

Un'italiana a Londra

In anteprima i segreti del Bel Paese raccolti in un libro di prossima uscita

Chiara Plimmer

Stavo proprio pensando a quanti meravigliosi manicaretti potrei cucinare stasera per me, per mio marito o per quegli amici che potrebbero inaspettatamente suonare al campanello all'ora di cena.

Guarda caso, io sono a dieta (così risparmiamo, comprando quello che rimane sugli scaffali alla fine dei saldi); mio marito sta facendo gli straordinari, che novità, e gli amici?

C'è stranamente un tacito accordo per cui di questi tempi al massimo ci si incontra per un caffè, magari a metà strada così non dobbiamo neanche preoccuparci per il parcheggio, e solo in certi orari, quindi non credo che avremo ospiti a cena. Ho lo strano sentore che il gatto mangerà meglio di noi, di nuovo o come sempre da quando qualcuno ha deciso che stavamo troppo bene ed era ora di insegnarci la lezione più importante della nostra vita: dimentica le cose terrene, allontanati dai bisogni materiali e, mi raccomando, inizia ad apprezzare le cose semplici nella vita. Nello specifico, acqua, gas, elettricità e, come dimenticare, un tetto sopra la testa. Dobbiamo però ringraziare il "famoso" cielo perché almeno abbiamo la salute.

Davvero? Facciamo i seri. Quale salute, se spendiamo la maggior parte della giornata a lavoro e quello che rimane a preoccuparci del giorno dopo e di quello dopo ancora perché purtroppo la nuova parola d'ordine per la nostra generazione è, come dicono gli inglesi, flexibility, ossia flessibilità. Eh sì, devi essere come un giunco che si muove seguendo i venti e che non si spezza durante la tempesta. Magari perde pezzi o cambia colore ma sicuramente non si perde d'animo e resiste. Insomma, gli puoi fare di tutto ma rimane comunque in salute.

Mi ribello e dico: il mondo è vasto e noi abbiamo tanti problemi. La vita è difficile e ci mette alla prova tutti i giorni.

Vado dal dentista o pago la bolletta del gas? Se avete compreso a pieno i nuovi insegnamenti, la risposta dovrebbe venire spontanea; vado alla boutique dei prodotti organici e mi compro tre foglie di insalata dall'orto del signor Gianni e forse anche un limone ma solo se viene dalla Sicilia.

E non metterò qui in evidenza la stupidità della domanda.

Tutti sanno che chi ha il pane non ha i denti, ma ha mai pensato nessuno che chi non ha denti, li ha persi perché non aveva il pane? E dimenticavo, perché il dentista ti fa anche diventare mezzo cieco... costa ancora un occhio della testa.

Non importa se non hai i denti o se vivi al buio e al

freddo, l'importante è la salute e l'unico modo per mantenerla è una dieta sana ed equilibrata ma presentata con stile ed eleganza. Piatti dai colori che dovrebbero ricordare le tele di Botticelli e ingredienti dalle qualità così eccezionali e dalla bellezza così disarmante da dimenticare tutti i problemi che ci affliggono. Una cosa è sicura, dopo aver pagato il conto del fruttivendolo non dovrete preoccuparvi di cucinare, il gas è stato staccato una settimana fa.

L'atto del nutrirsi, un tempo una necessità, è diventato non solo un esercizio di chimica molecolare ma soprattutto un'arte. Considerando i prezzi degli ingredienti, ci stiamo trasformando più in collezionisti che in acquirenti.

La mia libreria, infatti, trabocca di libri di cucina dai titoli più diversi. Ogni giorno ne apro uno, lo leggo, guardo le figure e mi emoziono pensando alle meraviglie che potrei creare il giorno dopo. La verità è che dopo una o due ricette mi rendo conto che degli ingredienti necessari, in casa, non c'è neanche l'ombra. Allora mi faccio un caffè e mi siedo a riflettere e a rileggere le ricette come se stessi preparando un esame di matematica.

Se aggiungo questo ma tolgo quello, la ricetta sarà la stessa ma soprattutto sarà commestibile o finiremo tutti in pronto soccorso con una severa forma di intossicazione alimentare?

Quando apro il frigorifero non mi trovo istantaneamente nel mondo di Alice e del paese delle meraviglie. Quando entro nella mia dispensa non c'è il Leone di Narnia a darmi il benvenuto ma dagli scaffali qualche scatola mezza aperta e barattoli un po' sbattuti mi fanno l'occhiolino. Scegli me, dicono. Farò un figurone stasera a cena, te lo prometto. Io mi fido ma con una scatola di ceci e mais e due cipolle, cosa gli racconto al piatto quando si sente vuoto e solo in mezzo alla tavola con sale e olieria come soli compagni di giochi?

Cucinare, per me è l'arte dell'arrangiarsi e senza entrare in discorsi troppo profondi a base sociologica, chi mi vede cucinare capisce subito come sono nella vita. Semplice e onesta, senza bisogno di essere chi non sono ma pronta a ogni evenienza.

Ho capito molto tempo fa che essere soddisfatti non vuol dire inventarsi ma re inventarsi.

Il mio frigo piange e io con lui ma poi mi ricordo che per essere felici non serve molto, anzi quasi niente. La felicità è uno stato mentale e come tale fino a che c'è fantasia, c'è una soluzione a tutto (o quasi).

Un cuoco che io ammiro molto ha detto che i libri di cucina non sono trattati di storia della società ma alla fine lo diventano. La storia di ciò che mangiamo è indiscutibilmente la storia di dove viviamo e chi siamo.

Molti chef moderni ci fanno credere che cucinare abbia qualità morali nascoste o riveli una purezza d'intenti e virtù che per me certamente non ha. Non mi sento in colpa per aver mangiato qualcosa cucinato da altri perché a volte ho voglia di passare due ore in cucina e a volte no. Cucinare per me è prendermi cura di me stessa e delle persone a cui voglio bene nel miglior modo possibile e se i sapori ci sono, la presentazione passa in secondo piano. Mangiare è una necessità ma è anche un atto d'amore verso noi stessi e come tale va rispettato. I miei barattoli lo sanno che qualsiasi cosa accada, cercherò sempre di usarli al meglio delle mie possibilità ma non ho paura di usare scorciatoie se il tempo è poco e la fame è tanta perché se il fine è nobile, i mezzi si trovano.

Ho sempre pensato che un giorno avrei trovato un libro di cucina che mi insegnasse a usare gli avanzi del giorno prima ma poi mi sono resa conto che è un'impresa quasi impossibile e forse inutile. In ogni cultura e paese, tutti ci siamo trovati a riscaldare i resti dell'ultima cena e cercare di dare un senso a quelle due carote o a quel sedano che da soli in frigorifero ora sembra che abbiano cento anni. Rugosi e rattrappiti, ci chiedono di inventarci qualcosa per mettere fine alla loro misera esistenza di verdure di contorno.

Come nella vita, misuro il successo non da ciò che ho, ma da come lo uso e mio marito ne sa sicuramente qualcosa quando mi guarda cucinare e non capisce come gli ingredienti che ho disposto in fila di fronte a me, alla fine diventino qualcosa d'altro quando arrivano in tavola. Il mio sogno è andare a scuola di cucina dai più grandi chef, non per le ricette ma per imparare i segreti di ogni ingrediente possibile e immaginabile.

È un po' come Maria in "tutti insieme appassionatamente" che cuce tutti i vestiti usando le tende.

È come la mamma che ti taglia i capelli esattamente come vuoi tu anche se non è parrucchiera perché ti conosce così bene che non ha dubbi sul risultato. È come la nonna Gina che cucinava tutto a occhio perché ormai nulla aveva più segreti per lei.

Ma è anche come la zia Nina che d'estate portava in tavola anni di tradizioni ricordando a tutti che nutrire l'altro è una missione fondata sull'amore. Nulla aveva a che fare con l'esibizionismo della novità o dell'alta cucina a 5 stelle, ma solo amore e desiderio di prendersi cura degli altri in un modo che solo lei sapeva.

Oggi, cucino per me e per altri cercando di ricordare tutti questi esempi. Un po' di chimica, un po' di fantasia, un po' di esperienza e la memoria dei profumi, dei colori e dei sapori che porto con me dall'infanzia.

Non credo ci sia la ricetta perfetta nella vita o in cucina ma solo una lunga sequenza di prove, errori e tanti ricordi.

Sono infatti i ricordi che oggi mi permettono in una terra straniera di sentirmi sempre un po' a casa e di far sentire gli altri un po' come persone di famiglia.

Mangio per sopravvivere e per non dimenticare da dove vengo e chi sono. Cucino per fare altri felici e soprattutto per dimostrare che intorno a una tavola siamo tutti tanto uguali quanto diversi come lo sono i sa-

pori nei nostri piatti.

Me ne stavo quasi dimenticando, cucino anche perché mi piace. In maniera un po' masochistica, mi piace confrontarmi con la sfida del frigo mezzo vuoto e della dispensa con i fantasmi dei cibi passati. Dopo una giornata di lavoro dettato da scadenze e numeri, ho bisogno (per mantenere una certa sanità mentale) di tornare alle origini, alle radici. Ho bisogno di quei sapori che mi ricordano l'estate al mare o la domenica a casa da scuola. Ho bisogno di sentire quei profumi che aleggiavano in casa al ritorno da scuola come se avessi ancora 15 anni o di quei sapori che posso solo descrivere come parte della mia anima.

GELATINA DI PROSECCO E MELOGRANO

Questo dessert, che si presta perfettamente alla creatività personale, è molto leggero e tipicamente estivo soprattutto per i colori accesi e variegati. Può essere servito da solo oppure con gelato di vaniglia, panna montata o liquida; magari anche con un composto di frutti di stagione leggermente cotti con zucchero e limone e un tocco di prosecco o altro liquore a vostro piacimento.

Procuratevi a litro di gelatina e una serie di stampini, dai 6 agli 8 per cominciare.

Procuratevi...

75cl prosecco, 250ml acqua, 300gr zucchero semolato. 8 fogli di gelatine, ½ cucchiaino di vaniglia (essenza), 3 cucchiaini di coustureau, grand marnier o liquore secco (facoltativo)

75gr semi di melograno, Olio insapore per rivestire le formine

Pronti, via...

Rivestire le formine con un velo d'olio e posizionate su una teglia da forno oppure un vassoio. Versate 75 cl di prosecco e 250 ml di acqua in una pentola, aggiungete quindi lo zucchero e mescolare il tutto fino a sciogliere quest'ultimo (fate però attenzione a non mescolare una volta che la pentola sia sul fuoco). Nel frattempo fate sciogliere i fogli di gelatina (colla di pesce) nell'acqua fredda per circa 5 minuti. Mettere la pentola sul fuoco, portare a ebollizione e fate bollire per un minuto. Aggiungete quindi la vaniglia e lasciate sobbollire il liquido per un altro minuto ancora prima di rimuoverlo dal fuoco. Versate 250ml del liquido ottenuto in un contenitore graduato e quando i fogli di gelatina saranno morbidi al tatto, rimuoveteli dall'acqua, strizzateli dolcemente e aggiungeteli al composto di acqua e prosecco ancora caldo. Versare il liquido nella pentola (che non deve essere sul fuoco, mi raccomando) e mescolate di nuovo con un frullino. Riversate il tutto nel contenitore graduato prima di versare nelle formine dopo averle guarnite con una manciata di semi di melograno o di un altro frutto di piccole dimensioni per poi versare il liquido fino al bordo. Disponete le formine su un vassoio e lasciatele in frigorifero per l'intera notte. Prima di servirle, riempite un bacino oppure un altro contenitore con acqua calda e posizionatevi le formine in modo tale che l'acqua arrivi a metà dell'altezza e lasciatele in ammollo per circa 30secondi. Rimuovete quindi le formine, asciugate l'esterno e disponetele a testa in giù su un piatto da portata. Ultimo passo: decorate il dessert con i rimanenti semi di melograno.