


SPIGOLANDO tra terra, tavola e tradizioni
DI PAOLA ORTENSÌ

DALL'AMATRICIANA AI GABRIELLINI, VIAGGIO ALLA RADICE DEL GUSTO

Il terroir è quel quid di terra, clima, luce che può dare, anzi che da, a un vino la sua unica originale storia e da qui i nomi di vini che si identificano con paesi e terre di fama. Ma per traslato il terroir di certo esiste anche per cibi e ricette che legano in qualche sostantivo (ma in aggettivi soprattutto) le proprie origini e le proprie componenti di terra, storia, cultura e tanto d'altro. Sono passati diversi anni da quando un'imprenditrice agricola piemontese, Gabriella, mi offrì i biscotti fatti da lei con



la farina macinata dal suo grano e la marmellata della sua frutta. A quei biscotti aveva voluto dare il nome parafrasando il suo, per valorizzare quel mix di prodotti

e di fantasia che li aveva creati. Ma se i "Gabriellini" sono un mio personale ricordo, di certo la pasta all'amatriciana pasta è ricetta nota anche al di là dei confini dell'Italia. C'è da augurarsi che chi la cucina con amorosa attenzione lo sappia e comunque noi lo ricordiamo: quella ricetta prende il nome da Amatrice, un bel comune della provincia di Rieti nel Lazio. Se in verità non sono moltissimi i cibi che integralmente hanno ricalcato il nome di una località, tanti sono quelli - crudi o cotti - che attraverso un aggettivo rivendicano la loro biodiversità territoriale o comunque il luogo, la storia e la cultura da cui il loro sapore trae le radici. Parecchi



sono i menù che potremmo consigliare capaci di farci girare a tavola l'Italia da Nord a Sud, magari con qualche puntatina in Europa, se il contorno scelto saranno i cavolini di Bruxelles o l'insalata russa e se il dolce sarà una buona zuppa inglese o una bavarese o un morbido pan di Spagna, magari a fianco di una pastiera napoletana. Se l'amatriciana non è il primo piatto che ci aggrada si potrebbe consigliare una gricia, sua parente in bianco, o una buona zuppa pavese e poi magari del prosciutto **San Daniele** con un buon radicchio trevigiano condito con capperi di Pantelleria o una luganega con dei pomodori pachino o delle zucchine romanesche. In primavera inoltrata arrivano i romaneschi, ovvero carciofi cimaroli, e magari un assaggio di gorgonzola o di ricotta romana, ovviamente a fianco di parmigiano o grana padano o pecorino sardo. Ma se non saranno questi i gusti graditi potremmo suggerire una fiorentina, una cotoletta alla milanese o un fritto alla piemontese ornati e aromatizzati con limoni di Sorrento, ma potremmo anche pensare ad un fegato alla veneziana, cotto con cipolle di Tropea e affiancato da un tot

di olive ascolane. Ma se per caso sarà una sera in cui si preferisce una pizza, allora quella napoletana gira gira è la prima scelta ma senza sottovalutare la tiella di Gaeta. Per chi ama i primi piatti, però, un buon pesto alla genovese o un ragù, le tagliatelle o le lasagne alla bolognese o ancora un risotto alla milanese può essere la scelta giusta, completando il pasto con un po' di melanzane alla siciliana o alla parmigiana o, a scelta, lenticchie di Ventotene o di Castelluccia.

RICETTE



AMATRICIANA O MATRICIANA

Condimento per spaghetti, bucatini, rigatoni. Ingredienti base: pomodoro, guanciale, pecorino. Esistono varianti con cipolla, aglio, olio d'oliva.

ZUPPA PAVESE

Ingredienti: 8 uova, brodo di carne, parmigiano grattugiato, fette pane raffermo, burro e sale. Prendete le fette di pane raffermo e frigatele in abbondante burro (2/3 a persona); mettetele sul fondo di ogni scodella, cospargete con abbondante parmigiano e poi sopra due uova. Aggiungete un pizzico di sale e poi il brodo bollente. Coprite ogni piatto in attesa (qualche minuto) che il brodo cuocia le uova e poi servite.