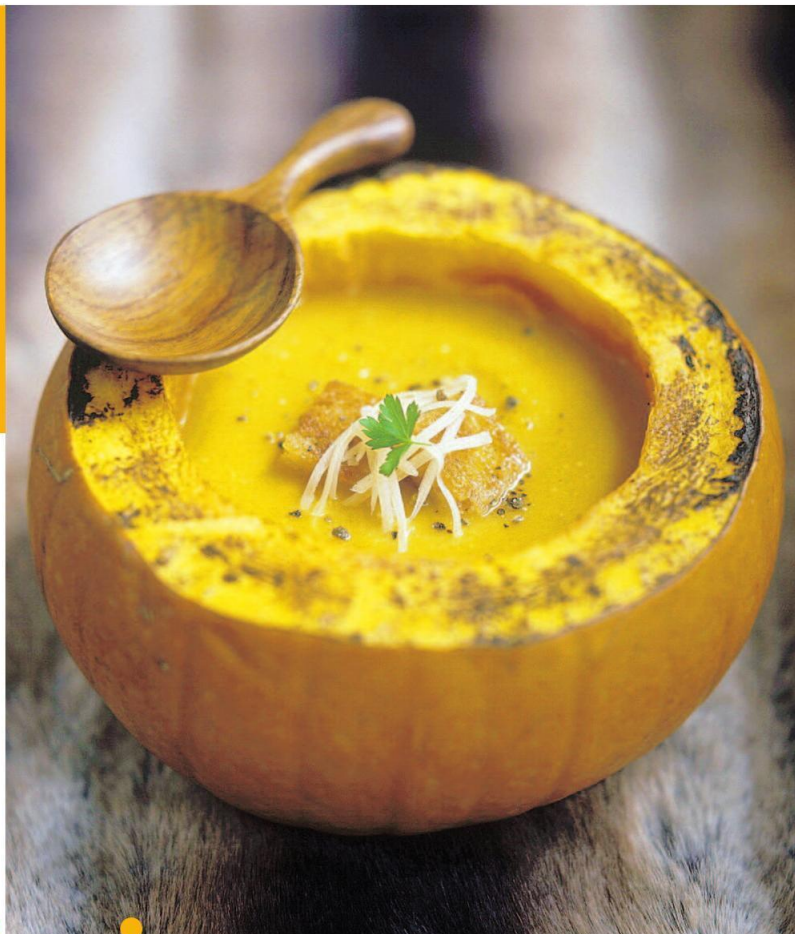


40 LA DOMENICA DI REPUBBLICA

DOMENICA 19 GIUGNO 2011

i sapori D'Italia

Vellutate di carote vivacizzate da una spruzzata di zenzero, lombate al profumo di coriandolo, filetti di orata resi sfiziosi da pomodorini canditi. **Tecnologia e ricette da tutto il mondo hanno modernizzato le nostre tavole, a cominciare dalla preparazione dei cibi. Come ci insegna un classico della cucina a più di sessant'anni dalla sua prima edizione**



LICIA GRANELLO

«Immergere la carne in abbondante acqua fredda, portate a bollore, lasciando cuocere lentamente...». C'erano una volta i libri di cucina. Una sequenza ininterrotta di ricette codificate nel tempo: antipasti, primi, secondi, dolci, e poi ingredienti, grammature, tecniche, tempi di cottura, stampelle imprescindibili per generazioni di famiglie. A sessant'anni dalla prima edizione, il nuovo *Cucchiaio d'Argento* ci racconta un modo diverso di concepire la tavola. Perché la cucina è cambiata così tanto da non poter più essere definita con scansioni e modalità tradizionali. Certo, gli ingredienti-base sono quelli di sempre: farina e zucchero, olio e carne, pesce e verdure... Ma le cucine del mondo che si sono affacciate negli ultimi anni hanno cambiato l'ordine e il numero degli addendi. La vellutata di carote d'antàn, in cima a tutti i menù ospedalieri e d'infanzia, oggi viene firmata da una grattugiata di zenzero fresco, l'insalata mista che perseguita i dannati della dieta si vivacizza con il *chutney* di mele e ribes, lo stinco viene cotto nel sidro, la lombata di maiale si profuma di coriandolo. Perfino i filetti di orata, così canditi e banali, diventano ipersfiziati grazie a pomodorini canditi e vaniglia.

Le stesse tecniche di preparazione hanno cambiato status. Siamo passati da acqua&fuoco—bolliti, arrostiti, stufati, grigliati, in teglia— a sottovuoto, azoto liquido, piastre a induzione, microonde, osmosi, sifoni, forni ventilati e al vapore... Un universo di tecnologia culinaria che si affianca, integra, a volte sostituisce in toto gli strumenti tradizionali, piccola rivoluzione figlia del modo diverso in cui stiamo imparando ad alimentarci. Basta osservare i minutaggi delle cotture, per capire come il crudo si vada lentamente a sostituire al cotto,

Cucchiaio d'Il nuovo che avanza d'argento

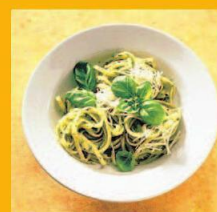
dal pesce in giù. O come le marinature— con carte assorbenti progressive, grazie a ginger e spezie o in purè di fagioli, zucchero e sale— abbiamo sostituito le classiche, a base di aceto o limone, ad alto tasso di condizionamento gustativo.

Le nozioni di base, quelle non si toccano. Perché, come sostiene Ferran Adrià, «solo dopo aver mandato a memoria i sacri testi della cucina tradizionale, si può lavorare con la fantasia, che diventa l'unico limite di un grande cuoco». Quindi, via libera ai burri composti e alle paste lievitate, alla sfilettatura del pesce e alle salse da versare col *sac-à-poches*. Ma la nuova cucina vive anche di glossari aggiornati, dove tra stufato e tartare c'è spazio per la *tajine* e il *tandoor*, strumenti simbolo della cucina araba e indiana. La ricetta dei *nachos col guacamole*—l'irresistibile mix messicano di sfogliatine di mais e salsa d'avocado—va a braccetto con quella dei cubotti fritti di guancia, l'elenco degli apporti calorici si accompagna alle piramidi nutrizionali, i verbi della cucina—da *abbatterla a velare*—non possono prescindere da *wok* e centrifuga. Se poi vi siete appena imbatutati in un magnifico trancio di coda di rospo in pescheria, compratelo senza dubitare del risultato finale: al forno con patate e spadellato col Martini Dry sarà comunque buonissimo.

IL CUCCHIAIO
D'ARGENTO

il libro

È appena tornato in libreria il *Cucchiaio d'Argento* (Editoriale Domus, 1318 pagine, 49 euro), storica bibbia gastronomica con due milioni di copie vendute e dieci edizioni straniere. Giunto alla nona edizione, è curato dalla giornalista e scrittrice Clelia D'Onofrio



Linguine al pesto

Basilico pestato con aglio e sale, montato con extravergine, pecorino, Parmigiano. Ideale per linguine, con patate e fagiolini



Paté di tonno

Tonno frullato con le acciughe, mantecato con burro e limone. Riposare in frigo in stampo oliato. Servire con crostini e crudité

DOMENICA 19 GIUGNO 2011

LA DOMENICA DI REPUBBLICA 41

230 d.C.

vengono compilati i dieci libri del *De re coquinaria*

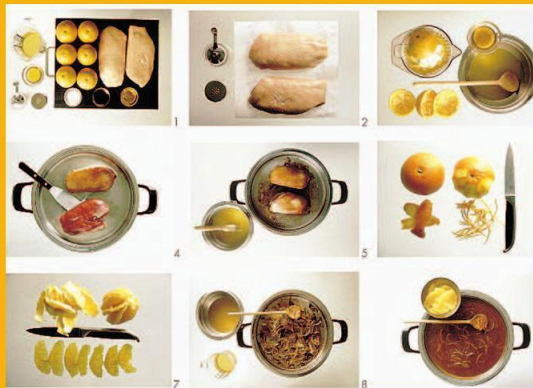
1891

esce *La scienza in cucina* di Pellegrino Artusi

1950

la prima edizione del *Cucchiario d'Argento***Vellutata di zucca**

Cottura in brodo vegetale con cipolla e aglio. Frullare e profumare con noce moscata. Per rifinire un filo di panna e pepe.

**Anatra all'arancia**

Fasciare con pancetta dopo aver farcito con burro e salvia. Rosolare con vino e brodo. Al fondo di cottura unire succo e scorza d'arancia.

Tiramisù

Montare tuorli e zucchero e unirli al mascarpone. Aggiungere i bianchi a neve. A strati, savoiardi spennellati col caffè, crema e cioccolato grattugiato.

**Chicchi d'uva con caprino**

Caprino lavorato con gocce di limone, trito di pinoli, aromi sale e pepe, per farcire i chicchi aperti e scavati.

**Pizza di penne**

La pasta al dente e condita con olio viene compattata su una teglia oliata. Pelati e mozzarella. Infornare per 15'.

**Triglette con uvetta**

Nella teglia, le triglie delicate con olio, aceto, uvetta, pinoli, sale e pepe. Cuocere sul fuoco e ultimare in forno.

**Millefoglie con patate**

Burro, paprika e latte per lavorare le patate lessate. A strati la crema e il manzo scottato sotto il grill.

**Bavarese di mandarino**

Tuorli montati, cotti a bagnomaria con succo e bucce di mandarino. Gelatina, panna e panpepato.

Tra un arancino e una Divina Commedia

FRANCESCO MERLO

Eppure mia madre correggeva il *Cucchiario d'Argento*, come mio padre correggeva, nientemeno, la *Divina Commedia*: «... fatti non foste a viver come bruti / ma per seguir virtute e canoscenza». Mia madre diceva che gli arancini si fanno «con la carne sfilacciata, perché tritata la mangiano i cafoni». Mio padre aveva contato in Dante almeno «sette "conoscenza", sempre "conoscenza", e una sola canoscenza, quella di Ulisse. Perché?». Mia madre concludeva: «Non esiste il manoscritto degli arancini». E neppure esiste il manoscritto della *Divina Commedia*.

Entrambi erano convinti che la vera sapienza non è scritta, ma orale. Una mamma cuoca, per dire, non prenderà mai sul serio l'idea (Savarin) che «ha un sapore particolare la coscia su cui la pernice si appoggia dormendo». Ebbene, il *Cucchiario*, sostituendo la coscia ben scritta con la coscia ben mangiata, fu il primo libro «nutriente». Elimino gli aggettivi che sono roba da digiunatori e adotto per sempre l'imperativo plurale «condite» senza la confidenza oleosa del «condisci», o peggio la pappa scotta del «condirete», né tanto meno lo sciaipo «condire» o il pepato «lo si condisca». Insegnò che anche le parole si mettono a fuoco e «se il sugo è venuto grasso, sgrassatelo». Conquistò dunque le cucine d'Italia perché non fa pensare a una mano che scrive, ma a una voce che parla, una voce di mamma che crea e nutre e rimanda all'indicibile: «quando il battuto è ammorbido mettete l'anguilla». Ma quando il battuto è ammorbido? E se l'anguilla, ancora viva, scivola via per tubi e per anfratti?

Frutto dello scisma con *Il Talismano della felicità*, il *Cucchiario* fu la modernità che portava in cucina il mito della Donna Pratica. La casalinga diventava *housewife* ed è un peccato che non ci sia nel nostro cinema una Alberta Sordi senape e mostarda che usa "la cucina americana", il *fridge* e frulla sedani nel *mixer*. Nel *Cucchiario* di quegli anni non c'è l'inglese dei cretini cognitivi di oggi, ma ci sono, ovviamente, il curry, l'hamburger e il porridge, né si poteva fare a meno del francese, *entrées, omelettes, bouchées, crêpes, pot-au-feu*... E c'erano il *gaspacho* e il *kugelhopf*. Le lingue vanno usate "sq": secondo quantità. Mia madre raccomandava le vecchie edizioni, quelle senza matematica: «quanto basta», «un bicchiere di vino», «un pizzico di sale». E «il burro deve fondere, ma non friggere». Che vuol dire? «Vuol dire il tempo di un Padre nostro» tagliava corto mia nonna.

Nato nel 1950, il *Cucchiario* sedusse infine anche le nonne d'Italia negli anni frettolosi della Tecnica, gli anni in cui il Paese si risvegliava e l'essere aspirava al benessere, il vivere al saper vivere, l'abbondanza diventava ghiottoneria, la povertà si mutava in modestia: non più sapori forti ma piaceri. Perciò vinse la guerra alla pesantezza dell'Artusi e alle stranezze dello Scappi, il cuoco dei Papi: «Battonsi otto uova che siano di almeno tre settimane che sono migliori delle fresche...». Ecco: passava la voglia di mangiare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Roger G. Newton
La fisica dei quanti sfida la realtàEinstein aveva ragione ma Bohr vinse la partita
prefazione di Giulio Peruzzi

L'avvincente dibattito sull'interpretazione della meccanica quantistica e sulle profonde obiezioni di Einstein riguardo alla descrizione della realtà.

Giulio Peruzzi

Vortici e colori

Alle origini dell'opera di James Clerk Maxwell

Uno sguardo inedito all'opera di Maxwell per capire le radici della scienza e della tecnica di oggi.

www.edizionidedalo.it