



Al di là del Tevere

L'intreccio tra la cultura romana e quella giudaica fa da sfondo al romanzo

Carciofi alla giudia di Elisabetta Fiorito (Mondadori, 2017).

Ambientato nella capitale, al di là del Tevere, racconta di cucina, multiculturalità ed economia. Tradizione e culinaria nella comunità ebraica sono presenti a Roma da talmente tanto tempo che ormai è praticamente impossibile stabilire un confine netto tra quelle giudaiche e quelle capitoline poiché nel corso dei secoli si sono piacevolmente fuse e contaminate.

L'autrice, giornalista di origini romane, colloca la sua storia sullo sfondo della crisi economica che porta scompiglio nelle vite di tutti e rende più attuale che mai la vita complessa e ironica di Rosamaria e delle sue due famiglie, una romana-cattolica, l'altra ebraico-tripolina e delle dinamiche di comprensione e accettazione. Il romanzo ruota attorno alla straordinaria protagonista femminile.

Il cibo, la cucina e il modo di realizzare le ricette da parte delle madri dei protagonisti sono una chiave di lettura del romanzo. Giovanna, la madre di Rosamaria, è romana e cucina molto bene, mette il maiale dappertutto, ma sa friggere i famosi carciofi alla giudia. Iolanda, la madre di David, sa fare il cous cous, l'haraimi, il pesce speziato, ma non conosce la cucina romanesca vera e propria. Rosamaria è una donna piena di risorse. Single impenitente, razionalista, illuminista, ha perseguito con determinazione le sue passioni, ha rifiutato di impiegarsi nell'azienda di famiglia ed è diventata regista teatrale, con tutta la fatica che ciò comporta in tempi di crisi e di tagli alla cultura.

Uno dei suoi motti è: *'troppa religione fa male, qualunque essa sia'*. Peccato che poi si sia innamorata.

David, di famiglia ebraica tripolina osservante, da cui ora, a quarantadue anni, aspetta il piccolo Arturo, ha sconvolto i suoi piani. Rosamaria vive tra due fuochi: gli *Shabbat* (la festa del riposo che è celebrata ogni sabato) e i pasti rigorosamente *kasher* (cibi permessi agli Ebrei perché conformi alle prescrizioni rabbiniche) con la famiglia del compagno e i pranzi domenicali molto romaneschi e tendenzialmente 'impuri' preparati invece da sua madre. Per Giovanna non esistono stagioni: per il menù del giorno di ferragosto ad esempio è d'obbligo preparare le fettuccine con sugo al pomodoro, il pollo con i peperoni e per finire il cocomero.

"Cioè mangiavano le fettuccine e il pollo con i peperoni a quaranta gradi al sole e non si sentivano male?"

"Esatto! E' da ieri che mi perseguita con il pollo con i peperoni da arrostito al forno per togliere la pelle.

E' convinta che non sia il peperone a essere indigeribile, ma la pelle (a pagina 176 del libro).

Per la famiglia di David ogni festa è l'occasione per gustare le bontà della storica pasticceria sita in via Portico d'Ottavia della capitale.

Rosamaria attraversò la piazza e si fermò alla pasticceria Boccione per comprare una crostata di visciole. Le proprietarie erano due vecchie sorelle famose in tutta Roma. La fila poteva durare anche un quarto d'ora, ma le sorelle, due donne di circa settant'anni con camice celeste abbottonato sul davanti e colletto bianco, non se ne curavano. Rispondevano al telefono [...] deambulavano lemme lemme dal bancone alla vetrina per prendere i dolci che avvolgevano nella carta lucida e oleosa. Il menù non era molto vario [...] pastarelle kasher ipercaloriche senza latte o burro, cariche d'olio, canditi e mandorle a prova di dentista e capsule al titanio, oppure crostata di visciole piena zeppa di zucchero con base di pasta frolla, uno strato di pasta di mandorle e abbondante marmellata. "Però non ti fa alzare il colesterolo perché non c'è il latte" sostenevano le sorelle che, crostata dopo crostata, erano arrivate fino a tarda età. Per i più golosi, ne confezionavano una versione con ricotta. Ma c'era un'altra specialità della casa ormai introvabili a Roma e in tutt'Italia: i bruscolini abbrustoliti e salati artigianalmente che venivano venduti a peso e impacchettati caldi. "E la treccia?" domandò Rosamaria [...] "Signò da mo' che è finita. Tra un po' chiudemo perché entra shabbadde, ma a chi la doveva da porta?" chiese una delle due sorelle ansiosa di impicciarsi dei fatti di quella donna incinta mai vista in giro nel ghetto.



Romanzo molto ironico quello di Elisabetta Fiorito che descrive con 'Carciofi alla giudia' uno spaccato italiano con un umorismo di stile british, riuscendo sempre a farci sorridere.

Nel bistrot preparo la golosissima **crostata con le visciole**, a modo mio, molto facilitato cosicché la possono fare anche i Cucinanti meno esperti.

Cosa occorre? Due confezioni di pasta frolla sottile rotonda (si acquista pronta al banco frigo dei supermercati), 500 g di ricotta, zucchero a velo e un vasetto di visciolata (confettura di visciole).

Questo tipo di confettura è molto costosa e per ovvie ragioni si può usare quella di amarene che si trova più a buon mercato.

Utilizzo la pasta frolla già pronta, quindi la preparazione non è altro che un assemblaggio degli ingredienti. In una teglia di circa 20 centimetri con bordi un po' alti (per intenderci quella per fare la pastiera) sulla sua carta forno sistemo una prima sfoglia di pasta. Rifilo la parte eccedente dai bordi con le forbici e punzecchio il fondo con una forchetta. Ora sistemo uno strato di visciolata molto abbondante e sopra la ricotta dolcificata con lo zucchero a velo. Ricopro con l'altra sfoglia di frolla e rifilo di nuovo, unisco e intreccio i due bordi creando una specie di cordoncino. Punzecchio con la forchetta, spalmo sopra del latte con un pennello. Metto in forno già caldo a 180° per circa 35 minuti. Spengo, lascio in forno altri dieci minuti, poi sforno e lascio raffreddare la crostata. Solo quando è fredda, la tolgo dalla teglia, 'sfilo' la carta forno e la sistemo su di un piatto di portata.

Spolverizzo sopra lo zucchero a velo. Il dolce è delizioso, certo non sarà la prelibatezza della famosa pasticceria romana 'Boccione'!



Allora immergetevi nella lettura di questo splendido romanzo che trovate in sala Leggerissimo alla collocazione **NAR 853.92.FIO.G.I**

Buonissima lettura magari gustando una fetta di crostata di visciole!

MRC

