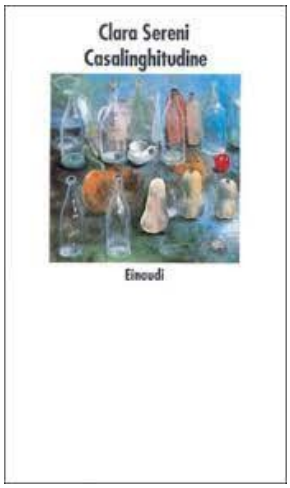
Il cibo è un linguaggio



Clara Sereni, Casalinghitudine, Einaudi, 1987

La parola *casalinghitudine* ha una data di nascita che è il 1987. La scrittrice Clara Sereni inventò questa parola per dare il titolo a un suo libro, la coniò di sana pianta perché prima non esisteva. Tra l'altro, la coniò bene perché unì all'aggettivo *casalingo* il suffisso *-itudine* e da quel momento in poi, grazie anche al grande successo del libro, la parola si è diffusa nella lingua italiana.
Casalinghitudine uscì nella prima edizione nel 1987 per i tipi di Einaudi e fu uno dei primi libri pubblicati con un ricettario. Clara Sereni era nata in una famiglia ebrea di intellettuali antifascisti (suo padre Emilio fu un importante dirigente del Partito comunista italiano), anch'ella impegnata politicamente in particolar modo nel movimento femminista. Il libro è un diario di ricette, scritto in prima persona, che diviene un diario storico non solo personale, della sua famiglia, ma anche di riflessione su di un periodo, dagli anni sessanta agli anni ottanta, di ribellione e di conflitti sociali e politici. A distanza di trent'anni fu pubblicato nuovamente con un'affettuosa nota dell'autrice, che ne ripercorre la stesura, e ristampato in una nuova veste grafica dalla Giunti (2005).
Il destino [del libro] *lo scelsero le donne […], perché le donne se lo regalavano fra di loro, so di tante cene in cui invece di fiori o dolci alla padrona di casa portavano in dono Casalinghitudine. […]. In tante e tante, negli anni, mi hanno detto di avere il libro in un posto a mezza strada fra il soggiorno e cucina, adornato da qualche ditata unta o da schizzi di pomodoro. Ecco, questo è il suo destino che mi piace di più: un piccolo manuale di cucina da fare proprio, anche, forse, con qualche suggerimento per cominciare a vivere. Con pagine e copertine manomesse, impiastricciate, perché vivere, comunque, è un gran pasticcio. […] nei quaderni, nelle raccolte di spogli sparsi, negli appunti che le donne prendono e che talvolta diventano pubblici c'è sempre qualche indicazione che mette sulla buona strada: la "torta di zia Rosina", lo "sformato di Giovanna"* ... (Casalinghitudine, Giunti)
… nella mia vita costruita a tessere mal tagliate, nella mia vita a mosaico (come quella di tutti, e più delle donne) la casalinghitudine è anche un angolino caldo. Un angolino da modificare ogni momento, se fosse fisso sarebbe morire, le ricette sono una base per costruire ogni volta sapori nuovi, combinazioni diverse. Reinventare unico sconfinamento possibile, reinventare per non rimasticare, reinventare per non mangiarsi il cuore. (Casalinghitudine, Einaudi)

Un'opera nella quale il cibo diventa il linguaggio. Ogni ricetta ha in sé un ricordo, un po' come succede a tutte noi che, in qualche cassetto di casa, custodiamo fogli di quaderno scritti a mano e ingialliti con le dosi della torta della nonna o della marmellata della zia. Sono i ricordi della propria vita e la nostra autrice li ha raccolti in un libro, diventato poi un manifesto per le donne. Ogni ricetta sostituisce una data ed evoca un vissuto: l'infanzia, la famiglia, l'impegno politico, l'amore e la maternità. Ogni piatto ha un ricordo da portare alla luce: la minestra dei Sette Grani evoca la maternità, la pasta e fagioli rappresenta il Sessantotto, un polpettone scandisce il consolidarsi di un'amicizia e una frittata di zucchine può diventare l'immagine di una frattura storica, quella di suo padre, Emilio Sereni, intento a discutere con Pietro Nenni sulla spiaggia di Formia.

Nel nostro bistrot riprendiamo una ricetta dal capitolo dei Secondi piatti: ***Gli involtini di cavolo***. Il cavolo verza è un ortaggio tipico invernale, coltivato anche nel nostro territorio, buono e salutare.

10 foglie di cavolo verza, 300 grammi di macinato, 1 uovo, 3 cucchiai di pangrattato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, ½ chilo di pelati, 1 cipolla grande, sale, pepe, olio.

Sbollento le foglie di verza in modo che diventino flessibili ma non troppo morbide. Impasto la carne, l'uovo, il pangrattato, il prezzemolo, il sale e il pepe, quindi dispongo le varie porzioni all'interno delle foglie, che avvolgo come per un involtino e fermo con uno stuzzicadenti. A questo punto metto a soffriggere la cipolla tritata con un po' d'olio, aggiungendovi il pomodoro, che faccio rapprendere appena un po'. E' il momento ora di immergere gli involtini, che devono cuocere – coperti – per una ventina di minuti.

Un piatto molto gustoso e ideale da servire in questo periodo freddoloso. Un consiglio utile per facilitare la composizione degli involtini è quello di togliere la costola dura. Quando le foglie sono lessate, ma non troppo, dividetele a metà, in lunghezza, e togliete la costola dalla foglia. Alla ricetta della Sereni ho aggiunto due ingredienti: vino bianco e noce moscata. In cottura il sughetto l'ho sfumato con un po' di vino bianco e gli involtini in padella li ho spolverati con un velo di noce moscata macinata.

Vuoi prendere in prestito il libro? E' presente nel catalogo di bct. Sfoglia il catalogo per vedere quali opere di Clara Sereni sono disponibili in biblioteca.

Casalinghitudine, mai termine più appropriato in questo lungo periodo di chiusure e distanze, non solo fisiche, vero cucinanti?
MRC