



## ‘La Rossa’

Nel romanzo ‘**La 500 rossa**’ di Amneris Marcucci, pubblicato nel 2024 da Tevere edizioni, viaggiamo attraverso i luoghi pittoreschi dell’alta Umbria: da Città di Castello al Trasimeno, dalle campagne dell’assisano al Subasio. La storia fa rivivere gli anni a cavallo tra il ‘70 e la fine del ‘20 secolo, intercalata da dialoghi in perugino. Il libro inizia con il viaggio di ritorno della malandata 500, rossa fiammante, dopo che è stata rubata. Idealmente si torna indietro con i ricordi di trent’anni di vita vissuta. *Con Giovanni, l’amico meccanico, erano partiti alla volta della Val d’Orcia con il carro attrezzi. Per tutto il percorso era stato un raccontare, un rimuginare, un arrabbiarsi per come erano andate e stavano andando storte le cose [...] Fu un pugno nello stomaco vedere come era conciata la 500 [...] Fu un triste rientro* (a pagina 10 del libro).



Le trame intrecciano le storie da bar, avvenimenti sportivi e le esperienze dei protagonisti: Massimo e Giulia e i loro amici. Tanti sono i riferimenti all’Umbria degli anni passati: il Barone Franchetti e la tela umbra di Città di Castello, la vita semplice al bar a disquisire di calcio, le feste da ballo con le canzoni di Lucio Battisti, suonate dal giradischi. Tanti i sogni a occhi aperti dei due giovani: sul matrimonio, sulla casa e la nuova vita insieme ad Assisi. Molti gli episodi narrati della loro vita in comune: la prima supplenza di Giulia, l’incarico annuale, la gravidanza, la nascita della primogenita, Stefy, il montaggio di uno strano coso, il seggiolino, sulla Rossa (un accessorio auto sconosciuto all’epoca!), la vittoria dell’Anglicana (squadra calcistica di Assisi), le vacanze in campeggio all’ombra della pineta marina sulla costa toscana con gli amici: grandi grigliate di pesce, panzanella, patatine, panini. Esperienze vissute con la semplicità, l’affetto e la condivisione di quegli anni spensierati: la Rossa 500 sempre presente, anche come testimone di un tradimento! Una storia narrata a più voci: da una parte quella di Giulia e Massimo e dall’altra la ‘Rossa’ quattro ruote. I protagonisti ‘viaggiano’ nelle storie dalla giovinezza all’età matura, 500 inclusa! E così la Rossa passa in mano a Stefy, ormai donna e trascorre con serenità gli anni della vecchiaia. Come finirà la storia della 500?

Lo scoprirete leggendo il romanzo che trovate in **sala Leggerissimo** alla collocazione **NAR 852.92.MAR.H.1**

Tanti i cibi che farciscono i vari racconti: dai semplici panini, alle castagnole nel periodo di carnevale o le prelibate mangiate di pesce. Ma è alla cena di compleanno del marito che si onora la cucina di Giulia. *Ci mancò poco che leccassero i piatti* (a pagina 144 del libro).

Giulia prepara un menù superlativo per Bry, soprannome di Massimo: antipasti freddi e caldi, primi e poi frittura, vongole, gamberoni arrosto, eccetera eccetera, fino al dolce: una torta Saint Honorè fatta dall’amica fornaia con ‘bignoline’ farcite di crema e cioccolato. Una festa di compleanno tra uomini, invitati-convocati con un foglio affisso al bar come fosse una formazione calcistica.

*Come vide entrare il primo vassoio con la frittura, Mercù si alzò da tavola e andò a stampare un bacio in fronte a Giulia. «Questo è ’l più bel regalo che me potevi fa!» Esclamò. «Ma ’l compleanno mica è il tuo!» Intervenne Bry tra il serio e il faceto* (a pagina 146 e 147 del libro).

In appendice al libro sono riportate tutte le ricette della cena di Bry.

Noi Cucinanti abbiamo scelto due ricette semplici e versatili da gustare come antipasto, ma anche come spuntino o per l'happy hour: **Crostini**. *Ingredienti: 4 fette di pancarrè, 8 pezzetti sottili di salmone e burro q.b. Procedimento: tagliare le fette a triangolo, imburrate e adagiare sopra una fettina di salmone.* La ricetta l'ho rivisitata, utilizzando il formaggio robiola al posto del burro, qualche ciuffo di barbetta di finocchio, semi di papavero e un mix creolo di pepi (che si trova in commercio in barattoli macinino) . Il pane scelto è quello adatto alla preparazione dei tramezzini. Ho spalmato su ciascun quadrato il formaggio. In alcuni ho macinato sopra il mix di pepi e messo sopra un pezzo di salmone affumicato. In alcuni ho aggiunto sul formaggio i semi di papavero.



Ogni fetta l'ho suddivisa in quattro piccoli quadrati. Ho decorato ogni tartina o con la barbetta di finocchio o un pezzetto di limone con buccia edibile, macinando sopra il mix di pepe (dove era la stessa farcitura) oppure i semi di papavero.

Altra ricetta che ho selezionato dal libro è quella del cocktail **Gamberi in salsa rosa** che ho rivisitato. Per il cocktail ho preparato la salsa rosa con una base di **maionese senza uovo**. L'ho preparata con yogurt intero (3 cucchiaini), mezzo cucchiaino di succo di limone, un cucchiaino di olio di oliva e uno di semi di girasole, pochissimo sale. Ho amalgamato gli ingredienti lentamente con una frusta a mano, incorporando i due oli allo yogurt. Quando si è formata una salsa densa, ho aggiunto una puntina di senape, mediamente piccante, e un poco di concentrato di pomodoro, che si trova in commercio in tubetti. Ho ottenuto così una salsa rosa per il cocktail di gamberi cui, volendo si può aggiungere del brandy. Ho acquistato le code di gambero già lessate (si trovano facilmente nei supermercati). Dopo aver preparato la salsa rosa, non resta che comporre il tutto. In una ciotola ho adagiato un po' di insalata mista tagliata alla julienne, condita con limone e olio. Ho sistemato sopra le code di gambero a raggiera e decorato con la salsa rosa.



Il leit motiv della decorazione di entrambe le ricette sono dei pomodorini rosso fiammante. Ovvio! Buona lettura, *mi cocchi!*

MRC

