Giuliano Brenna

Ricette in brevi storie



fotografia di Roberto Maggiani :: www.archivio-foto.it

www.laRecherche.it

E-book n. 2
Pubblicato da *LaRecherche.it*

INDICE

PAROLE 3
MIA ADORATA 5
NON MI PIACE..... 8
AMMINISTRATORE BRANZINO 10
LUMACHE..... 12
OCA 13
DECADENCE E GLI ALTRI..... 15
RAVIOLI..... 17
GAMBERI 19
RISO..... 20
IL SANPIETRO RITROVATO 21

PAROLE

Più che il gusto delle cose in sé, mi piace il gusto che hanno le parole che le contraddistinguono. Prendiamo un filetto di pesce, ecco un filo, piccolo, tenue, che ci lega al mare, se è un filetto di rombo quel suono quasi quadrato, imperfettamente quadrato, ci riporta direttamente al suono del mare; posiamo questo filetto su un tagliere e avremo una zattera che naviga sulle onde della nostra cucina. Scaldiamo un tegame, con un po' di olio, scivoloso, ma stabile con quel suono breve, ma con quella elle che ci allunga verso qualcos'altro, uniamo il nostro filetto di rombo e rosoliamolo, facciamolo sbocciare come una rosa rosa, ma amiamolo mentre lo fa; con un pizzico di sale il tutto comincia ad ascendere verso un altro sé, che ci rivelerà tra poco. Uniamo del limone tagliato a vivo, in genere tagliare comporta una cessazione, ma in questo caso, porta il frutto a vivere al di fuori di sé, tagliamo cosi tutti gli spicchi, per avere non degli spacchi ma dei picchi, picchi del gusto e della purezza del frutto, lasciamo insaporire… e capperi! Già abbiamo fatto un passo avanti, lasciamo queste imprecazioni, possibilmente di Pantelleria, legare con l'asprezza dei frutti, lasciamo intrecciare tutte queste *p* e *t* così aspre fino a farle diventare morbide, magari con l'aiuto di un poco di vino (sarebbe banale invocare un aiuto *di-vino*). Bagnamo con un po' di fumetto di pesce, e in questo fumetto scriviamoci qualche battuta: un pizzico di pepe, qualche ramo (col fumetto diventerà da

sé un rametto) di aneto che con questa *a* partitiva iniziale sembra togliere qualcosa ma invece aggiunge un tono di ruscello fra i prati, che ci ricorda un sorriso fugace.
Un pomodoro, con quel metallo prezioso che racchiude è troppo importante per questa semplice storiella, togliamogli quindi l'abito lucido di cui è ammantato, diventerà così un po' modoro, svuotiamolo anche dell'oro dei semi e avremo uno di noi, con poco oro e poche pretese, ma che sa di piacere sempre.
Della polpa di questo frutto ormai nostro simile, facciamo dei rombi, sommessi, ma che si sentano, che faranno ottimo contrappunto col rombo del mare. Lasciamo restringere bene il tutto, che sarà armonioso, un po' troppo, forse, e allora ecco la zizzania: la doppia zeta del prezzemolo, che fa sempre un po' incespicare, ma fa piacere incontrare in cucina perché getta una manciata di coriandoli color della speranza nelle pignatte.
Pronto da servire, ma no, servire è troppo servile, servirsi, ecco, ogni tanto bisogna provare a servire noi stessi con noi stessi, lasciare tutto da parte ed ascoltare il rombo lontano del mare.

MIA ADORATA

Mia Adorata voi sapete quanto mi strugga della vostra assenza, malgrado ciò non ho potuto esimermi l'altra notte dal partecipare al ricevimento della mia adorata cugina, la marchesa di xx. In questa mia non starò a gettare ai vostri piedi il mio cuore ed esprimervi miei sentimenti che già ho avuto modo di svelarvi però, sperando che la cosa possa rallegrare il vostro soggiorno alle terme, vi descriverò gli invitati di quella che è già stata definita la serata più brillante dell'intera season.
La mia signora cugina sfoggiava un abito di un arancione caldo, in cui la morbidezza del tessuto e l'abilità delle pieghe ricordava la dolce, trattenuta mollezza dei cachi ben maturi. Il suo aspetto curato ma un tantino rubizzo ricordava proprio la prontezza di quei frutti nell'attimo irripetibile in cui sono ben maturi ma non ancora sfatti.
La signora duchessa, di lei madre, nonché mia venerata zia, invece indossava un abito candido, quasi vaporoso, ma di una vaporosità oserei dire friabile, come di farina appena setacciata, e qualche gemma che decorava l'abito faceva pensare a dei granelli di sale e bicarbonato, altrettanto candidi ma di un candore differente, più luminoso.
Il generale, augusto consorte della mia signora zia, presidiava dalla sua poltrona Aubusson, con aria marziale ma il candore quasi latteo dei suoi favoriti faceva sembrare meno minacciosa la sua divisa gallonata.
Mentre tutti si abbandonavano ai pettegolezzi un po'

saporiti ma non del tutto piccanti, quasi di una speziata dolcezza, che ricordavano il chiodo di garofano e la noce moscata, il signor generale se ne stava sempre sulla sua poltrona tenendo fra le mani una coppa di ottimo cognac in cui si insaporiva della passolina di Smirne, a ricordare nel clima ormai gelido della nostra amata capitale il dolce sole delle devote colonie.
La marchesina, mia scialba cugina, come al solito stava in disparte mangiando gherigli di noce con aria accigliata. Ad un invisibile cenno, l'orchestra appositamente giunta da Vienna, attaccò la prima polacca, a cui invitai la mia adorata cugina; mentre volteggiavamo nella stanza, un po' per il caldo, un po' per lo champagne bevuto, cominciai a sentire il profumo dei pettegolezzi mischiarsi con la polposità del frutto che l'abito della marchesa aveva evocato; i nostri piedi volteggiavano, quasi come se a questo frutto avessi aggiunto dell'olio di oliva.
Incrociando la signora zia col marito, fu come se la farina del suo abito, il latte dei favoriti del marito che con lei volteggiava, si fosse unito a noi, alla nostra polpa di cachi ben speziata. Anche la coppa di cognac si era venuta ad unire a noi, con la sua preziosa uvetta, la marchesina, stanca di stare in disparte si aggiunse al gruppo delle persone che danzavano, portando a questa miscela di elementi dissimili, anche la ruvidezza del suo carattere e delle sue amate noci. Al termine della danza passammo in un fumoir, caldo, per restarci almeno un'ora e mezza, e portare così a compimento la nostra serata, dolce e suadente come un pudding di cachi.

Ora, mia adorata, con questo mio omaggio mi auguro di potervi presto tenere fra le braccia e resto devotamente il vostro umile servo.
Con l'affetto di sempre …

NON MI PIACE

Fa sempre uno strano effetto tornare a casa dopo un viaggio, soprattutto se si parte da un paese caldo e inondato di sole e si arriva in una nebbiosa città. Sul taxi, nelle affollate vie cittadine, tornando verso il familiare portone ricordo quella misteriosa luce nei suoi occhi mentre mi dava quello strano dono: semi. Di coriandolo, cumino, sesamo, oltre ad una arancia e delle stecche di cannella, i profumi e i colori della sua terra.
In casa tutto come al solito, la segreteria che lampeggia impaziente ma che sa aspettare, il lavandino che, gocciolando, ticchetta la solitudine e il frigo desolatamente vuoto, come la dispensa da cui occhieggiano un barattolo di miele e dello sciroppo d'acero….. non è tutto, anche una bottiglia di vino mezza bevuta chissà quando ma ormai diventata aceto a sottolineare l'amarezza del ritorno. Quando ai brontolii dei ricordi si uniscono i brontolii dello stomaco non c'è la voglia né il tempo per il solito ristorante, meglio rovistare nel congelatore. Ed ecco mezza anatra rigida e coperta di ghiaccioli, fredda come la brutta serata, ma che sembra ammiccare e suggerire che i ricordi servono anche a riaccendere il buonumore e rivivere bei momenti.
Dopo che l'anatra si è scongelata posso dividere il petto dalla carcassa e buttare quest'ultima nel forno, le spezie donatemi dall'amico lontano possono riportarmi su una spiaggia assolata, ma vanno scaldate fino ad essere

tostate, e macinate fini fini a simboleggiare la sabbia di un luogo magico; metà di esse vanno a raggiungere le ossa dell'anatra, come per un magico rituale, a cui unisco l'oro del miele e il bruno sciroppo d'acero, poi rimetto tutto in forno, così come trattengo la mia mente su un particolare struggente.
Il miele è come i pensieri, dolce, lento, avvolgente ma non va scaldato troppo altrimenti si fa amaro e scuro, per cui appena comincia a sobbollire lo bagno con un po' di quel vino fattosi aceto e a piene mani vi spremo il dolce di quell'arancia simbolo del sole, ricordo di un tramonto. Sul fornello unisco due bicchieri di acqua e bollendo adagio questa miscela diventerà denso sciroppo, come i sogni della sera. Filtro tutto ed ecco concentrati i miei ricordi: la magia delle spezie, l'oro del miele, il sole dell'arancia.
Sul petto dell'anatra spalmo sale e l'altra metà delle spezie, rosolo da entrambi i lati per una decina di minuti, quindi l'affetto e la dispongo in un piatto caldo. Sull'anatra affettata calda e rosata come un pensiero che non si può pensare ma solo esprimere con lo sguardo, verso il nettare in cui ho distillato i miei ricordi in equilibrio perfetto coi sogni.

AMMINISTRATORE BRANZINO

Il solito, interminabile, Consiglio d'Amministrazione del venerdì, che noia, e poi quell'odioso amministratore delegato, freddo e viscido come un branzino pasciuto. Già me lo immagino nel lavello di casa mia mentre lo privo delle branchie e delle viscere… ci sarà anche un cuore là in mezzo? Mah, credo di no, se c'è non si è mai palesato, e allora con un bel coltello, lo privo anche della lisca e della pelle, e poi con somma soddisfazione, comincio a tagliuzzarlo, anzi a tritarlo fine, in fondo se lo merita, e quando è ben tritato lo ficco nel frigorifero, così vediamo se la smette di parlare di profitti e mercato azionario.

Lui, l'amministratore delegato arcigno, perfetto (secondo lui) e con mille allergie alimentari, dovute più alla scarsa fantasia che a veri problemi. Eccoli i suoi nemici: scalogni, erba cipollina, timo, cetriolini sott'aceto e capperi pronti sul tagliere e tritati fini per essere amalgamati con le sue carni, in fondo si sposano a meraviglia e un po' di sale non guasta e malgrado l'acidità connaturata del soggetto, una bella spruzzata di pompelmo, e poi ancora in frigo a meditare sulle malefatte.

Zuccone, testa di rapa, ecco i modi in cui mi chiamava nel suo ufficio, e allora questi due elementi gli faranno compagnia: delle belle rape a fettine sottili, sbianchite e marinate in olio, poco succo di pompelmo e un poco

poco di cilantro; così pure per la zucca affettata e fatta a triangoli.
Al momento di votare il bilancio eccomi che alterno zucca e rape su di un piatto e al centro pongo la polpa del branzino. Approvato!! sento esclamare dall'amministratore delegato-branzino, ma allora è contento…… ah no, era solo il bilancio semestrale…..

LUMACHE

Una sera, sul lucido parquet di una milonga scintillante, anche se un po' periferica, fece la sua apparizione una strana coppia di ballerini. Lei così seria e flemmatica, con un vestito a strane volute sembrava una bella lumaca. Lui pallido come una candela di sego, anzi come un bel trancio di lardo ben stagionato, e con quella bella cravatta color sedanorapa con pois di dragoncello. Eppure si vedeva che si amavano da sempre e allora perché non immortalare quell'unione di due persone così diverse ma così intimamente unite, ricreando la loro armonia su una tavola imbandita….

Immaginiamoci lei, e tante come lei, ben pulite dai gusci e lentamente stufate con del buon marsala e dragoncello fresco; quindi, appena cotte, intiepidite all'aria invernale per poi essere abbracciate ed avvolte strettamente in fette di lardo, e finalmente, così amorevolmente avvinte, poste a riposare in ghiacciaia.

Intanto il nostro ballerino di tango ci avrà donato il sedanorapa – con cui aveva tinto la cravatta – per essere bollito, quindi frullato unendo del caldo e buon brodo di pollo. Ora tutti pronti ad ammirarli di nuovo sulla pista da ballo; la crema di sedanorapa ben calda, le lumache in forno finchè il lardo si fa trasparente.

E per il gran finale poniamo la crema nelle fondine in cui adagiamo le lumache e una bella manciata di dragoncello fresco. Olè.

OCA

Un'oca è come una signora, va rispettata, trattata bene. Va pulita con garbo, lavata e fatta scolare, quindi gentilmente profumata con aglio, rosmarino, qualche spicchio di arancia e limone; quando è pronta va spennellata gentilmente con burro della migliore qualità e spolverata di sale come un soffio di cipria prima di uscire. Un'oca non può stare in una pentola qualsiasi, va messa in un tegame ovale dai bordi alti, fatto apposta per lei, quindi passata in forno caldo, ma non troppo. Mentre l'oca si crogiola nel forno va punzecchiata, come con delle battute salaci, di fronte alle quali, come per delle risate trattenute, verserà delle calde lacrime di prezioso grasso.

E quella svampita della faraona? Quella è come una sventata signorina un po' ridanciana che nulla sa del gran mondo e si accontenta di bazzecole: una pentola di acqua con sedano, carote e una cipolla punteggiata di chiodi di garofano, come uno spelacchiato puntaspilli da sarta di periferia, accoglieranno degnamente la nostra faraona e la coccoleranno per tre ore. Dopodiché la faraona e i suoi amici vegetali verranno congedati come amanti inopportuni, e il brodo filtrato e messo al fresco in modo da liberarsi anche del grasso superfluo che affiorerà.

Nel frattempo l'oca, che come ogni nobile signora si fa attendere ma non è mai realmente in ritardo, sarà pronta per uscire dal forno, dorata alla perfezione e cotta a

puntino. Aiutiamola quindi a liberarsi della pelle e delle ormai inutili ossa per ammirare al meglio la sua deliziosa e calda carne. Con devozione poniamola nel mixer con parmigiano, tuorlo d'uovo, noce moscata, un poco di mostarda, un cucchiaio di candida ricotta, e aiutandoci col brodo maciniamo il tutto sino ad ottenere un bel ripieno morbido e saporito.
Con questo ripieno e dell'ottima pasta all'uovo, fatta a mano ed a mano tirata sottilissima tagliamo dei dischi perfettamente tondi che accoglieranno la polpa della nostra nobile oca; come in un romantico abbraccio pieghiamo a metà la pasta per fare delle mezzelune perché, si sa, le nobildonne si specchiano nella luna.
Scaldiamo il brodo e come per un ultimo brindisi versiamoci un bicchierino di sherry e quindi cuociamo, anzi coccoliamo, le nostre mezzelune finché non saranno pronte e prima di fonderle con i nostri sensi spolveriamole di preziosi tartufi e sensuali volute di parmigiano.

*DECADENCE E GLI ALTRI**

Loro, gli avevano detto di sparire, di stare zitto: non poteva continuare ad elogiare la decadenza, a loro non piaceva. Eppure lui sapeva di avere ragione, gli altri, le cui voci si affastellavano nella sua mente mentre tentava di riposare, gli dicevano che aveva ragione, di non demordere.

Una mattina, dopo una notte in cui gli altri gli avevano urlato nella mente con più foga del solito, era andato a cercare del cioccolato, ma loro, che amavano le cose dolci, gli avevano dato quello che aborrivano: del cioccolato nero e molto amaro. Appena rimasto solo decise di addolcire questo cioccolato mischiandolo con acqua, burro e zucchero, piano piano su di un fuoco molto molto dolce. Nel frattempo loro gli urlavano che se ne doveva andare, e gli altri urlavano nella sua mente che invece doveva restare, dimostrare a tutti che la decadenza sarebbe stata dolce ed ambita da tutti.

Mentre tutte queste voci urlavano in silenzio o a gran voce, si mise a sbattere energicamente delle uova e dello zucchero e vi unì il cioccolato fuso; loro gli diedero del pazzo: non si era mai visto mettere il cioccolato caldo nelle uova montate!

E fu così che mise tutto in forno per un'ora esatta: 60 minuti, la perfezione matematica.

Al termine dei sessanta minuti la torta era come un bellissimo soufflè ben gonfio, ma appena tolta dal forno ricadde su sé stessa afflosciandosi.

Tutte le voci fecero un'esclamazione di stupore e borbottando che era proprio pazzo se ne andarono…..
Qualche ora dopo quando il tumulto si fu placato potè gustare in pace la decadenza del suo cioccolato, decadenza tanto sublime quanto osteggiata.

* Pubblicato per la prima volta sulla rivista *L'area di Broca*, XXXII-XXXIII, 82-83, luglio 2005 - giugno 2006

RAVIOLI

Per essere golosi bisogna avere anche tante altre qualità: bisogna essere feroci per prendere un coniglio, pulirlo e disossarlo. Non si può certo essere pigri quando si tratta di alzarsi di buon'ora per trovare i finferli migliori, e ci vuole una bella dose di pazienza per pulirli bene, lavarli ed asciugarli. Occorre essere attenti a maneggiare il coltello per tritare carote, sedano e cipolla e oculati nella scelta della pignatta per farli rosolare con un po' di olio. Non bisogna avere rimpianti per il coniglio e metterlo nella casseruola, farlo rosolare con sale e timo; con buon senso della misura si aggiungono vino bianco e un pomodoro, con un po' di brodo si porta a cottura la carne. Si mette tutto nel mixer e spietatamente si macina, con del parmigiano grattugiato, fino ad ottenere un ripieno morbido da lasciare raffreddare per bene. Unendo forza e senso della misura si devono impastare farina e uova con un po' di acqua per fare una bella pasta liscia ed elastica da stendere col mattarello da cui ritagliare dei quadrati: il senso geometrico aiuterà a farli tutti uguali. Al centro dei quadrati va messo con parsimoniosa generosità un po' di ripieno, un infallibile senso estetico ci guiderà nel fare ravioli triangolari ben chiusi.

Ora, con garbo ed eleganza, bisogna cuocere in olio caldo i finferli, con qualche cubetto di pomodoro e delle foglie di santoreggia - per appagare un innato senso cromatico - a cui unire i ravioli bolliti in acqua salata con

impareggiabile tempismo. Mescolare tutto con ferma dolcezza e una manciata di parmigiano grattugiato…. Solo a questo punto ci si può abbandonare senza remore alla golosità.

GAMBERI

Arrivò dal mare, un mattino, uno straniero dagli occhi buoni e dal sorriso triste; non parlò con nessuno ma si mise a sgusciare dei gamberi per farli marinare con aglio e basilico, poi mise i gusci dei gamberi in una pentola d'acqua a bollire piano prima di mettersi comodo a fumare la pipa e guardare il cielo. Quando, dopo qualche ora, lo stridìo dei gabbiani lo svegliò fece stufare molto adagio delle carote con poco olio, unendo poca acqua per volta finchè le carote furono morbide, allora le ridusse a purea con cardamomo e chiodo di garofano in polvere, e, unendo poco per volta il brodo di gamberi, ottenne una crema liscia e morbida. Fu sul fare della sera che fece saltare a fuoco vivace dei chiodini ben lavati per poi unirvi i gamberi coperti di semi di sesamo, fece cuocere con vigore e versò tutto in una ciotola sul cui fondo riposava la crema di carote.
Al mattino se ne era andato, come sempre succede, ma la gente, quando arriva la stagione dei chiodini, sempre parla di lui col rammarico di non avergli neanche chiesto come si chiamava.

RISO

Quando sui viali le ultime luci del giorno fanno sembrare incantate le poche foglie rimaste sui rami ormai spogli dei platani è bello lasciarsi andare alle fantasticherie e ai ricordi. In quei momenti è bello immaginarsi il secolo scorso, quando bastava un pugno di riso per creare un incantesimo; una semplice manciata di riso lavato in acqua fredda e bollito per cinque minuti in acqua leggermente salata era l'inizio di un'opera delicata e deliziosa, se quel riso appena scottato veniva poi fatto cuocere lentamente in un paio di tazze di latte fresco profumato di vaniglia. E mentre il riso bolliva con pazienza si montavano dei tuorli d'uovo, a lungo, unendo, a filo, dello sciroppo d'acero bollente per poi unire tutto al riso cotto ben asciutto. A quei tempi i lussi erano pochi e semplici, come la frutta candita, che, tagliata a cubettini e messa nel riso,coi suoi colori vivaci faceva pregustare i sorrisi dei commensali. Per dare un tocco di proibito bastavano un paio di cucchiai di liquore all'arancia, bollito con un po' di acqua e della buccia di arancia grattugiata, dove far sciogliere della gelatina per dare al riso la giusta consistenza e una nota amara lieve, come un monito da non prendere troppo sul serio. E quando era tutto ben freddo con delicatezza vi si univa della panna montata dolcemente, a mano; quindi tutto veniva posto in uno stampo di rame a raffreddare sino al giorno dopo, perché a quei tempi la pazienza era ancora il più rispettato ed indispensabile degli ingredienti.

IL SANPIETRO RITROVATO

Ci sono giorni in cui non si riesce a trovare uno spunto per preparare la cena: gli ingredienti ci guardano ammutoliti, come uno scrittore sul finire della carriera che non parla più perché ormai ha già detto tutto, allora, per cercare di raccogliere le idee si fa qualcosa di banale, come mettere a bollire delle castagne. I pensieri girano in tondo come le lancette di un orologio che non approdano mai in nessun posto e intanto il tempo passa, le castagne sono cotte e le si sbuccia per fare una purea. Delle foglie di alloro, qualche spicchio di aglio e un tartufo nero, sono come note di una sinfonia appena ascoltata ma che non si riesce a ricomporre nella mente, per dare un senso a questi elementi, così come quando si mettono le note su un pentagramma per dare loro una logica, si fanno imbiondire nell'olio caldo, senza fretta, con la lentezza dei pomeriggi passati a caccia di ricordi. Quando l'olio è ben profumato lo si filtra nella purea di castagne, e un barlume di memoria sembra accendersi, ci si ricorda di unire del fumetto di pesce e fare una crema bella fluida, di quella fluidità che hanno i pensieri quando cominciano a scorrere. I ricordi si attraggono e si sovrappongono illuminando zone apparentemente in contrasto, dei filetti di sanpietro, delle rape e dei finocchi e tutto acquista un ordine ed una armonia: il pesce in forno, le rape a fettine a bollire, i finocchi a stufare nel burro. Ora il quadro i cui colori ci sfuggivano, innocente come un bimbo che gioca a nascondino, ci si mostra nel

suo insieme, le rape sul fondo del piatto, il sanpietro ricoperto con la crema di castagne e i finocchi di contorno.

Questo libro elettronico (e-book) è un *Libro libero* proposto in formato pdf da *LaRecherche.it*
Per contatti: *ebook@larecherche.it*

Pubblicato nel dicembre 2007 sui siti:
www.ebook-larecherche.it
www.larecherche.it

E-book n. 2
a cura di Roberto Maggiani e Giuliano Brenna

[Senza l'autorizzazione dell'autore, è consentita soltanto la diffusione gratuita dei testi in versione elettronica (non a stampa), purché se ne citino correttamente autore, titolo e sito web di provenienza: *www.ebook-larecherche.it*]