

la melanzana

Se i colori hanno un senso, in cucina, il viola è il colore della morte. Ma se il viola è il colore della morte, allora la melanzana, che pallida, non promette nulla di buono. Ricorda il tutto, la carne bluasta e la polpa morta, iscurita dall'esposizione prolungata all'aria, provoca la diffidenza, s'associa all'idea del tossico. Ma se tale colore riveste il frutto, l'avvolge con una tunica compatta, allora è peggio. La melanzana, fin nel nome, ha portato con sé l'oltraggio, la paura del venefico. Una etimologia popolare l'ha riconosciuta, per secoli, come *mela insana*. In base ad una leggenda che voleva fosse causa della pazzia, contro l'aragionevole e merceologica denervazione dalla lingua araba oggi assodata.

Nei ricettari storici, infinite precauzioni ne circondano l'uso. È un sussurro che dalla bocca del farmacista finisce nell'orecchio del cuoco, prima di finire nell'odore del piatto. Avverte Vincenzo Corrado nel *Cuoco galante* (1773): «I Petronciani non sono troppo sani; per usarli bisogna pulirli della corteccia, e poi dargli una lessata per toglierli una certa malignità che potrebbe nuocere». Petronciani, petonciani, melinzane o melanzane, non è inutile una terapia preliminare che ne sparghi l'umore, la cattiveria. Il guaio è che, più di un secolo dopo, la diceria non s'è spenta. Il positivismo culinario ne ha solo mozzato le punte ridicole, allarmistiche, e, facendo le corna, preferisce rassicurare le cuoche e rassicurare se stesso. Pellegrino Artusi, pur formulando il desiderio che se ne faccia uso e consumo, non arriva a far tacere sentimenti rimossi, e procede ad un

discorso che uno psicanalista definirebbe ispirato ad una reiterata negazione. «Il petonciano o melanzana è un ortaggio da non disprezzarsi per la ragione che non è né ventoso, né indigesto. Si presta molto bene ai contorni ed anche mangiato solo, come piatto d'erbaggi è tutt'altro che sgradevole, specialmente in quei paesi dove il suo gusto amarognolo non riesce troppo sensibile. Sono da preferirsi i petonciani piccoli e di mezzana grandezza, nel timore che i grossi non siano amari per troppa maturazione. Petonciani e finocchi, quarant'anni or sono, si vedevano appena sul mercato di Firenze, vi erano tenuti a vile come cibo da ebrei».

Non ritroviamo solo gli antichi sospetti, premurosamente emendati, ma un certo fastidio a render conto di un ortaggio nuovo, perché trascurato dalla tradizione, vile, perché schifato dalle bocche eleganti. Un ortaggio da razza maledetta. Come simbolo di una cucina dell'Italia unita, la melanzana è come un'aquila a due teste.

L'aura linguistica e culinaria resta dunque nera. Anzi cianotica, con una forte tendenza al

Per toglierle l'amaro bisogna farla piangere

DECIO G.R. CARUGATI

La melanzana matura, raccolta in tempo, ha la buccia viola dai rossi riflessi, morbida e vellutata. Perde turgore e tende ad incipire se il frutto si attarda sulla pianta. I raggi del sole ne raggrinzano la superficie. Appartiene alle solanacee ed è di probabile origine asiatica. Ha grandi foglie ovate e fiori blu o violetti.

In cucina la melanzana gode di massima stima: con la cipolla e il sedano, la carota e la patata, il peperone e la zuccina contribuisce non poco al risultato di un manufatto che raccoglie quasi tutta l'ortaglia: «il friggione». Si, «il friggione» come lo dicono in Emilia. Presente con appellativi differenti in tutte le nostre regioni è somma splendidezza di colori e sapori. Il segreto di questa lavorazione è racchiuso nella cadenza di immissione in pentola delle componenti. La fiamma deve essere appena accennata e gli ortaggi, tagliati a piccoli dadi, entra-

no in cottura secondo la resistenza della fibra. In tal modo il friggione è raggiunto in perfetto allineamento.

Che ruolo gioca la melanzana? Cede una punta di amaro che contrasta piacevolmente il dolce di fondo. Perché? Perché non viene fatta piangere in questo caso. Sappiamo tutti che per togliere al frutto la caratteristica considerata per lo più negativa, l'amaro di fondo, occorre muoverlo a commozione. Viene spellato, tagliato a fette alte longitudinalmente, disposto su piano inclinato con grani di sale grosso. Il contatto con il sale sollecita la fuoriuscita della parte acquosa. Il pianto appunto.

Distinguiamo da ultimo la melanzana nella forma. Simile a palla, meglio se affettata o ridotta a cubetti. Affusolata si presta ad essere scavata e cotta al forno ripiena. Non laviamo mai la melanzana, soffregiamola con un panno leggermente umido.

Ripiene al forno

Per quattro commensali quattro melanzane lunghe e affusolate fresche di raccolto. Apriamo longitudinalmente gli ortaggi dopo averli liberati della parte pungente di testa e della punta. Scaviamo ed eliminiamo la polpa. A parte, in una terrina, ammoliamo nel latte la mollica raffermata di mezzo pane pugliese di media proporzione. Strizziamo e amalgamiamo a due uova, quattro capperi battuti finemente, mezzo cucchiaino di olio extra vergine di oliva.

Mettiamo al forno i ripieni adagiati, in teglia, su emulsione di olio e di acqua. Ritiriamo dopo circa venti minuti e spalmiamo la superficie di ciascun ripieno del battuto a coltello di due pomodori maturi conditi con sale e pepe necessari.

Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di Rosa del Golfo del Salento.

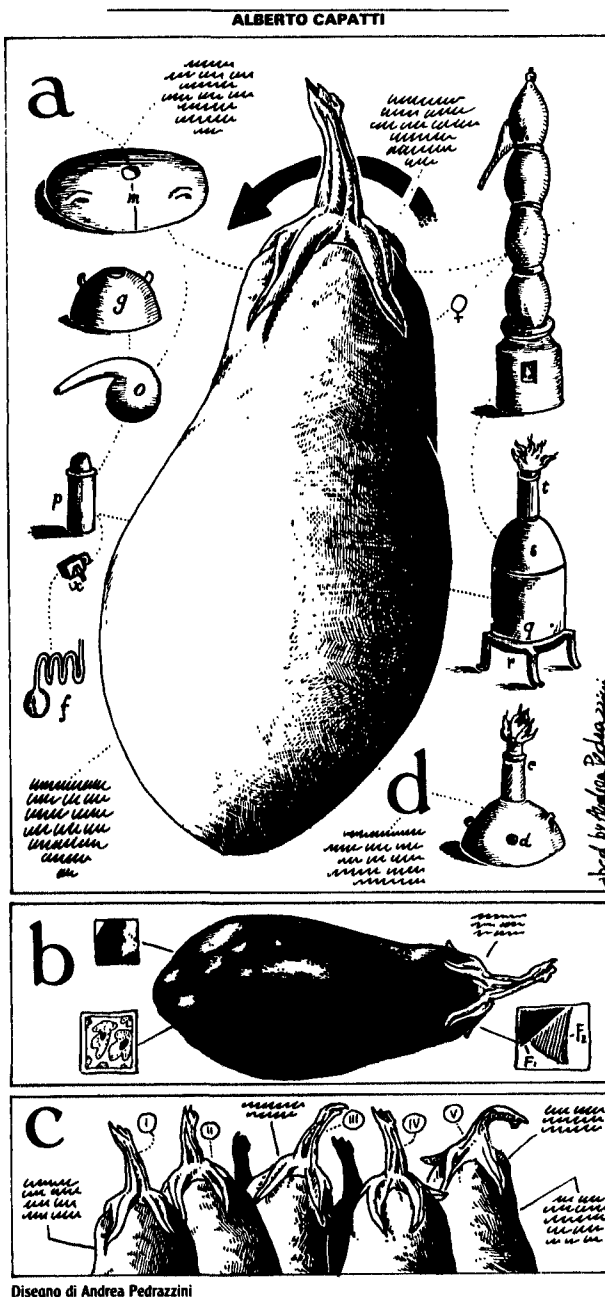
Pennette con dadolata

Per quattro commensali disponiamo a piangere una melanzana a forma di palla tagliata a fette alte e spellate.

Ricordate che l'operazione serve a togliere l'amaro contenuto nell'umore dell'ortaggio. Eliminiamo il sale e riduciamo a piccoli cubetti. Disponiamo in una padella di rame due cucchiaini di olio di oliva extra vergine, barba di finocchio strappata con le mani, una noce di burro.

Boiliamo in acqua moderatamente salata trentacinque grammi di pennette rigate all'interno Salmiolo nell'inglufo preparato, a fiamma viva, con i cubetti accantonati. Aggiustiamo di sale e pepe e serviamo in fondine calde.

Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di Chiaretto di Moniga del lago di Garda.



Disegno di Andrea Pedrazzini

bluastro, se consideriamo locuzioni e motti proverbiali. *Rimane come una melanzana*, come dire farsi paonazzo per la rabbia, rende appieno l'idea. Insomma, la veste e l'anima, il nome e il gusto portano una medesima impronta. Poco rassicurante.

V'è da chiedersi quale terra esprima un frutto così infernale e chi osi poi cuocerlo. Le ricette regionali italiane di Anna Gosetti della Salva danno una risposta. Considerando la carta geografica d'Italia, si passerà con un pennello intinto di inchiostro sopra tutto il meridione (nessuna regione esclusa). Più sù si colorerà la Liguria (con le melanzane alla genovese), l'Emilia-Romagna (con la parmigiana) e, da crederci ad occhi chiusi, la Lombardia. Come si spieghi quest'ultimo errore, questa divagazione topografica, questo insediamento d'immigrazione, una ricetta di melanzane dorate, non è chiaro. Dorate al burro, è vero, macerate nel latte, cosparse di parmigiano grattugiato, epure pure lombarde. Se le ricette regionali sono un riferimento della tradizione, il problema va tuttavia posto all'interno di questi limiti. La disse-

minazione della melanzana sul territorio dimostra una chiara, tenace resistenza, ai tempi dell'Artusi nell'Italia centrale, poi lungo la linea gotica, vinta, di volta in volta, con l'antidoto fornito da prodotti locali (e padani come il burro, il latte, il formaggio vaccino).

Il futuro della melanzana si sta però giocando con la sua presenza nei mercati lungo tutto l'arco dell'anno, con la rivalutazione della cucina meridionale e marina, con la passione per l'abbronzatura, tanto più scura tanto più sana, con la nostalgia dei climi di vacanze e di viaggio. Su un'area di circolazione più intensa, essa si traduce in mussaka (Grecia), imam bayildi (Turchia), insalata «zaalouk» (Marocco), in gratin alla tolosana (Francia). Al termine di un volo transoceanico, sulla costa della Giamaica, il petonciano a fettine sottili finisce in una teglia da forno dove l'attendono peperoncino e cipolla e dove verrà ricoperto da crema di cocco. Era proprio necessario attendere una profonda trasformazione del nostro habitus corporeo, l'avvento della cosmesi solare e di quella culinaria, per recuperare il frutto amarognolo e maligno, la mela insana, ad una dieta moderna, di pregio. Con quel tanto di acido ascorbico, le sue scarse proteine ma una assenza totale di lipidi, non fa più paura a nessuno. Anzi. Il viola, il nero e gli sfumati bluastri appartengono allo spettro cromatico elegante, ricordano i veli dei tuareg, i fazzoletti del capo muliere nella grande area mediterranea, nonché le macchie della seppia sulla tovaglia candida, e quindi, a bocconi o forchettate, possono venire spediti in pancia.

Buone anche sott'olio tenute per l'inverno

MARCO DI CAMERINO

È sempre stimolante affrontare di tanto in tanto Campo de' Fiori a Roma con la gente che anima il mercato con tutte le sue storie e le sue tradizioni. Scegliere la frutta o la verdura, comprare gli abbacchi, avvicinarsi al banco del pesce o dei funghi, parlare con «er paino», «la funghara», «er bananaro», «la cicoriana» e tanti altri personaggi, è davvero un'esperienza indimenticabile.

Per esempio, si viene a sapere che una certa bancarella è lì al suo posto da più di cent'anni, di generazione in generazione; o che il banco della cicoriana ha visto avvicinarsi quattro generazioni; o sentir raccontare come un tempo venivano scelti i piselli («i più piccoli erano per il re, quelli medi per il prete, i più grossi per l'osteria»).

Importante come un rito religioso, la scelta del capretto, della trippa, («la parte più buona è la cuffia» sentenzia un cuoco fra i più famosi della capitale, incontrato lì per caso), delle anemelle eccetera. Se poi si è indecisi su cosa preparare per pranzo o per cena, allora basta fermarsi ad un banco, chiedere un consiglio e ci si troverà immersi in un enorme ricettario orale, comprendente anche le variazioni («lo ci metto un po' d'olio e un po' d'origano»; «io ci preferisco solamente una foglia di basilico» e via consigliando).

Se poi si è al banco di Maria - che è poi la figlia della cicoriana - è consigliabile munirsi di carta e penna, essendo questo il punto d'incontro di cuochi famosi, emergenti, nuovi, giovani e vecchi. Come per le melanzane.

Basta accennare al problema e subito viene raccontato come in Calabria fanno le melanzane sott'olio, si sbucciano e si affettano le me-

lazzane, si salano e si lasciano riposare per un'intera giornata, poi si strizzano ben bene con un canovaccio. Si portano ad ebollizione due terzi d'acqua ed uno d'aceto e vi si cuociono per un paio di minuti le fette di melanzana, dopo di che si tolgono e si lasciano asciugare su un canovaccio. Quando saranno perfettamente asciutte si mettono nei vasi puliti, alternando gli strati con fettine sottilissime d'aglio e qualche pezzettino di peperoncino rosso piccante. Si aggiunge quindi l'olio d'oliva («ma di quello buono») fino a coprire completamente gli strati di melanzane ed infine si chiude bene il vaso.

Interviene Maria: «A me piacciono al funghetto, oppure, così, semplici, affettate per lungo, cotte sulla piastra e condite con un po' d'origano, olio e pepe. Mi piacerebbero tanto alla parmigiana ma le faccio raramente. No! Non perché mi facciano male, no. Basta non friggerle e la parmigiana è più leggera, ma in questa maniera la preparazione è più lunga e io non ho tempo».

Oltre ai diversi modi di preparazione, delle melanzane si possono scoprire degli altri segreti: queste «romanesche» sono buone per tutto settembre e per la prima parte di ottobre. Dopo viene la «sicilia» e dice tutto ciò come per dire: «le romanesche sono migliori». E se poi uno le chiede perché mai siano le migliori, la risposta viene data in questi termini: «Perché gli ortaggi hanno più sapore e vengono meglio se coltivati nei terreni argillosi, come per le nostre». E la differenza fra le nere e le bianche? «Praticamente nessuna. Solo che le bianche sono più delicate e, guarda caso, si chiamano «romanesche»».

AL SAPOR DI VINO

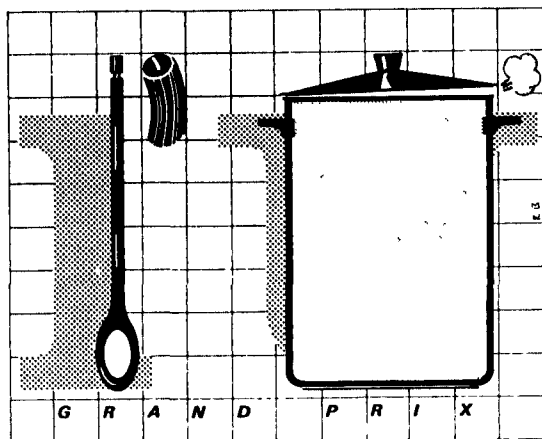
Bevete un buon Rossese parola di cantautore!

CARLO PETRINI

Leggo sull'Unità di sabato 29 agosto un affettuoso articolo del mio grande amico Michele Serra sulla morte annunciata del Club Tenco, ed essendo il sottoscritto a capo di quel «Comitato di avvinazzati» dell'Arcigola di Brà, che contribuirebbe ad elevare lo spirito etilico di questo club unico e insostituibile, sento il dovere di intervenire, a mio modo, su questo argomento. Innanzi tutto tengo a precisare, dopo essermi consultato con un altro prestigioso membro del Comitato, Francesco Guccini, che la nostra funzione al Tenco rientra nella categoria degli operatori conviviali. Sebbene tale categoria sia in via di estinzione, da sempre la rassegna sanremese s'è caratterizzata dalle cene che seguono gli spettacoli, vere e proprie kermesse di varia umanità dalle vignette dei fumettari che Vincenzo Mollica raccoglie sui tavoli ancora imbanditi alle sinuose canzoni delle gemelle Nete, dalle rime in ottava di Bognini e Riondini ai con rivoluzionari dinanzi ad un allibito ambasciatore della Repubblica Cubana Siamo dinanzi, insomma, ad un vero e proprio spettacolo in cui è molto difficile coordinare la regia e solo la rigogliosa beva di un buon vino può elevare, come dice Serra, lo spirito etilico della compagnia. E qui voglio spendere due parole sul vino ufficiale del Club Tenco che da anni viene copiosamente offerto da un piccolo produttore di Dolceacqua, grazie alla straripante interazione del farmacia locale e altro valido amatore del convivio, il Bigi. Il vino è un Rossese e il produttore si chiama Mandino Cane, proprietario di quel più benedetta cantina d'Italia, infatti, questa cantina è ospitata all'interno di una vecchia chiesa del Seicento, oggi sconosciuta. Sotto la bella volta affrescata, pensate

voi, con la significativa immagine dell'Ultima Cena, si trovano allineate piccole botti di questo prezioso vino che qui si avvinde lentamente. Il pulpito in pietra che domina i vasi vinari di fermentazione è teatro di «sprate» prediche di questo o quel visitatore e se ne ricorda una epica di Mario Soldati. Insomma, un ambiente quanto mai originale che consiglio di visitare a coloro che deambulando sulla riviera tra Sanremo e Ventimiglia volessero vedere questo bell'angolo di entrotterra ligure. Questo Rossese è vino che si beve con piacere perché affatto pesante ma dal profumo intenso con il sapore secco un po' erbaceo tipico di questa varietà. Si apprezza pienamente entro i tre anni dalla vendemmia ma in annate eccezionali arriva a buon invecchiamento, merito di un'accurata selezione delle uve e di un'attenta vinificazione. Da diversi anni e il vino ufficiale del Festival Tenco e, a giudicare dai consumi, pare proprio che incontri il gusto dei molti personaggi che affollano il palcoscenico sanremese dal palato intenditore e gourmet di Gino Paoli a quello «maledetto» di Tom Waits, dalla beva franca del montanaro Guccini a quella artigiana austera di Paolo Conte. Cantautori, giornalisti, fumettari non mancano di approvvigionarsi di questo Rossese, prima durante e dopo lo spettacolo. Questo clima amicale e un po' scanzonato e parte integrante del Tenco sui cui menti artistici e culturali s'è già soffermato Serra e solo l'insipienza di chi foraggia oltre misura Baudouin e il suo «aravan serraglio» può boicottare l'unica prestigiosa rassegna della canzone d'autore che altri paesi ci invidiano. E si alzano i calici dinanzi alla morte annunciata del «Tenco» poche come si usava dire «morta il re» viva il re: noi oggi diciamo «morta il Tenco» viva il Tenco.

Concorso Feste Unità



Primo è il Casaro

Il concorso cucine Feste dell'Unità ci offre questa settimana la bella sorpresa di tre ristoranti della Festa nazionale di Bologna che entrano nella hit parade. Il ristorante Casaro, della sezione Lame, conquista addirittura il primo posto assoluto con 450 punti su 500 per la grande professionalità dei cuochi e l'impeccabile servizio. La nostra solerte ispettrice ci segnala che al Casaro viene offerta una rosa alle signore.

Entrano in classifica altri due ristoranti della Festa nazionale, la Fattoria e il Porcino malefico. La Fattoria rappresenta un fenomeno di efficienza, organizzazione e decorosa qualità se si considera il fatto che vi sono in questo ristorante ben novecento posti a sedere e duecentoventi persone al servizio. Avete capito bene, duecentoventi persone che con efficienza tutta emiliana gestiscono questo locale dove le qualità di cibi e bevande hanno un che di rabelaisiano, ma con la riconoscenza soddisfazione degli avventori (compresa l'ispezione di Arcigola).

che con poca spesa mangiano più che decorosamente. Al settimo posto il Porcino malefico, ristorante tutto a base di funghi di buona qualità. Ecco quindi sul filo del traguardo di questa festa l'opportunità di apprezzare tre bravi ristoranti, per gli altri, che non abbiamo ancora potuto conoscere, rimandiamo alla prossima classifica. Il concorso peraltro continua fino al 20 di ottobre, chi vuole ancora iscriversi può farlo inviando ad Arcigola, via Mendicanti Istruta 14, Brà, la quota di iscrizione (50 mila lire), luogo, data, periodo della festa.

CLASSIFICA 1. Ristorante Casaro, sezione Lame, Festa nazionale di Bologna, 450 punti, 2. sezione di S. Bartolomeo al Mare, prov. Imperia, p. 440; 3. sezione di Faenza, provincia di Forlì, p. 435, 4. sezione di Ventimiglia, provincia di Imperia, p. 430, 5. sezione di Granarolo Faentino, provincia di Ravenna, p. 425, 6. sezione di Imperia, p. 420, 7. Il Porcino malefico, Festa nazionale, Bologna, p. 410, 8. sezione di Savignano, Cuneo, p. 400, 9. pari merito le sezioni di Tanno, provincia di Varese, La Fattoria, Festa nazionale di Bologna, p. 390.

A CENA DA

Gustarsi un violino al fresco nei crotti

ANGELO FACCINETTO

Un breve, nido acciottolato; una semplice insegna dipinta su una botte e sei dentro. Un portico coi tavoli di pietra e le panche di legno massiccio, due sale - quella al piano superiore con le capnate di legno «a vista» - dominate da grandi camini. Dall'altra parte, quasi scavata nella roccia, la cucina e il profumo «forte» dei piatti di qui. Non è un ristorante, una trattoria. Non è nemmeno un'osteria. È un «crotto». Il «Crotto Refrigno», per la precisione.

Siamo a Chiavenna, in provincia di Sondrio, 120 chilometri da Milano a un passo da Saint Moritz e dal Passo dello Spluga. La cittadina sorge su una immensa frana staccatasi in epoca remota dal monte Uscione. Gli enormi massi appoggiati sul fondo valle di quello che oggi è Pratogiano diedero origine alle grotte (i crotti, appunto) nelle quali spirò il «sorel», un refugio d'ana a temperatura costante - intorno agli 8 gradi - proveniente dalle viscere della montagna. Ambiente ideale per la maturazione e la conservazione di vini e salumi, un tempo adibito all'invecchiamento della birra. E attorno a queste caverne si sono costruite tante piccole case con tavoli e camini: luoghi di ritrovo. È il «Cotto Refrigno» a Pratogiano, vicino alla stazione. È sempre aperto e qui si può mangiare, bere, fare merenda e, secondo la secolare tradizione chiavennasca, stare tra amici in compagnia. E, soprattutto, per chi viene da fuori, scoprire i sapori antichi di una cucina montanara povera ma prelibatissima. A preparare, conservare e cucinare è solo lui, Cesare Via, il titolare. E sette anni che lo fa e lo fa per passione: per il Crotto ha ceduto al figlio il negozio di scarpe che gestiva. Le sue specialità? Cominciamo dagli antipasti. Quasi tutti ad

eccezione del prosciutto, fatti in casa. La regina è la bresaola, la bresaola della Valchiavenna, naturalmente. È diversa da quella della Valtellina, è più saporita. Anzi, «è migliore» taglia corto il signor Cesare perché, per chi non lo sapesse, la bresaola è nata qui e il «sorel» le dà un sapore tutto particolare. Poi ci sono i salami, le pancette, i «violini» - coscetti di capra salati e stagionati - tutti maturati nel crotto. Poi i primi i pizzoccheri. Alla chiavennasca o alla valtellinese, a scelta. Diverse - i primi sono preparati con farina bianca e uova, gli altri hanno come ingrediente base la farina scura di grano saraceno - ma gustosissimi entrambi, conditi con verdura cotta di stagione, formaggi d'Alpe o di lattina, abbondante burro fuso. E i secondi: misti di carne e salsiccia alla «piotta», cucinati cioè su una grande pietra («è beola») arroventata dal fuoco. Il grasso cola e il cibo prende un sapore tutto particolare. Per finire i formaggi. Anche questi di qui. D'Alpe o di lattina - una vera specialità è la «magnoca» - conservati nel crotto. Il tutto accompagnato da saporito pane di segale annaffiato da un ottimo «nostranello», un vino a bassa gradazione, naturale, prodotto nelle vigne che fanno corona alla città. E per digiuno un delizioso moscato, bianco o rosso. Il prezzo? Per un pranzo normale - ma non c'è nulla di più arbitrario del concetto di normalità, soprattutto a tavola - si va dalle 17 alle 20 mila lire. Il locale (tel. 0342/34175) è chiuso il lunedì.

Per chi volesse saperne di più in fatto di «crotti» e di cucina chiavennasca, ricordiamo che il 12 e 13 settembre si svolgerà la 28ª edizione della «sagra dei crotti». Per l'occasione - col motto «qui si vende vino buono e si tiene scuola di umanità» - verranno aperti al pubblico anche i crotti privati della città.