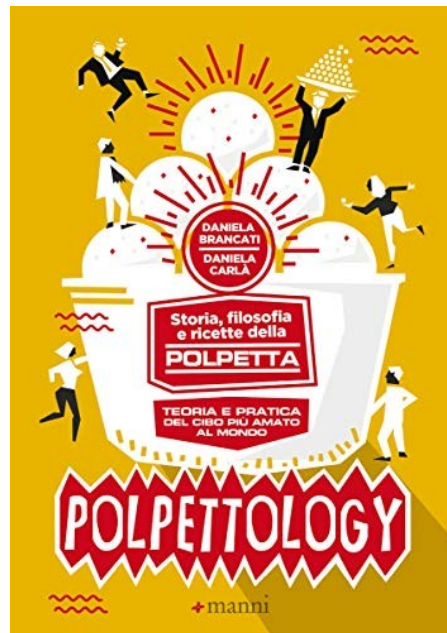


Filosofia... della polpetta



Esiste una filosofia della polpetta, che rispecchia l'immagine che vuoi dare di te agli altri. Sobria, elegante, filosofica? Sì, la tua polpetta può essere tutto questo. Oppure sciatta, trasandata, senza passione e senza cura. Quando le nonne facevano le nonne [...] amavano dire: una vera signora si scopre un po' alla volta. Al primo impatto la trovi gradevole e basta. Poi guardando bene ne trovi tutte le virtù [...]. Perché la vita è soprattutto piacere della scoperta. Così le polpette. Una volta cotte ti sembrano tutte uguali per consistenza, forma, spesso anche colore. Poi le apri a metà e inizi a gustarne il profumo sempre riconoscibile e sempre diverso. Ne assaggi un boccone e ti affidi al piacere di indovinare gli ingredienti. La finisci e ne cerchi un'altra.

Si possono scomodare la storia e la filosofia per parlare di polpette? Certo! L'impresa è stata tentata con successo dalle autrici di un libretto (Daniela Brancati e Daniela Carlà) che s'intitola: *Polpettology: Storia, filosofia e ricette della polpetta, teoria e pratica del cibo più amato al mondo*. Centotrentasei pagine dal tono semiserio da leggere e gustare.

La grandezza metaforica della polpetta è giocata anche su altri livelli, relativi alla lavorazione: impastare, elaborare, provare e riprovare per raggiungere i migliori risultati; proprio come si dovrebbe fare in tutte le cose della nostra vita: nella professione, nei rapporti sentimentali, fino a parlare dell'impegno politico. La polpetta, si legge nel libro, *evoca la cura, nega la disattenzione, porta con sé un messaggio di sapienza e pazienza. Pur essendo un cibo semplice, non è piatto per distrarsi, va adattato, proposto boccone per boccone, personalizzato. La polpetta nutre, con amore, corpo e anima. E ancora: la forma della polpetta, tonda, sferica, rimanda a una dimensione giocosa, dato che nella psicologia e nella pedagogia la sfera è il simbolo quasi della perfezione, evoca l'infinito e tutti conosciamo come la palla sia uno dei giochi preferiti dai bambini (e non solo da loro).*

La polpetta con il suo "basso profilo" conquista tutti. Certo non è solenne - scrivono le due autrici - come una lasagna. Non è raffinata come un sartù. Non è seducente come i tagliolini al tartufo. Ma è comoda come una pantofola. Familiare come la voce della nonna. Ed è come gli animali domestici:

somiglia a chi la fa. [...] Il piatto diventa metafora di un modo di essere, anzi di polpettare, che passa dal riutilizzo e riciclo, alla capacità di adattarsi, al gusto della condivisione.

Ci sono innumerevoli ricette per fare le polpette, con ogni tipo d'ingrediente, dalla carne al pesce alle verdure, ma la ricetta migliore è quella dei ricordi: le polpette che si mangiavano in casa fatte dalle nonne o dalle mamme. Non c'erano dosi. Come dicono le autrici *esistono commensali più o meno golosi, affamati, appassionati. Quasi impossibile indicare quante polpette ci vuole per ciascuno, come per le ciliegie. Quante ciliegie proponete per quattro persone? Una ciliegia tira l'altra, e una polpetta tira l'altra.*

Le ricette di una volta suggerivano di usare gli ingredienti disponibili in casa, spesso anche ricicli culinari, con carni lesse o arrostiti avanzati.

La mia ricetta di famiglia prevedeva questi ingredienti: Carne macinata (anche mista di vitello e suino); mortadella tritata (in avanzo di cibo, non si comprava per l'occasione) ; parmigiano grattugiato; noce moscata; prezzemolo; uno spicchio d'aglio; un uovo; sale; pepe; e pangrattato q.b.

Tutti gli ingredienti con le classiche dosi "a occhio"!

Si amalgamava il tutto formando delle palline grosse come una prugna che poi erano lasciate a "riposare" in frigo. Dopo erano cucinate in due modi, al sugo o fritte.

Tuffate nel sugo finto, preparato in precedenza. Il sugo era composto dai seguenti ingredienti: una bottiglia di passato di pomodoro (mia nonna utilizzava il passato di pomodoro fatto in casa!), una carota, una cipolla infilzata da un chiodo di garofano, un po' di sedano e qualche foglia di basilico. Nonna non metteva il sale ma un pezzetto di dado vegetale per aggiustare la sapidità. Qualche volta nel sugo aggiungeva i piselli, impiegati poi come contorno alle polpette.

Altre volte erano fritte e che bontà!



Un cibo universale, che esiste in tutte le parti del mondo. Una parola che si traduce in tutte le lingue, turco e cinese compresi. «Paese che vai, polpetta che trovi», scrivono le due autrici. Potremmo immaginare un giro del mondo in 80 polpette, sottolineano, ma sarebbe riduttivo.

E se volete approfondire l'argomento non vi resta che consultare il catalogo MLOL biblioteca digitale alle voci [polpetta](#) e [polpette](#) dove potete "gustare" anche il fantastico libretto delle due Daniele [Polpettology](#). Dal nostro [catalogo](#) di bct prendete in prestito il dvd *Piovono polpette* un film di animazione del 2009, ambientato in una città in cui il cibo piove dal cielo.

Infine la polpetta è entrata nella conversazione metaforica. Per definire un brutto tiro si parla di polpetta avvelenata. Fidatevi, le nostre non sono di quel tipo. W le polpette.

A presto, cucinanti!

MRC

