



La prima volta in cucina

E' quasi una sfida alle proprie abilità, riuscire a cucinare qualcosa di buono, mai preparato prima, quando si invitano a pranzo o cena delle persone a noi care. Fa parte del gioco. Cucinare un nuovo piatto comporta una maggiore attenzione alla ricetta, perché non vi è "familiarità" della preparazione rispetto ad una pietanza che facciamo da sempre. Cucinare qualcosa di nuovo porta preoccupazione ma anche una certa eccitazione nel cercare di riuscire al meglio nella realizzazione del piatto. Tutto questo e molto di più traspare dalla lettura di questo piccolo libro. Cucinare è un atto d'amore se lo si fa per gli altri.



Qualcosa che non ho mai cucinato prima di Maryline Desbiolles (Sellerio, 2013)

Questo volume della scrittrice francese Maryline Desbiolles contiene il breve romanzo *La seppia* e i due racconti *Mangiare con Piero* (il pittore Piero della Francesca) e *Il risotto alla fragola*. In realtà più che storie sono degli incontri che l'autrice fa con se stessa attraverso la fusione tra letteratura e cucina: le parole si intrecciano con i cibi e la memoria.

L'autrice si svela al lettore, mentre valuta gli ingredienti di un piatto che non aveva mai cucinato prima: le seppie ripiene. Pagine in cui descrive la realizzazione di un piatto che deve stupire gli amici, un sentimento di "cura" tutto femminile. I ricordi e le aspettative si alternano sulla scena di una pietanza che via via prende forma. E' un libro da gustare lentamente, dove possiamo ritrovare anche qualcosa di noi.

La seppia, Mangiare con Piero e Il risotto alla fragola, già dal titolo, rivelano che il testo prende il lettore e lo accompagna in un percorso di lettura ghiotto e raffinato: certamente si parla di cibo, di pranzi e di sapori, ma presto capiamo che questi ingredienti speciali sono trasformati in un nutrimento letterario

raffinato, fluido, si potrebbe dire squisito.[...]nel romanzo breve *La seppia*, la protagonista, la scrittrice stessa, lascia scorrere il suo pensiero nelle forme di un monologo interiore, il cui flusso viene scandito in dodici tappe, dodici capitoli, all'inizio di ognuno dei quali vi sono altrettanti frammenti della ricetta che lei sta eseguendo: seppie ripiene[...]. Una battuta, in un ristorante, su un piatto alla moda, evoca la semplicità dei risotti della nonna che modella un ritratto antico di donna. Sembra dirci questo libro: cucinare è restituire alla vita, come ricordare. [...] Cucinare è un atto creativo, di restituzione alla vita sotto nuove spoglie di qualcosa strappato alla vita, che è morto. (Il sapore della scrittura di Paolo Proietti, curatore del libro della scrittrice francese)

La seppia

Ogni volta dispiego un vero e proprio piano di battaglia affinché la cena si svolga impeccabilmente e i piatti arrivino come per magia, senza che io appaia con le guance rosse e l'aria un po' stravolta di chi si è cimentata in trasmutazioni pericolose. Perché bisogna dire che ad ogni invito cucino qualcosa che non ho mai cucinato prima. Mi metto di puntiglio, ma soprattutto l'incertezza di fare qualcosa di buono è la mia massima aspettativa per la serata. Forse un modo per evidenziare la mia aspettativa. [...] la cucina è molto più che un maquillage. Quando si cucina si trasforma davvero tanto. Grazie a essa, non si riesce a far inghiottire ciò che non si potrebbe neppure guardare? Tutte queste carni morte. Queste grida, queste sofferenze sepolte nella salsa. Picchiettate di erbe delicate e profumate. Con l'aroma dell'aglio. [...] Sia chiaro, la cucina è anche questo, fare piccoli mucchi e impastarli. [...] Dispongo gli ingredienti con il piacere di una scolarotta che, il giorno della riapertura, tira fuori dall'astuccio le sue cose nuove fiammanti. Il lardo (circa 150 g), le tre cipolle (esito fra quelle bionde e quelle bianche, ma non a lungo, perché quelle bianche sono fresche)...l'aglio (ho scritto uno spicchio me ne metto due, la generosità, quando non è compulsiva, talvolta paga in cucina), il prezzemolo (spesso lo trascuro, qualche volta addirittura lo dimentico. A parte il suo colore, e in realtà non è poco, ...trovavo che il suo aroma fosse un po' scialbo rispetto a quello della menta o del divino coriandolo; ma né la menta né il coriandolo possono sostituirlo degnamente...il prezzemolo non si impone, non soppianta, non magnifica neppure ma si intromette e questo in cucina non ha prezzo ...). Ci si ricorda raramente di ciò che si è mangiato anche se ci si ricorda del piacere che si è provato o meno, degli ospiti e forse di un momento della conversazione. Ma assaporare la cucina e ancora più farla, significa di certo poter mettere i propri ricordi in bocca, rimuginarli, distillarne i componenti e non solo averli sulla punta della lingua, ma avere l'acquolina e metterli alla prova del palato. [...] Taglio grossolanamente il lardo, le cipolle, l'aglio, il prezzemolo, poi infilo il tutto con i pezzetti di teste e tentacoli e con la mia mezzaluna trito quanto posso, più minuziosamente possibile [...] Ora veniamo alle cose serie: la cottura. Allo stupore che suscita sempre. [...] Trito di aglio, cipolle, prezzemolo e capelli d'angelo (tentacoli delle seppie)...due cucchiaini di olio d'oliva (in realtà un po' di più, ne lascio colare un bel po' dal cucchiaino, mi sembra che serva per impigliare i capelli e il loro ornamento), olio di oliva riscaldato in una casseruola, non troppo, che l'olio sfrigga appena. Si mette il trito ...si abbassa il fuoco, si lascia dorare per qualche minuto, giusto il tempo di farlo colorare...La farcia è ancora tutta fumante e bollente. Ne prendo un po' con un cucchiaino da minestra che infilo nella seppia, poi riempio con le dita...I piccoli ventri ben panciuti, ben cuciti attendono sul piano di lavoro. Le cipolle dorate... attendono nella cocotte. Tutto è pronto. [...] Mettiamo i piccoli corpi delle seppie in padella. [...] Dunque, nella cocotte dove le seppie cuociono allegramente verso due belle spruzzate di cognac, lascio scaldare il tutto, poi tolgo la casseruola dal fuoco...e subito accendo un fiammifero che avvivino alla superficie della preparazione. Ecco che la fiamma si leva e danza sul cognac che brucia fino a esaurire tutto l'alcol...Il piatto, a grandi linee, ha preso forma [...] Prima di tutto,

rimettere la casseruola sul fuoco affinché la cottura riprenda impetuosa. Diamine, le cose fanno fatte in fretta, devono fumare, per l'amor di Dio! E poi cic ciac! Il vino bianco, un bel bicchiere al volo. Le seppie, che sono appena state lambite dalla fragile fiamma blu(è passato un angelo), ora cuociono a tutto andare. ... L'alcol del vino bianco deve esaurirsi vigorosamente. Poi si abbassa un po' il fuoco. C'è un buon odore. Un odore arcinoto, malgrado la seppia, di cose buone che cuociono piano e mettono fame. La stranezza della seppia e della sua testa coronata è stata cucinata e sopraffatta....Cucinare mi esalta, mi irrita, mi tranquillizza e mi riconcilia [...] Non cucinereste mai solo per voi. Immaginando un piatto, pensate subito a quelli che inviterete a dividerlo. (Qualcosa che non ho mai cucinato prima, M. Desbiolles)

Accendiamo i fornelli del bistrot e prepariamo le seppie ripiene. Un secondo piatto profumato ed invitante, classico della cucina italiana e gioia dei commensali appassionati di pesce. Proponiamo una versione light, il pesce è farcito con un ripieno saporito di pomodori secchi, capperi, mollica di pane e i tentacoli delle stesse seppie, saltato in padella. Vi consiglio di accompagnare questo profumato piatto di mare con un buon vino bianco aromatico che ne esalti il sapore e lo renda ancora più piacevole da gustare!

Seppie ripiene alle verdure:

Seppie (potete anche utilizzare quelle già pronte, sia fresche che surgelate); pomodori secchi 3 o 4; un peperone; pane (mollica) 30 g. oppure qualche fetta di pane a cassetta; basilico 6 foglie; capperi 4 o 5; vino bianco 50 ml; aglio 2 spicchi; olio extravergine d'oliva q.b.; sale fino q.b.; pepe nero q.b.

Per preparare le seppie ripiene iniziate lavando e tagliando a pezzetti i pomodori secchi; teneteli da parte e dedicatevi a pulire le seppie (io ho preso quelle già pulite!): staccate delicatamente la testa e i tentacoli dal mantello, lavate bene le seppie sotto acqua corrente togliendo la penna di cartilagine e la sacca di inchiostro. Tritate finemente i tentacoli e le teste, mentre potete aprire a libro i mantelli delle seppie e tenerli da parte. Cuocete per 5 minuti i tentacoli in padella con un filo di olio. Poi unite i pomodori secchi, mescolate, salate e pepate a piacere, versate anche il basilico e i capperi e aggiungete il peperone a pezzettini. Intanto prendete il pane e bagnatelo con un po' d' acqua; versatelo nella ciotola insieme agli altri ingredienti e aggiungete le corone delle seppioline a pezzetti che avete prima fermato in padella. Mescolate accuratamente gli ingredienti e con il ripieno ottenuto farcite ciascuna seppia (operazione molto complicata con seppie piccole, come nel mio caso!) con un cucchiaino di composto, poi avvicinate i lembi, sigillate il mantello con gli stuzzicadenti in modo che in cottura il ripieno non fuoriesca. Ponete le seppie a cuocere in padella dove aggiungere parte del condimento rimasto, allungate della semplice acqua calda. Quando il sughetto si sarà ristretto potete sfumare con un po' di vino bianco.

Ultimo consiglio: cercate seppie abbastanza grandi, da poter utilizzare soltanto uno stuzzicadenti per ciascuna seppia!





Se volete *gustare* il libro di Maryline Desbiolles richiedetelo in prestito [interbibliotecario ILL](#) rivolgendovi alla nostra biblioteca, oppure scaricatelo gratuitamente da [MLOL Biblioteca digitale](#).

Vi piace assaporare un buon piatto di pesce e magari cucinarlo? Allora sfogliate il [catalogo](#) di bct e prendete i libri in prestito (fino a 10 documenti!). Sentite già il profumo del mare? Volete provare un nuovo piatto?

Tutto è possibile ai fornelli, cucinanti!

