna calante perché la carne si sarebbe rovinata; alla raccolta del sangue sgorgante dalla gola dell'animale appena scannato e subito lavorato per farne salami dolci da consumarsi per Natale ed oltre; alla pulitura del suino sino alla lavorazione con il norcino che, come un gran sacerdote bardato di parannanza e davanti ad un tavolo di lavoro carico di carne tagliata a pezzetti, recita la formula magica: "bianco di sale" e sparge con gesti sapienti la giusta quantità di sale; "nero di pepe" e ripete l'operazione. E poi, via a mescolare lo spezzatino di carne, a macinare, ad insaccare. Il norcino, che in altri tempi aveva castrato anche i bambini, non compare nella delicata composizione di Carducci, certamente perché meno rassicurante del cacciatore. Ma in realtà i macellai erano una parte importante di tutta l'atmosfera prenatalizia, molto più dei cacciatori. La maggior parte degli insaccati si lasciava stagionare, le bracirole e le costarelle venivano mangiate fresche, meglio se sulla brace, giusto per fare più in fretta. Ma se vi era una persona addetta alla sola cucina, allora ci si poteva sbizzarrire con le seguenti gustose costolette

Scegliete delle costolette abbastanza carnose e tenetele per due giorni sotto sale grosso. Quindi pulitele accuratamente e strofinatele con l'aglio. Cuocetele in graticola, conditele con olio crudo e servitele su crostoni di pane.

Oppure con le salsicce preparare una salsa con cui condire fagioli, lenticchie o pasta

Fate soffriggere in olio, della cipolla tritata e maggiorana, unite poi le salsicce. Quando queste hanno preso un bel colore, bagnatele con due dita di vino e quando sarà consumato aggiungete del sedano tritato, due spicchi d'aglio schiacciati e un po' di conserva di pomodoro e lasciate cuocere ed insaporire il tutto.

Ancora qualche esempio:

BRACIOLE DI MAIALE

Prendete delle bracirole, infarinatele e poi passatele in un trito di erbe odorose (maggiorana, salvia, rosmarino, timo ecc.), salatele e pepatele e mettetele a cuocere in padella con coperchio e servitele caldissime.

O le seguenti, gustosissime

COSTARELLE CON IL CAVOLO

In una padella fate rosolare del guanciale tagliato a dadini con dell'aglio; aggiungete le costarelle e lasciatele rosolare ben bene. Unite fette di patate precedentemente lessate e pezzetti di cavolo, anch'esso già lessato in precedenza. Profumate con qualche rametto di rosmarino, pepe a piacere e lasciate a fine cottura la salatura, incoperchiate e finite di cuocere. Se vedete che si asciuga troppo, allora aggiungete un dito di vino rosso (o anche acqua o brodo).

Come è facile capire, ci si preparava all'inverno accumulando e conservando cibarie quanto più possibile. Fino a non molto tempo fa, i dolci delle zone interne e montane erano per lo più preparati con miele o con mosto cotto non fermentato al posto dello zucchero. Castagne, noci, miele, mosto, fichi secchi, fagioli, carne di maiale e relativi insaccati e poi erbe, cicerechie, lenticchie, cipolle e via elencando sono tutti alimenti che ritroveremo, come già accennato, per gli appuntamenti della grande festa d'inverno; ma che si ritrovano nei menù quotidiani, seppur presentati in maniera, diciamo così, più umile. Come per questi

SPAGHETTI O LINGUINE CON LE NOCI

Prendete dei gherigli di noci e lasciateli a bagno in acqua calda per un po'. Pelateli e pestateli assieme a spicchi d'aglio e ad acciughe diliscate (per una trentina di gherigli ci vogliono un paio di spicchi d'aglio e tre o quattro acciughe). Mettete il battuto al fuoco in un padellino, diluitelo con un po' d'olio e qualche cucchiata di acqua bollente e lasciate condensare.

Chi non gradisce l'acciuga, può sperimentare questa salsa nella seguente maniera

Pestate assieme noci e pinoli mentre in padella soffriggete in olio un trito di aglio e prezzemolo. Unite il pesto di noci e pinoli, sale, pepe e lasciate cuocere per una decina di minuti. Con questa salsetta condite gli spaghetti cotti al dente e scolati non troppo. Se volete potete aggiungere anche una spolverata di parmigiano grattugiato.

Sempre con le noci vi era un'usanza non completamente scomparsa: spaghetti (meglio se linguine) dolci con le noci. Si usava preparare come dolce per i giorni di magro, poi come dolce della Vigilia di Natale, ed ora solo come curiosità. Vale la pena riportarla e provarla almeno una volta: è un dolce davvero di un altro tempo antropologico.

Fate un trito con le noci che mescolate assieme a dello zucchero, cannella e mistrà (o alchermes). Cuocete, anzi: stracuocete le linguine, scolatele per bene e conditele col miscuglio. Sistematele in un piatto di portata pressandole e dando una forma aggraziata; lasciate raffreddare e consumatele il giorno appresso.

Ancora con le noci, un altro dolce della tradizione, povero e rustico come una polenta, ma ormai ben più raffinato di una *creme caramel* e inusuale quanto il suo nome

FROSTENGA

Ingredienti: 700 gr di farina di granturco, 300 gr di farina di grano, 100 gr di mele cotte, 100 gr di polpa di zucca cotta, 100 gr di gherigli di noci tritati finissimi, 100 gr di uva passita, un bicchierino di mistrà (o di rum), zucchero, cannella, limone grattugiato, vaniglia.

Mettete in una pentola tutti gli ingredienti, mescolandoli bene e uniteci acqua della quantità dell'odiosa formula "q.b.": purtroppo va usata e dovrete cercare di regolarvi sulla quantità necessaria per far cuocere i vari ingredienti, mantenendo sempre una consistenza alquanto densa. Mentre cuocete, girate spesso in modo che non si attacchi e cercando di aggiustare a piacere

la quantità di zucchero o di liquore. Una volta cotto, si versa in una teglia da forno e si lascia asciugare in forno.

Altri cibi fondamentali del periodo prenatalizio, sono le verdure e gli ortaggi come le verze, con le quali si prepara un piatto unico per i seguaci del vitto pitagorico, o un gustoso e consistente contorno per i cosiddetti carnivori

VERZE E PATATE

Una volta cotte le verze, scolatele e lasciatele raffreddare; nel frattempo lessate delle patate (le quantità variano secondo i gusti: partendo dalla ricetta base che prevede pari quantità sia di verze che di patate, regolatevi a piacere) e tagliatele a fette. In padella soffriggete in poco olio dei dadini di pancetta (i vegetariani ne facciano a meno) e spicchi d'aglio e aghi di rosmarino. Aggiungete le verze che avrete prima sminuzzato, fate insaporire; quindi le patate che, mescolandole, schiacterete fino a che il tutto sia ben miscelato. A questo punto lasciate cuocere e non abbiate paura a lasciare la padella sul fuoco più del dovuto per far fare una bella crosticina. Rigidate come fosse una frittata e fate la stessa operazione per l'altro lato e servite caldo questa specie di pasticcio.

Un'altra consuetudine culinaria di questa stagione sono le olive con le quali si prepara un piatto da considerarsi contorno e per il quale è necessario il fiore di finocchio selvatico. È difficile da trovare sia nei negozi di alimentari sia nelle erboristerie; ma è molto semplice prepararlo da noi stessi: verso la fine di agosto, sui cigli delle strade di campagna (ma

probabilmente anche a Villa Pamphili), noterete i fiori di finocchio selvatico che si stanno rinseccolando e lo capite dalla corolla del fiore che è di color giallo-fieno. Muniti di un paio di forbici, tagliate le corolle giallo-fieno in quantità; disponetele (meglio se al sole) su fogli di carta asciugatutto e, dopo qualche giorno, stropicciate coi palmi delle mani o con le dita le corolle facendo attenzione che i semi cadano sul foglio di carta. Prendete quindi un vasetto e riempitelo con i semi del fiore, chiudete il vasetto e usate i fiori di finocchio selvatico per aromatizzare del fegato di vitello in padella o alla griglia; del baccalà alla griglia; delle salsicce in padella e, appunto le olive che nella mia regione si dicono "strinate", ossia asciugate. Sono quelle olive nere che trovate in qualsiasi negozio o supermercato e che appaiono un po' raggrinzite. Ebbene, prendetene quanto basta e procedete nella seguente maniera

CONTORNO DI OLIVE

Occorrono delle olive nere "strinate" che condite con dell'aglio tritato minutamente, della scorza d'arancia fresca anch'essa tritata finemente, una presa di fiore di finocchio selvatico, del sale e un filo d'olio.

Altro cibo caratteristico di questa lunga atmosfera prefestiva è il gobbo. Per questo ortaggio va fatta una precisazione. I gobbi si ottengono dalla pianta del carciofo ed esattamente dalle foglie laterali che, interrate, per la mancanza di luce assumono una colorazione biancastra. Sono quindi altra cosa rispetto al cardo, ossia il carciofo selvatico, il cui fiore si usa,

in sostituzione del caglio, per cagliare il latte. Dei due ortaggi si consumano le coste bollite, condite con olio, sale e limone; oppure in parmigiana, ma soprattutto e per il giorno della festa, fritte. Nell'attesa di friggerli, si assaggiavano in umido

GOBBI (O CARDI) IN UMIDO

I gobbi fatti a listarelle lessateli in acqua salata, scolateli al dente e passateli sotto l'acqua fresca. In un tegame fate un soffritto con olio, cipolla e maggiorana a cui aggiungete ad insaporire i gobbi. Spruzzate un gocciolo di vino bianco e lasciatelo consumare prima di aggiungere un po' di conserva di pomodoro diluita con acqua, sale, pepe, odore di cannella e aglio. Lasciate cuocere lentamente e serviteli con una spolverata di parmigiano e grattatura di limone.

Per chi non ami i gobbi, c'è pronta un'alternativa:

SEDANI IN UMIDO

Pulite e lavate le coste di sedano, tagliatele a pezzi e passatele nella farina. In un tegame, fate appassire in olio una cipolla tagliata a fette, quindi toglietela e al suo posto mettete i pezzi di sedano. Versate della conserva diluita con acqua o brodo e lasciate cuocere a tegame coperto e a fuoco dolce. È pronto quando la salsa si sarà addensata.

L'umile sedano, utilizzato per lo più come "odore" per il ragù, è un ortaggio che andrebbe rivalutato ed oltre che utilizzarlo crudo con la bagna cauda, o per antipasto con varie

salse, la più comune delle quali è quella con formaggio gorgonzola, si può utilizzare anche come gustosa

INSALATA

Dopo avere pulito le coste del sedano, tagliatele a tocchetti ed unitele ad un po' di emmenthal tagliato a dadini. Un pizzico di sale, olio e un gocciolo di limone e l'insalata è pronta.

E pensare che il sedano aveva un posto di riguardo nella cena del 24 dicembre, così come documentato da Caterina Pigorini-Beri in un suo libro sugli usi delle popolazioni dell'Appennino centrale sul finire dell'Ottocento. Scrive l'Autrice che "di solito e per legge" la cena della vigilia si apre coi legumi conditi con l'olio; poi la "prima minestra", che poteva essere di ceci o di cicerchia; per proseguire con una zuppa; maccheroni con le noci e le sardelle; verdure cotte; baccalà arrosto e in umido con l'uvetta; poi la "lasca" (un pesce d'acqua dolce) cucinata in due maniere; l'insalata; il portogallo; il torrone con le noci e il sedano (che per l'occasione doveva essere il sedano di Cingoli) messo al centro tavola e alla fine del pasto, mangiato crudo.

Che bella atmosfera!

Si potrebbe continuare ad oltranza nel citare ricette autunnali o d'inizio inverno; ma lo scopo di questo quaderno è cercare, attraverso i pochi esempi di ricette citate, di ricreare l'attesa, che non esiste più, per una cucina della festa, per un piatto goloso. Rifondare l'alternanza tra il grasso e magro, tra la Quaresima e la Pasqua, tra il feriale e il festivo, ridona

il “senso delle cose”, il piacere di mangiare nei giorni di festa cucine più elaborate e golose. Al giorno d’oggi, chi non si lamenta per aver mangiato (quasi che fosse un dovere) il pranzo di Natale? Il poter mangiare ogni giorno cappelletti o tortellini, cotechini o panettoni sin dalla fine d’ottobre, è un segno di progresso perché sta a significare che la Fame non esiste più; ma sta anche a significare che siamo sazi ed enfi di cibo; o che, come recita l’antico adagio, “il troppo stropia” e, aggiungiamo, è nemico della famosa atmosfera.

Nota su consumismo e resistenza.

Nel nuovo tempio delle cose molto buone, ci vanno tutti a vedere, assaggiare e comprare i prodotti della tradizione. Anche nei giorni infrasettimanali, anche d’estate, il tempio è sempre pieno, la tradizione vende. Non c’è un’atmosfera di paese e neanche di città, fosse prima o dopo il mutamento antropologico. C’è invece un’atmosfera da mensa, affollata come la mensa Mirafiori ai tempi del Grande Cambiamento, anche se questa assomiglia più a una mensa fieristica, dove la gente veste come vuole ed è lì per l’unico motivo comune di comprare qualcosa di molto buono, ma veramente buono, l’eccellenza del buono, il buono assoluto. L’atmosfera è decisamente post-mutamento antropologico, anche se le tovaglie di carta di un’osteria self service potrebbero alludere alla carta che prima del mutamento ricopriva i tavolacci delle osterie alla buona. Ma il prezzo, accidenti, rompe l’atmosfera, e si capisce che le tovaglie di carta sono tutt’al più una citazione colta (antropologicamente) e una soluzione sbrigativa visto l’affollamento. E poi nel tempio del gusto le parole valgono l’atmosfera, e Osteria ne garantisce molta più che Ristorante. Certo non potrebbero scriverci Mensa, anche se di questo si tratta: una mensa della tradizione confezionata.

E non si accettano i buoni pasto, sennò l’atmosfera crolla subito.

Illustrazione:

Luigi Battisti, Senza Titolo, 2012

Acquerello, 30x30 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