



Anno XVI  
Numero 184 Agosto 2021  
<https://www.faronotizie.it/>

## Una cena anni '80

*di Raffaele Miraglia*

L'eliminazione del coprifuoco e le avvenute vaccinazioni ci hanno finalmente fatto ipotizzare una cena di gruppo.

Non vedevamo l'ora di riprendere una sana vecchia abitudine socializzante. Ci sembrava passata un'eternità dall'ultima volta che avevamo fatto tardi sulla terrazza, mangiando, bevendo e chiacchierando tra amici. Abbiamo deciso che la cena andava "creata" con tutti crismi necessari e utili a farla diventare un avvenimento. E così si è accesa la discussione sul menù. Ed è uscita una idea pazzo. Non è stato facile convincere le signore a dimenticare completamente le parole dieta e colesterolo, ma alla fine siamo riusciti a costruire una cena tutta anni '80. Una cena *trash* direbbe oggi qualcuno.

Scegliere il menù è stato piuttosto semplice.

Sulla tavola sono state innanzitutto portate delle bottiglie di brachetto e di cartize. Erano quelli i vini degli anni '80.

Immediatamente dopo è arrivato un vassoio ricolmo di canapè con burro e salmone e con burro e acciuga.

Ripulite le dita siamo passati a un cocktail di gamberi. Qui la presentazione storica aveva obbligato uno dei commensali a prendere in prestito dalla



casa della anziana madre le coppette per i gelati che andavano di moda in quegli anni. Erano dei bicchieri di vetro piuttosto spesso con corto gambo e una coppa larga e alta. Sul fondo della coppa era stata posizionata una foglia di lattuga, così da creare un bel contrasto di colori tra il verde e la salsa rosa. Con questo antipasto entravano in campo maionese e panna, gli ingredienti immancabili di una cena dei tempi che volevamo ricordare.

Infine a completare gli antipasti ecco le uova tonnate. Questo piatto l'avevo proprio dimenticato.

Ed eccoci ai primi. All'inizio avevamo pensato a un tris. Quanto andavano di moda nei ristoranti i tris! Poi abbiamo ripiegato sui due piatti più iconici: penne prosciutto, piselli e panna e pennette alla vodka. C'era chi aveva insistito per fare anche i tagliolini salmone e panna, ma la maggioranza aveva condiviso l'opinione che andava bene volersi male, ma solo fino a un certo punto, e che, dunque, quella mappazza andava evitata. Abbiamo bevuto un lambrusco.

A questo punto ci sarebbe voluto già un sorbetto al limone, ma noi abbiamo semplicemente atteso un quarto d'ora prima che arrivassero in tavola dei filettini al pepe verde con la panna. Razione contingentata perché subito dopo sono giunte le scaloppine ai funghi con la panna. Abbiamo annaffiato il tutto con del sangiovese. Stavo per dimenticare che come contorno sono stati serviti dei finocchi gratinati con la besciamella.

Eravamo ormai sazi, ma non ci si poteva sottrarre ai dolci. Dopo varie discussioni avevamo deciso di dimenticare il banana split, la pesca melba e il semifreddo e di goderci solo profiterole al cioccolato con la panna e una fettina di torta mimosa.

Il tocco finale è stata un'idea di una delle signore, che si è trasformata in *barwoman* e ci ha propinato degli Alexander.

Che dire?

Ci siamo divertiti a ricordare come mangiavamo, ma dubito che ripeteremo un'esperienza gastronomica del genere. A tutti noi, però, è dispiaciuto aver rinunciato alla pesca melba. Abbiamo deciso che sarà servita alla prossima cena.



Redazione e amministrazione: Scesa Porta Laino, n. 33 87026 Mormanno (CS)  
Tel. 0981 81819 Fax 0981 85700 redazione@faronotizie.it Testata giornalistica registrata al Tribunale di  
Castrovillari n° 02/06 Registro Stampa (n.188/06 RVG) del 24 marzo 2006

Direttore responsabile: Giorgio Rinaldi