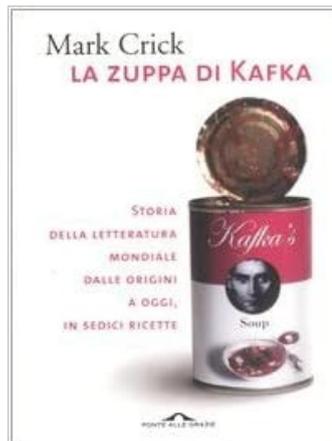




Falso di qualità



Crick Mark, La zuppa di Kafka, Ponte alle Grazie, 2006

A scrivere di cucina sono alcuni grandi scrittori, o meglio è **Mark Crick** (fotografo e autore britannico) che ne imita magnificamente gli stili. A dimostrazione del fatto che una ricetta, non è solo un insieme di istruzioni da eseguire, ma porta con sé l'anima di chi ce la spiega o ce la racconta. La parodia gastronomica si immerge nella letteratura e canta l'appetito funesto del pelide Achille o pone la ricetta delle cozze alla marinara come incipit di *Se una notte d'inverno un viaggiatore*.

Si scopre che gli "appetiti" del Marchese De Sade non sono relativi solo alle carni di giovani donzelle, ma anche a quelle dei galletti farciti e chi potrebbe agitarsi fra "polveri" bianche e scure per dare vita a una torta da "sballo" se non l'allucinato autore (Irvine Welsh) di *Trainspotting*? *Avete mai pensato alla cucina come letteratura? Se Kafka avesse scritto ricette, che cosa sarebbe venuto fuori? C'è di essere preoccupati: frigorifero vuoto, e gli ospiti hanno subito una metamorfosi, ora sono un gruppo di inquisitori. Il senso di colpa assale il cuoco mentre loro si siedono per giudicare l'inadeguatezza della cena [...]. Esercizi parodistici raffinati e divertenti, sedici ricette scritte nello stile di sedici grandi scrittori.* (dalla 2. pagina di copertina)

Le ricette sono davvero tutte riproducibili: *Agnello in salsa di aneto* di Raymond Chandler; *Uova al dragoncello* di Jane Austen; *Moules Marinières* di Italo Calvino; *Zuppa veloce di miso* di Franz Kafka; *Supertorta al cioccolato* di Irvine Welsh; *Tiramisù* di Marcel Proust; *Coq au vin* di Gabriel García Márquez; *Risotto ai Funghi* di John Steinbeck; *Galletti disossati e farciti* del Marchese de Sade; *Clafoutis grand-mère* di Virginia Woolf; *Fenkata* di Omero; *Pollo alla vietnamita* di Graham Greene; *Rösti* di Thomas Mann; *Sogliola à la dieppoise* di Jorge Luis Borges; *Crostini al formaggio* di Harold Pinter; *Torta di cipolle* di Geoffrey Chaucer.

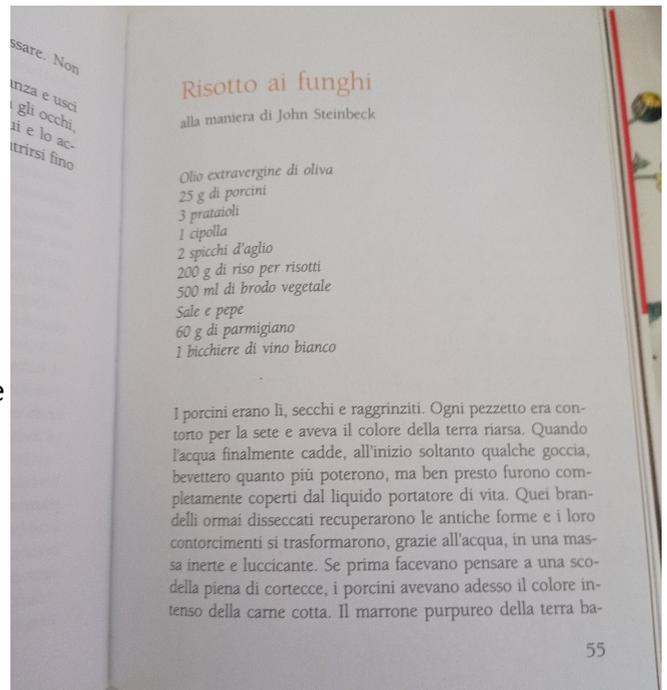
Una divertente composizione tra gastronomico e letterario, ma anche artistico e visivo, dato che ogni racconto è accompagnato da un'illustrazione che imita lo stile di un grande artista.

Una vera “chicca” di falsi d’autore, per gli appassionati di letture e per gli amanti della buona tavola. Nel bistrot cucinerò un Risotto ai funghi prendendo ispirazione dalla ricetta alla maniera dello scrittore statunitense (pagina 55).

Risotto ai funghi alla maniera di John Steinbeck

I porcini erano lì, secchi e raggrinziti. Ogni pezzetto era contorto per la sete e aveva il colore della terra riarsa. Quando l’acqua finalmente cadde, all’inizio soltanto qualche goccia, bevettero quanto più poterono, ma ben presto furono completamente coperti dal liquido portatore di vita. [...] La cuoca li lasciò a bagno per 45 minuti. Il primo olio, extravergine, piovve nella pentola dal fondo spesso, e divenne più fluido quando la fiamma lambì il metallo. I prataioli erano freschi al tatto. La loro pelle sottile, la polpa soffice e bianca si arrendeva al coltello. [...] La loro pallida carne assorbì il liquido verde, e mentre il calore saliva dalla pentola si fecero bruni e dorati.

[...] Una volta cotti li mise da parte e aggiunse olio nuovo in pentola. Poi lasciò cadere i porcini nel colino, conservando la loro acqua, scura e salata, per usarla dopo. Niente andava sprecato. I porcini sgocciolati scivolarono sfrigolando nell’olio bollente [...]. La donna con un coperchio, smorzò quella voce. Le mani [...] pellarono aglio e cipolla e li tagliarono fini fini. [...] Ma una volta cotti toccò proprio ai porcini essere messi da parte, e il loro posto fu preso da aglio e cipolla, il cui profumo salì come una nuvola. [...] Le verdure continuarono a borbottare lamentosamente, finché si trasformarono in una poltiglia morbida e sugosa. Allora il riso si riversò sulla cipolla e sull’aglio, e ogni chicco, venendo a contatto con l’olio, cominciò a indorarsi e a luccicare. [...] L’acqua dei porcini, travasata nella pentola, si sparse in mille rivoli [...] e i chicchi bianchi iniziarono a gonfiarsi lentamente. [...] Fu aggiunto un pizzico di sale e di pepe, ma adesso c’era bisogno del brodo. Un po’ alla volta, piano piano [...]. Il parmigiano era duro e secco. La cuoca grattugiò quel poco che aveva. [...] Ne buttò metà sul riso quasi cotto, amalgamando anche i prataioli e i porcini. Il tutto divenne molto denso, e ci versò sopra un goccio di vino bianco prima di dare l’ultima girata. (Crick Mark, La zuppa di Kafka, Ponte alle Grazie, 2006)



Pochi ingredienti per servire un piatto gustoso e “molto” autunnale. Inizio la preparazione mettendo in ammollo in acqua calda i funghi secchi (3 ore prima circa). Dopo, a parte, filtro l'acqua d'ammollo dei funghi porcini e preparo il brodo con un dado vegetale in una pentolina (non è necessaria una gran quantità). Serviranno per irrorare il riso man mano che assorbirà il liquido di cottura.

Trito la cipolla e due spicchi d'aglio con un minipimer. In una pentola verso un po' d'olio, aggiungo il trito di aromi, faccio soffriggere il composto, cercando di non far bruciare la cipolla. Dopodiché aggiungo i funghi porcini rinvenuti, fatti a pezzetti, e dopo qualche minuto i funghi freschi a fettine sottili. Copro con un coperchio la pentola e lascio cuocere aggiungendo un po' del liquido dei funghi filtrato. Quando il composto si rapprende sfumo con un po' di vino bianco.

Aggiungo il riso (lo passo prima sotto l'acqua per togliere parte dell'amido), lo faccio tostare nella base di cottura e solo successivamente aggiungo un po' di liquido (brodo vegetale o acqua dei funghi porcini). Aggiusto col sale e con una spolverata di peperoncino. Quando è quasi cotto aggiungo del parmigiano grattugiato e faccio mantecare per qualche minuto. Spengo il fornello, preparo i piatti spolverando sopra altro parmigiano e guarnisco con del prezzemolo.

Il Risotto alla John Steinbeck è servito!

Consigli per i meno esperti: la quantità di riso a persona (ho scelto la qualità Carnaroli) si misura con una tazzina da caffè, una a commensale (logicamente prima della cottura!) e i funghi freschi possono essere acquistati già affettati.

Ti ho incuriosito e vuoi leggere il libro? Prendilo in [prestito](#) in biblioteca.

Allacciate il grembiule, leggete e mangiate, cucinanti!

MRC

