





Giuseppe Bearzi

Che bolle in pentola

novelle gustose di aromi e amori

Morlacchi Editore

In copertina: Paul Cezanne, *Natura morta con pane e uova*, olio su tela, 1865, Cincinnati Art Museum.

Impaginazione: Jessica Cardaioli

ISBN: 978-88-6074-678-8

Copyright © 2015 by Morlacchi Editore, Perugia. Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione, anche parziale, con qualsiasi mezzo effettuata, compresa la copia fotostatica, non autorizzata. mail to: redazione@morlacchilibri.com | www.morlacchilibri.com. Finito di stampare nel mese di luglio 2015 da Digital Print-Service, Segrate (MI).

Indice

Prologo • 9

In principio • UNA PICCOLA MELA ROSSA • 17

Una straordinaria somiglianza • IL LATTE MATERNO • 27

Rimorsi • COLAZIONE ALL'ITALIANA • 35

Non di solo pane • IL BORTHETO • 43

In attesa del treno • IL PANE CASERECCIO • 51

Prima di partire • LA PECORA IN CAPPOTTO • 61

Una proposta allettante • LA TORTA DI ZUCCHINI, PATATE E PRESCINSEUA • 73

Una eredità inattesa • GULASH ALLA ALTOATESINA • 87

Fuochi d'artificio • LA BURIDDA • 99

La Vigilia • OSTRICHE E SOUFFLÉ DI MARE • 109

Amanti • LA MOZZARELLA DI BUFALA E ALICI • 119

Riflessi • RISO IN BRODO • 131

Una pensione accogliente • BOUILLABAISSA ALLA MARSIGLIESE • 143

Lettera alla figlia • MACCHERONI ALLA SICILIANA • 161

Venerdì 17 aprile • EL CALDO DE PESCADO • 173

L'attesa • RISI E BISI • 187

Un canto di sirena • CROSTINI DI BACALÀ MANTECATO • 199

Il buon ritiro • EL RISOT COL PUNTÈL • 215

Eros e Thanatos • IL CARRELLO DEI BOLLITI • 227

Legami d'amore • COTOLETTE ALLA MILANESE • 235

Il contagio • MUSET E BROVADA • 245
Al trionfo de la fritola • FRITOLE A LA VENEZIANA • 259
Un senso di stanchezza • LA BUSECCA • 273
Un'eredità contesa • RATATOUILLE ALLA PROVENZALE • 285
Una decisione matura • BACALÀ ALLA BRONZONA • 299
I numeri felici • EL CAPÒN A LA CANÈVERA • 309
Un pugno di mosche • SZARLOTKA ALL'ITALIANA • 321
<i>Epilogo</i> • 331

Che bolle in pentola

novelle gustose di aromi e amori



Prologo

Una costellazione di libri, giornali, radio e tivù, la rete delle reti, i ristoranti a enne stelle, del caro ricordo o del gambero schivo, le catene di locali con nomi non italiani (e prodotti alimentari perciò d'importazione da Stati dai cibi non certo noti per eccellenza e affidabilità), ci stanno spingendo verso gusti intricati ma poco convincenti. La cucina – così come l'ha conosciuta, provata e attuata chi è nato prima o subito dopo la guerra – non è mai stata una corsa affannosa alla preparazione di un piatto, un accrocchio di accostamenti esasperati, una tavolozza di idiozie che fanno di tanto fuorché di cibo e soddisfano tutto fuorché i sensi; né ci costringe, per coprirne i vuoti, a consolarci con altre eccellenze, i vini ad esempio, evitando ovviamente quelli troppo salati.

Non abbiatevene, ma la cucina delle nostre mamme o nonne, la vera cucina – italiana e non solo – era frutto, oltre che della loro fantasia e inventiva – di una lenta esperienza e di una costante evoluzione,

basata su quello che c'era ed era locale, curato e fresco. I piatti della Val Nerina erano diversi da quelli della Val Tiberina e quelli di Norcia da quelli di Scheggino. Se poi entravamo in una casa di Norcia, gli 'strangozzi al tartufo' fatti al numero tale di via dei Priori erano differenti da quelli preparati al numero talaltro, secondo piano, di corso Sertorio. Così era e così, finite le follie dei giorni nostri, speriamo possa essere in futuro.

Usare i prodotti del proprio orto, salare qualche minuto prima o dopo, preferire per lo stesso piatto in certi casi il cerfoglio e in altri il prezzemolo, abbinare un dato contorno a una pietanza anziché a un'altra, sapersi arrangiare con ciò che si ha o si può acquistare con i pochi soldi a disposizione; essere semplici, anche un po' lenti e soprattutto attenti ai gusti di chi è seduto alla nostra tavola, sono solo alcuni di quei milioni di elementi che hanno permesso ai veri geni della nostra cucina – mamme, zie e nonne – di sublimarne la bontà, l'unicità, l'intelligenza, la varietà. I grandi cuochi, i ristoranti costellati, le trattorie di campagna, le osterie e le hostarie più mitiche hanno solo utilizzato quell'eccelso sapere senza mai eguagliarlo, perché lo stesso piatto fatto in casa o in un luogo pubblico, per quanto attrezzato e certificato HACCP¹, non sono né saranno mai la stessa cosa.

1. HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points (Analisi Pericoli e Controllo Punti Critici) è un protocollo di procedure mirate a evitare i pericoli di contaminazione alimentare.

Non solo. Sono pochi i piatti che possono essere ammanniti a tutte le latitudini o longitudini: voglio dire che i canederli che preferisco sono quelli di Castelrotto, non di Siracusa, e la bagna càuda che più mi piace è quella del Roero, non di Riccione.

Ebbene, per una di quelle emozionanti e imprevedibili combinazioni che rendono la vita degna di essere vissuta, a parlare di queste cose pur non avendone una gran competenza – si ritrovarono dei ghiottoni inveterati quali Ettore, Franco, Giuliano, Ivo e Sebastiano. Si ritrovarono dopo quarant’anni, la sera del solstizio d’estate, sulla panchina a ridosso dell’hotel Hungaria, quello in stile liberty dalla facciata in maioliche variopinte: quell’architettura neo rinascimentale di Nicolò Piamonte qualifica un tratto del marciapiede sinistro del Gran Viale, proprio di fronte al ristorante “da Nuccio”, che allora apparteneva al padre di Sebastiano. La stessa panchina – i listelli però non erano più di faggio ma di metallo verniciato a fuoco di color marrone – li aveva accolti per tante e tante indimenticabili sere d’estate insieme alle loro parole, musiche, idee, avventure, speranze e illusioni di maturandi o neo maturati.

Nel corso di quei quarant’anni il Lido era cambiato: si era imborghesito, ingiallito, banalizzato, ma anche Ettore, Franco, Giuliano, Ivo e Sebastiano erano mutati, mentre seguivano i fragili fili delle loro esistenze. Non erano più – almeno potenzialmente – i futuri Cavalieri di Ekeby o gli avventurosi Fratelli della Costa, gli anarchici della Banda Bonnot

o i Moschettieri del Re. Erano diventati genitori, dirigenti, specialisti in questa o quella disciplina. Ettore – a causa di quegli scherzi da prete che gioca la natura – affidava i suoi spostamenti a una robusta carrozzella e al paziente amore di Franca, sua moglie.

Al principio di quell'incontro non si scoprirono troppo, svelando ciò che erano. Fu solo dopo lunghi convenevoli di rito – cosa fai, chi hai sposato, quanti figli, cosa fanno, che macchina, perché ti ha lasciato, soffri di stomaco, hai la prostata, dove sei stato – che sentirono il bisogno di essere un po' più sinceri, di bandire le ciance e di raccontarsi vicendevolmente, senza stampelle o zoccoli di supporto, la loro realtà, positiva o negativa che fosse e non importa se tale da far irridere e non solo ammirare le loro esistenze. Proprio come accadeva tra loro otto lustri prima.

Dall'epico correvano però il rischio di scivolare nel vacuo o nel lagnoso: quarant'anni non sono pochi e ad ascoltare le altrui avventure, disavventure, amori e conquiste correvano il rischio di spalancare la porta agli sbadigli. Per uscire da quel melmoso seppur potenziale recinto si volsero a rivelare passioni più concrete, come la cucina, i piatti gustati in giro per il mondo, fuori e dentro le pareti domestiche.

Prima che dai piatti si migrasse ai letti, Sebastiano, che aveva sempre dimostrato un discreto senso degli affari, se ne uscì con una proposta: «Anche per interesse professionale, che ne dite di trascorrere la serata da me scambiandoci notizie sui piatti più indimenticabili?»

L'idea sembrò non dispiacere e così continuò: «Dovremo però evitare, per quanto possibile, il banale. Potremmo vederci tra tre ore a cena con mogli o compagne. Vi prometto due cose: una che chiederò ad Astrid di cucinare qualcosa della sua India; e due che vi farò un prezzo di favore. Allora?»

Il sì fu corale, ben ricordando quanto fossero deliziosi i piatti dell'ancora inesperta Astrid, ma già allora solidamente basati sui concetti sacri e salutari dell'Àyurveda². Ad evitare impacci di sorta Sebastiano propose che ciascuno – scelto dalla rotazione di una bottiglia vuota – avrebbe descritto la sua ricetta preferita non nuda e cruda, banale e pasticciona, ma ben ravvolto in una novella che da un lato fosse in tono con il piatto e dall'altro non s'insabbiasse negli sbadigli de *la nouvelle cousine*.

«L'idea mi piace proprio» concluse per tutti Giuliano, il più navigato e fantasioso del gruppo. «Potremmo avvolgere le nostre ricette nei piccoli eventi che ci sono accaduti o che abbiamo udito o che ci inventeremo: il morso di una mela, una passeggiata lungo una spiaggia deserta, un binario morto, una pensioncina fuori mano, una coppia che si sta lasciando in un caffè vuoto, una voglia inappagata di cambiare vita o di festeggiare la propria compagna. Eviterei le scurrilità, mentre ogni evento – per elevarsi – dovrebbe prevedere una quarta dimensione:

2. Àyurveda: da *ayur* longevità e *veda* conoscenza rivelata, è un'antica e complessa metodologia medicinale che permette di vivere a lungo, star bene e aver cura del proprio corpo.

spetterà a chi ascolta individuarla, scoprire quella proiezione apparentemente invisibile che trascende le altre tre. Dovrebbe superare il suo bordo, il suo diritto o il suo rovescio. Penso che, trovare in fondo a ciascun piatto descritto qualcosa di raro e inusuale, possa essere particolarmente prelibato e apprezzato».

«Sei rimasto cervellotico come quarant'anni fa: mi raccomando invece» dichiarò Ettore, la cui ingordigia di proprietario di mini appartamenti lo aveva già da tempo destinato al terzo cerchio dell'Inferno: «di farmi sognare con qualche piatto di bacalà».

«Non pensavo che la serata si prospettasse così emozionante» concluse Sebastiano, non riferendosi di certo alla richiesta di Ettore: «tanto meglio. L'appuntamento è alle nove e mi auguro che le vostre novelle siano all'altezza delle delizie di Astrid».

Si lasciarono, ciascuno esplorando il fondo della propria memoria alla ricerca di una vicenda degna di essere assaporata anche dagli altri. Sebastiano attraversò il Gran Viale, entrò nel ristorante a quell'ora semivuoto e si recò in cucina. Astrid stava preparando delle splendide *granseole*³.

«Stasera, luce dei miei occhi» le sussurrò quasi dovesse prepararla a una serata d'amore, «avremo a cena i miei ex compagni di liceo. Ti va di preparare qualcosa di veramente indiano, come solo tu sai fare? Devi però trovare il modo di startene con noi, di non relegarti da sola in cucina, perché Ettore, Franco,

3. Granseola: in italiano grancevola (*Maja squinado*) è uno squisito crostaceo decapode dei nostri mari.

Giuliano, Ivo, io stesso narreremo novelle, ispirate a una ricetta. Non t'incuriosisce scoprire attraverso le nostre metafore cosa bolla in pentola?»