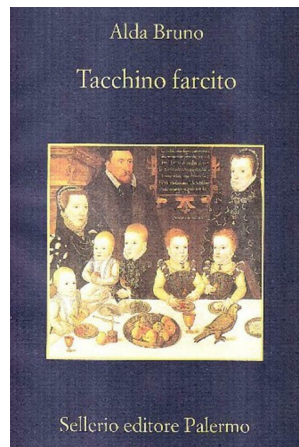




Le metamorfosi... del tacchino!



Alda Bruno, Tacchino farcito, Sellerio, 2008

Attraverso il racconto della storia di famiglia dei Malaspina, Alda Bruno rivela la “metamorfosi” compiuta dal tacchino, protagonista della tavola dei Natali di casa Malaspina.

Una storia di famiglia, capitolo dopo capitolo, in cui si vede il tacchino trasformato da ogni persona che ha lasciato un'impronta indelebile nel modo diverso di cucinarlo, con innumerevoli varianti e variazioni sul tema, a seconda degli umori e delle vicissitudini dei Malaspina.

Per raggiungere il gusto compiuto del tacchino farcito i Malaspina impiegarono quattro generazioni, nelle quali l'abitudine di sposarsi e risposarsi fra loro, se ne portò un tocco di originalità negli inveterati valori - posizione, prestigio, famiglia -, immise una folata d'innovazioni se non altro nella pancia disossata del tacchino. Al principio del suo iter il tacchino, se pur farcito, non era ancora disossato; anzi più che farcito era – come dire? - incinto di un piccioncino in umido lasciato a metà cottura e poggiato su un nido di salsicce e formaggio pecorino. Farcito o gravido che fosse veniva arrostito con tutte le ossa, e arrivava in tavola con le cosce tese, le ali aperte e brustolite la montatura del codrione tronfio delle penne a raggiera, le zampe mancanti dei soli artigli. [...]. Tacchino dopo tacchino, gli anni passarono e la ricetta rimase la stessa, con il ripieno di riso, salsicce, formaggio e profumate spezie d'Oriente. In questa versione passò da madre in figlia e Maria Paola ne disse sempre peste e corna - non del tacchino naturalmente -, ma di Maria Catena sua madre [...] (Alda Bruno, Tacchino farcito).

I protagonisti di questo romanzo sono i Malaspina, uniti esclusivamente dal tacchino farcito che servono in tavola il giorno di Natale. Il povero tacchino, presentato sul piatto delle feste, diventa testimone delle idiosincrasie di questa famiglia. Dopo decenni di vani tentativi e matrimoni fra cugini, pur di preservare il cognome, finalmente in casa Malaspina nasce il tanto sospirato erede maschio. Si rivelerà però un essere inetto e incapace, e la sua nascita causerà lo scoppio delle solo apparentemente sopite rivalità matriarcali.

Se è vero che la nuora, oltre al grande aiuto dovuto all'esperienza di suo padre, non aveva “portato” niente, neppure un laccio, è pur vero che apportò una novità di tutto rispetto nella farcia del tacchino. Fu lei ad aggiungere le castagne, abitudine del suo pallido nord. Le faceva cuocere nel brodo, le univa al ripieno, serviva le più belle come contorno. [...]. Per delle insipide castagne. Ci avesse almeno messo le castagne del

Prete che hanno quel bel gusto affumicato! «Ascoltami, mettimi le castagne del Prete»... (Alda Bruno, Tacchino farcito).

Questa sagra familiare è sapientemente trattata in chiave leggera, comica e anche la morte perde la sua drammaticità. *E chi non fu schiavo fra i Malaspina? [...] Libero in casa Malaspina fu solo il tacchino. Il tacchino farcito dorato e superbo.*

L'autrice, scrittrice siciliana, vive tra Palermo e la campagna. Ha pubblicato per Sellerio anche *La casina, la casa, le cose* (2005), *Germani in bellavista* (2007) e *Piccoli esercizi di sopravvivenza familiare* (2017).

Nel bistrot non farcirò un enorme tacchino come viene descritto nel romanzo della Bruno, ma preparerò un *Rollè di tacchino ripieno* che ben si adatta ai menù delle prossime feste natalizie.

Il Rollè è ripieno con un ricco e gustoso numero di ingredienti (ispirati dalla lettura del libro).

Ingredienti necessari: 600/700 grammi di petto di tacchino in una fetta sola o due fette che sovrapporrrete; una confezione di pancetta arrotolata (tagliata molto sottile); 50 g di pancetta affumicata a dadini; uno scalogno tritato; due mele a cubetti; 20 castagne lessate (si possono acquistare già pronte) e una decina di prugne secche denocciate; un rametto di di rosmarino; 3/4 foglie di salvia; olio di oliva; un bicchierino di brandy; sale e pepe q.b.

Per preparare il Rollè ho steso la fetta (o le due fette) di fesa di tacchino su di un tagliere, adagiato sopra le fette di pancetta arrotolata, le castagne, i cubetti di mela, le prugne, le foglie di salvia, una spolverata di sale e pepe. Ho arrotolato la carne, avendo cura nel lasciare liberi un paio di

centimetri di carne su tutti i lati, cercando di non fare uscire il ripieno. Dopo aver arrotolato la carne, l'ho fermata con uno spago da cucina agli estremi che ho poi fatto girare tutt'attorno a 'mo di salame. Infilo il ramo di rosmarino nella legatura e metto il Rollè in una pentola con un filo d'olio, lo scalogno a fettine sottili, alcune castagne lesse, 4/5 prugne secche denocciate, la pancetta affumicata a dadini e la mela a cubetti e spolvero con sale e pepe. Verso un bicchierino d'acqua e copro la pentola. La cottura deve essere fatta a fuoco basso. Dopo circa un quarto d'ora, quando il liquido si è rappreso, giro il Rollè e faccio dorare quest'altra parte, poi verso sopra il brandy e continuo la cottura per altri 30 minuti. Controllo sempre che il Rollè non si attacchi, se il sughetto si asciuga troppo verso un filo di brodo di dado. Quando è cotto, spegno il fuoco, aspetto un po' che si intiepidisca, poi lo affetto. Sistemo le fette in un vassoio di ceramica e verso sopra il sughetto di cottura. Il Rollè si può preparare anche in anticipo, per poi farlo ripassare per una decina di minuti in forno e servire caldo.

Il Rollè di Natale è pronto per essere gustato. Se volete rendere più scenografica la presentazione, decorate il piatto con grani di melograno e rametti di rosmarino.



Leggi l'**anteprima** e prendi in prestito la gustosissima lettura, presente nel **catalogo** della biblioteca. In MLOL biblioteca digitale puoi scaricare il libro dell'autrice **Piccoli esercizi di sopravvivenza familiare** (Sellerio Editore, 2017)

Una famiglia ricca, un padre al terzo matrimonio, una madre ex bella che sperpera in chirurgia estetica, una sorellastra corteggiata e sprezzante, un fratellastro stupido, in mezzo a loro scorrazza una bambina rifiutata da tutti che si dà da fare per sopravvivere ai sadismi del male quotidiano. Ciò che sogna sono vendette, e impadronirsi dell'intera eredità.



I *Malaspina* sarebbero soddisfatti del Rollè di tacchino cucinato nel bistrot? Credo proprio di sì. Giorni lieti, cucinanti!
MRC

