Cibi, regioni, culture...
Tre assaggi di letteratura italiana

"Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei", così suona una sentenza del fisiologo del gusto Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826). Il cibo è molto piu di ciò di cui ci nutriamo: caratterizza la nostra persona, i nostri gusti, è un indizio o un segno del nostro essere. Proprio su questo aspetto si sono soffermati tanto la semiologia quanto l'antropologia. E la letteratura ha giocato e continua a giocare la sua parte, dall'antichità fino ai nostri giorni.
La varietà della cucina italiana viene esemplificata convenevolmente nei tre brani di Umberto Eco, Andrea Camilleri e Linuccia Saba qui proposti. Quest'ultima, figlia del poeta Umberto Saba, si sbizzarrisce con il risotto cercando di contaminare il risotto alla milanese con una creazione confacentesi a Roma, dove lei viveva. Dal canto suo, Camilleri oppone la carne al pesce, entrambe però specialità culinarie della Sicilia sua e del commissario Montalbano – a cui tra l'altro anche gli squisiti arancini fanno venire l'acquilina in bocca. Ed Umberto Eco differenzia la persona che sa godere la vita preparando dei piatti particolarmente saporiti da chi invece, da "stolto", preferisce i piaceri del letto. Ai vitelloni vanno preferite le costolette di vitello.

Donato Sperduto

Linuccia Saba: Il risotto romano

"Malgrado i mezzi rapidissimi di trasporto, ogni regione ha i suoi confini culinari, ed ogni mercato le sue specialità. Per questo andare al mercato è così divertente: è ancora uno dei tanti posto dove puoi fare delle scoperte. Così, a una delle mie prime visite a un mercatino romano, mi sono incontrata nel cavolo viola, la bella palla rosso-viola che non avevo mai osservato. Naturalmente, l'ho comprato e portato a casa e posato sul tavolo di cucina, e ho cominciato a guardarlo, assai dubbiosa di quello che avrei potuto ricavarne. Ho cominciato a tagliarlo a fettine sottili, pensando dapprima, di prepararlo crudo condito. Ma questo non mi convinceva troppo e, messo in una teglia dell'olio, l'ho riscaldato appena, e aggiunto il cavolo. Il colore invitava a composizioni varie. Su quel viola mi piaceva il verde dell'alloro ed ho provato ad aggiungerlo, il bianco dell'aglio, il rosso del peperoncino spagnolo, il verde più vivo del prezzemolo e qualche pezzo di salsiccia fresca. Niente acqua, ma naturalmente sale e pepe. Ho lasciato consumare adagio adagio per qualche ora a piccolo fuoco. Il cavolo diventava sempre più tenero, di un bel viola sempre più intenso. Quando era ridotto a un mucchietto piccolissimo, ho spento il fuoco e l'ho assaggiato.
Era davvero gustoso, ed è stato assai festeggiato. Mangiandolo, mi venne l'idea di ricavarne un risotto. Perché no? E qualche giorno dopo rifeci il mio cavolo, e quando era ben consumato vi aggiunsi del buon riso. L'ho fatto soffriggere ben bene a piccolo fuoco, e, quando ha assorbito tutto il condimento, ho aggiunto in ogni piatto, nel mezzo un'oliva nera, appoggiata a un pezzettino di prosciutto crudo ben rosso. Il piatto era bellissimo di colore, di sapore misterioso e delicato. Ed io mi sentivo contenta: avevo trovato il risotto adatto a questa città che il riso non ama, il risotto romano da contrapporre al risotto giallo alla milanese, viola del colore di Roma, della luce di Roma, di certi suoi tramonti, dei suoi cardinali, come il risotto milanese somiglia a Milano, giallo come i vecchi palazzi, giallo come i lampioni e il sole attraverso la nebbia."
(Tratto da: Il Punto, 2 giugno 1956, ora in: G. Raffaele, *I contributi giornalistici di Linuccia Saba*. Bari: Wip, 2006, pp. 45-46)

Andrea Camilleri: "Carne o pesce?"

"Carne o pesce?" spiò Fazio sapendo quanto il suo superiore fosse di bocca difficile. Montalbano si tirò il paro e lo sparo, era còngnito che la signora Fazio, in cucina, sapeva dove mettere la mano. Ma era nata e cresciuta in un piccolissimo paìsi dell'interno, dove i pesci non erano stati mai di casa. "Carne, carne." La signora Fazio s'assuperò, la pasta 'ncasciata fece leccare le dita, il brusciuluni (un rollè con dentro ovo sodo, salame e pecorino a pezzetti) si volatilizzò, e dire che sarebbe stato bastevole a una ventina di persone. Il commissario aveva portato una cassetta con dodici bottiglie di vino bono, quello che faceva suo padre. Finita la cena e finite macari le dodici bottiglie, dato ch'era una bellissima serata di principio maggio decisero di fare una lunga passiata sul molo, fino a sotto il faro, per alleggerire tanticchia il carrico che ognuno di loro portava a bordo."
(Tratto da *Un mese con Montalbano*, 1998. Milano: Mondadori)

Umberto Eco: le ricette di Simone Simonini (o chi per lui...)

"Stando ancora a letto fantasticavo… Coi problemi che avevo coi russi (i russi?) era meglio non farmi vedere in giro nei miei ristoranti preferiti. Avrei potuto cucinarmi qualcosa da solo. Lavorare qualche ora a preparare un manicaretto mi distende. Per esempio delle *côtes de veau Foyot*: carne spessa almeno quattro centimetri, porzione per due s'intende, due cipolle di taglia media, cinquanta grammi di mollica di pane, settantacinque di groviera grattugiato, cinquanta di burro, si passa la mollica sino a farne del pangrattato che va mescolato col groviera, poi si pelano e si tritano le cipolle, si fanno fondere quaranta grammi di burro in una piccola casseruola mentre in un'altra fonderanno dolcemente le cipolle con il burro rimasto, si ricopre il fondo di un piatto con la metà delle cipolle, si condisce la carne con sale e pepe, la si pone nel piatto se ne guarnisce un lato con il resto delle cipolle, si copre il tutto con un primo strato di mollica al formaggio, facendo aderire bene la carne al fondo del piatto lasciandovi colare il burro fuso e schiacciando leggermente con la mano, si rimette un altro strato di mollica sino a formare una sorta di cupola e aggiungendo del burro fuso, si cosparge tutto di vino bianco e di brodo, senta sorpassare della metà l'altezza della carne. Si mette tutto al forno per circa mezz'ora, continuando a inumidire con vino e brodo. Condire con cavolfiore saltato.

Porta via un poco di tempo, ma i piaceri della cucina iniziano prima dei piaceri del palato e preparare vuol dire pregustare, come stavo facendo, ancora crogiolandomi nel letto. Gli stolti hanno bisogno di tenersi sotto le coperte una donna, o un ragazzino, per non sentirsi soli. Non sanno che l'acquolina in bocca è meglio di un'erezione."
(Tratto da *Il cimitero di Praga*, 2010. Milano: Bompiani, p.25)