



LE GOURMAND BRIGNÉ

Francesco Rinaldi

Pochi ricordano, quasi nessuno è più in grado di prepararla, la “povera” pasta “brigné”.

Povera ? Nel senso di umili origini e nel senso di un piatto ricco per i poveri e per i semplici.

Piatto di appartenenza ad una *Old Calabria*, già dimenticato ai tempi in cui l'aristocratico viaggiatore inglese, Normann Douglas, percorreva, a piedi, questa landa selvaggia e desolata, prima di fermarsi nella più dolce e mondana Capri e cominciare a cibarsi di insalata e torta caprese.

Farina, burro, uova, polpettine, brodo di pollo “nostrano”, verdure, lunghissimi tempi di cottura e di frittura per prodotti più che biologici, semplicemente naturali, preferibilmente delle proprie terre. Naturali come la Regione che li produce.

Ma non basta !

Il tutto deve essere scientificamente mescolato, secondo antiche *leges artis*, da mani esperte e capaci, stoicamente avvezze all'uso di altrettanto complessi e datati strumenti di cucina.

L'odore ed il sapore inebriano le menti, rallentano i battiti cardiaci, si allargano le pupille e le narici.

Vi illudevate che avremmo divulgato la ricetta ? Purtroppo non è possibile ! E' meglio di una “droga” moderna, per di più non sintetica, rende tutti più belli e più intelligenti.

Prodotto, allora, da discoteca ?

Purtroppo no !

Consigliabile per cene d'affari ?

Non direi ! A meno di non voler compromettere irrimediabilmente l'affare.

Un piatto sublime, per chi può permetterselo, non secondo parametri di valutazione economica – quali ricchezza e povertà –, bensì secondo rigidi obblighi spirituali.

Primo fra tutti, quello di sedersi per almeno più di un quarto d'ora a tavola in buona compagnia, esercitando quell'arte che dovrebbe, almeno, distinguere la specie o genere umano da altre specie o generi: l'arte di comunicare.

Privilegio, questo, forse dell'un per cento della popolazione italiana – e non solo –, che prescinde dallo *status* di coloro che vi appartengono.

Ah ! Dimenticavo il vino !

Perché non abbinare un *Puligny-Montrachet*, il nobile vino di *Dumas* padre; o, se si preferisce, un buon “*diavolo biondo*”, *Champagne* o *Blanc des blancs*, possibilmente di *Saumur*.

Va bene ! Se vi va, siete tutti invitati a cena ... Prezzo a parte !