Il Messaggero

Per celebrare i settecento anni dalla morte, il Sommo Poeta viene celebrato anche in cucina. La cuoca torinese Claudia Fraschini nel volume "La Divina Commedia è servita" dedica quaranta piatti ai vizi capitali e alle virtù

Dante Se l'uovo finisce in Purgatorio

DA NAPOLI Nelle "uova in Purgatorio" l'albume rappresenta le anime in fuga dalle fiamme (il rosso del tuorlo)

LA RICORRENZA

Si narra che Dante avesse memoria di ferro. Un giorno alla domanda su quale fosse per lui il cibo più buono rispose: «L'uovo». Trascorso un anno - o anche più - la stessa persona lo incontrò nuovamente a Firenze e a bruciapelo gli chiese: «Con cosa?». «Col sale», replicò senza esitare, nonostante tutte le vicissitudini trascorse. L'aneddoto (raccontato nel 1975 da Achille Campanile in *Storie di uomini illustri*) nel dirci della prodigiosa memoria del sommo poeta, parla anche dei suoi gusti semplici in cucina. Probabilmente è anche alla base dell'antica ricetta napoletana delle "uova in Purgatorio" dove il bianco albume rappresenta le anime che tentano di fuggire dalle fiamme (il rosso pomodoro). Nulla, in effetti, si sa delle passioni alimentari dell'Alighieri di cui tra 200 giorni esatti – la notte tra il 13 e il 14 settembre 1321 – saranno 700 anni dalla morte a Ravenna. È noto, invece, che al figlio Pietro, in esilio con lui a Verona, il vino piaceva assai, tanto da acquistare una tenuta che ancora oggi porta il suo cognome e produce ottimi vini.

GLI ABBINAMENTI

In assenza di certezze, proviamo a giocare – nient'altro che un gioco – con ricette per santi che gioiscono in Paradiso e peccatori che soffrono le pene dell'Inferno (come il ghiottissimo Ciacco «per la dannosa colpa della gola»). *Beata o dannata? La Divina Commedia è servita* è il titolo del libro della cuoca torinese Claudia Fraschini (Trenta Editore, 196 pagine, 22 euro) con 40 piatti dedicati ai vizi capitali e alle virtù, ai momenti di espiazione o agli stati di beatitudine. Un esempio è il filetto di branzino (qui accanto) da offrire agli amici epicurei, che Dante colloca all'Inferno nel girone degli eretici. «Per loro – afferma Fraschini – ecco un piatto che per molti è un'eresia, perché mette assieme due pesci diversissimi (branzino e alici), aggiungendo la maionese e il nobile tartufo. Un risultato degno dei più convinti sostenitori dei piaceri della vita».

Ancora per dannati dell'Inferno ecco un truculento sanguinaccio (ma ingentilito alla barbabietola) per chi ha istinti omicidi o la succulenta lingua di bue in bagnetto di pomodori per gli adulatori, visto l'uso improprio che fanno della loro lingua. Agli ipocriti Claudia Fraschini riserva una parmigiana solo apparentemente light (melanzane grigliate e pane carasau invece della panatura); ai falsari un hamburger vegano; ai traditori della patria la pizza all'ananas (perché non c'è di peggio del violentare una tradizione). Il fegato alla veneziana si addice a iracondi e invidiosi – siamo in Purgatorio – adusi a mangiarsi il loro organo per la rabbia. Dessert ai liquori e dolci per chi merita il Paradiso.

L'HAMBURGER VEGANO È RISERVATO AI FALSARI LA PIZZA ALL'ANANAS AI TRADITORI, IL FEGATO ALLA VENEZIANA A IRACONDI E INVIDIOSI

L'INCOMPIUTO "CONVIVIO"

Tutte ricette comunque impensabili ai tempi di Dante quando si mangiavano carne e cacciagione allo spiedo (poiché non esistevano i forni), maiale e ovini in umido; orzo, avena e farro sostituivano spesso il pane; la birra era senza luppolo. Non sappiamo, infine, se l'Alighieri sapesse cucinare. Sicuramente però usò metaforicamente l'idea del banchetto nel redigere la sua incompiuta opera storico-filosofica *Convivio* dove alternò – come scrive su Pantagruel (rivista de La Nave di Teseo) il filosofo Andrea Tagliapietra - «vivande elaborate, ovvero componimenti in versi, e pane, vale a dire commenti in prosa che ne faciliteranno l'assimilazione». La cucina come ricetta per vivere la vita.

Carlo Ottaviano

La ricetta

BRANZINO AL VAPORE CON SALSA TONNATA E TARTUFI
Ingredienti per 4 persone: quattro filetti di branzino, 2 uova sode, 200 grammi di tonno sott'olio, 2 filetti di alici sott'olio, 12 grammi di capperi salati, olio di semi di arachide, sale e pepe, olio extravergine di oliva, due tartufi neri
Sistemate i filetti di branzino puliti su una teglia e conditeli con sale e pepe, arrotolateli e aggiungete dell'olio extravergine di oliva. Cuoceteli in forno a vapore a 100° per 8 minuti. Intanto mettete in un frullatore le uova sode, il tonno, i capperi salati e le acciughe. Frullate aggiungendo l'olio a filo, fino a ottenere una salsa corposa. A questo punto impiattate i filetti di branzino e nappateli con la salsa tonnata, completandoli con una macinata di pepe nero e una bella grattata di tartufo nero.

Claudia Fraschini, da "Beata o dannata" – Trenta Editore

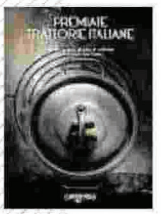
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il Messaggero

I CONSIGLI DEGLI CHEF

Tra etica e dietetica ecco come preparare i tortellini del '500

Passerà questo maledetto Covid e torneremo a uscire a cena e a pranzo. Per iniziare a scegliere bene, ecco "Premiate trattorie d'Italia" (Gambero Rosso, 248 pagine, 26 euro), non una guida, ma un viaggio alla scoperta di storie di uomini, di cibo e territorio. Protagonisti 13 osti (nella foto sopra, alcuni di loro) che non vogliono stupire con gli effetti speciali degli chef stellati, ma grazie alle tradizioni e produzioni agricole locali. La loro è una cucina legatissima agli stili di vita sani, argomento dell'ultimo saggio degli antropologi Elisabetta Moro e Mario Niola ("I segreti della dieta mediterranea", Il Mulino, 298 pagine, 24 euro). La dieta "inventata" nel Sud d'Italia è uno dei regimi alimentari più sostenibili del pianeta e rappresenta una ricetta che tiene insieme gusto e salute, etica e dietetica, essere e benessere, cultura e identità. Ma attenzione a quel che crediamo sia tradizione. Luca Cesari scrivendo di tortellini e carbonara ("Storia della pasta in dieci piatti", Il Saggiatore, 280 pagine, 21 euro) smonta molti falsi miti e racconta le vere origini del ragù alla napoletana, della pasta al pesto genovese o dell'amatriciana. È anche uno stravagante libro di ricette per preparare – per esempio – tortellini cinquecenteschi. È dedicato al rapporto Italia-Francia il primo "Quaderno della Fondazione Gualtiero Marchesi" (Cinque Sensi editore, 104 pagine, 20 euro). Un saggio a più voci per raccontare i legami tra le due cucine e come proprio a Marchesi si debba l'affrancamento a quella grande scuola e l'inizio del successo della cucina italiana in tutto il mondo.



C.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA