



PENTOLE E PAROLE

TOMMASO MELILLI

Straziami, ma di sapore saziami

LA SCRITTRICE ANGLO-INDIANA **PRIYA BASIL** PER ABITUARE IL PALATO ALLE NOVITÀ CONSIGLIA UNA GRANDE ABBUFFATA. FACCIAMO UN ESEMPIO

+

Nella foto sotto al titolo, Priya Basil. Ha scritto **Elogio dell'ospitalità** (Il Saggiatore, pp. 130, euro 16)

PRIYA BASIL è una scrittrice britannica cresciuta in Kenya, la sua famiglia però è di origini indiane, e da molti anni vive principalmente a Berlino. Ha scritto romanzi tradotti in molte lingue, e si è molto parlato del suo ultimo piccolo libro, che s'intitola **Elogio dell'ospitalità** (Il Saggiatore, pp. 130, euro 16). È un saggio che ragiona raccontando storie, e quindi difficile da definire: nella storia personale di Basil si incontrano molte culture, molte tradizioni gastronomiche e, di conseguenza, molti modi di accogliere gli altri a casa propria. Il fatto che sia stato scritto poco prima della pandemia, paradossalmente, rende la sua visione politica e personale della generosità ancor più luminosa.

Fra i molti esempi e le molte lingue di cui Basil si serve, c'è un'espressione punjabi che indica i colpi di fulmine alimentari per nuovi cibi e nuovi sapori: *dora pagya* che «indica una specie di attacco che esercita una presa febbrile. La febbre solitamente passa solo quando raggiungo l'overdose del sapore di turno. (...) Forse l'abbuffata iniziale è un modo di domare nuovi gusti strani, di ridurli con la pura forza della ripetizione alla familiarità, alla sfera di ciò che è noto e sicuro».

I cibi nuovi ci spaventano e ci attirano al tempo stesso, e trovo affascinante quest'idea di addomesticare e quasi vaccinare il nostro palato ai sapori insoliti.

Molti anni fa, a Parigi, ero cliente compulsivo di una piccola taverna indiana. Fra i cibi che amavo di più c'erano i bhaji, delle frittelle speziate a base di cipolle e farina di ceci. Chissà



perché, poi ho smesso di mangiarle.

Leggendo queste righe mi sono tornate in mente quelle frittelle, e ho pensato di addomesticarle, con al posto delle spezie alcuni ingredienti che in Italia siamo soliti accostare alla farina di ceci, nelle panelle siciliane e nella farinata: il prezzemolo, il rosmarino e un sacco di pepe nero.



COME PROCEDERE

Tagliate le cipolle a fette sottilissime e versatele in una ciotola grande. Aggiungete il sale, il succo di limone, il pepe, il rosmarino e il prezzemolo. Mescolate, poi aggiungete la farina di ceci setacciata, e mescolate di nuovo. Aggiungete mezzo bicchiere d'acqua fresca e mescolate ancora: l'impasto deve avere la consistenza



Frittelle di cipolle GLI INGREDIENTI

Per 4 persone come antipasto:

2 grosse cipolle di Tropea,
100 g di farina di ceci,
succo di mezzo limone,
prezzemolo fresco tritato,
rosmarino tritato,
sale e pepe nero,
olio di semi di girasole
per friggere



di un'insalata russa molto densa. Lasciate riposare in frigo 30 minuti, poi scaldate 4 dita di olio di semi in una padella: versate una goccia di impasto nell'olio, e se risale subito in superficie vuol dire che la temperatura dell'olio è quella giusta. Versate quindi nell'olio delle polpette di cipolle grandi come una noce e recuperatele quando saranno dorate. □