



FETTUCINE ALFREDO, BOXBOLES E LATTE CALDO

Raffaele Miraglia



Sono tornato dopo diciannove anni in Guatemala.

Dire che il paese è cambiato, è dire poco. Fate conto di essere un turista americano che ha visitato l'Italia nel 1948, subito dopo la guerra, e ci torna nel '67.

Nel 1988 le strade asfaltate erano proprio poche, non esistevano shuttle o bus per turisti e si viaggiava su quegli autobus che oggi le guide definiscono *chicken bus* (bus dei/per i polli) e che all'epoca partivano tutti rigorosamente al più tardi alle sei del mattino. Nel '88 il processo di pace tra il governo e la guerriglia era di là da venire e appena l'autobus usciva dalla città c'era un posto di blocco militare. Nel Quiché e nel Peten ti facevano scendere dal bus, ti facevano mettere in fila con in mano il documento d'identità e ti perquisivano i bagagli.

Quella volta viaggiai anche in Honduras e in Nicaragua. In Honduras era la stessa storia e, incredibilmente, nel Nicaragua sandinista, dove la guerra c'era davvero perchè c'erano i *contras* finanziati e addestrati dagli Stati Uniti, invece nessuno ti controllava. Ricordo il tragitto verso San Juan del Sur. Sul cassone di un pick up viaggiamo insieme a un soldato in licenza e a un altro nicaraguense. Il primo raccontava divertito di come qualche giorno prima avevano individuato un tratto minato dai *contras*, avevano iniziato a sminarlo, ma poi erano stati avvisati che i *contras* stavano tornando. Così avevano smesso di sminare e avevano costretto i *contras* a infilarsi proprio nel tratto che loro stessi avevano minato. Andavamo a San Juan del Sur per vedere la *flota*. Si tratta dell'esercito di tartarughe giganti che a fine agosto in una notte di luna piena vanno a deporre le uova in una spiaggia lì vicino. Vi assicuro che fu entusiasmante vederle, alla luce della luna, riempire il mare e giungere sulla spiaggia.

Vi sarete accorti, dal titolo, che sto divagando, però.

Anche questa volta, come sempre nei miei viaggi extraeuropei, mi sono ripromesso di assaggiare un piatto italiano per vedere l'effetto che fa. Questa volta l'esperienza è stata duplice.

Appena sono arrivato ad Antigua, il posto più frequentato dai turisti insieme a Flores e Santa Elena, mi sono imbattuto in un ristorante che assumeva di servire piatti *tipicos Italianos*.

Non ho potuto esimermi dal fotografare ciò che giganteggiava all'ingresso. La foto di un piatto di spaghetti accompagnata dalla descrizione: "*Spaguetti Frutti di Mary*"!

Mi sono divertito anche a leggere il menù del ristorante *Tre Fratelli*. La Lonely Planet dice che lì “*la cucina italiana è di qualità*”. Il fatto è che questa guida è scritta da australiani. La Rough Guide, molto più affidabile per il Guatemala, si guarda bene dal menzionare questo ristorante. In effetti i nomi dei piatti sono italiani, ma quando leggi gli ingredienti, ti accorgi che nulla è più lontano dalla cucina italiana. Persino le pizze sono di fantasia. La Margherita è in realtà una Saracena a cui viene aggiunta della *salsa marinara*. Sic!

Ad Antigua mi sono limitato ad assaggiare l'espresso di Alfredo: uno dei migliori che io abbia bevuto in giro per il mondo. Allietato perdipiù dalla propaganda in favore del candidato sindaco *Victor Hugo*, che qui non si pronuncia *Victòr lugò*, ma *Victor Ugo*.

Non ho mangiato italiano nemmeno ad Acul, dove, in una valle che sembra portata lì dalle Alpi, se non fosse che sotto i pini e lungo il ruscello si coltiva il mais, i discendenti dell'italianissimo signor Azzari, gestiscono la formaggeria Mil Amores. Anzi lì ho mangiato nella casa di una signora locale il piatto tipico della zona, il boxboles. Si tratta di foglie di zucca che avvolgono un ripieno a base di mais. Si condiscono con succo di limone e un pò di salsa di pomodoro leggermente piccante. Si accompagnano a una bevanda calda, che altro non è che mais fatto bollire molto a lungo. Il tutto è appetitoso e ti fornisce la riprova di quanto il mais sia fondamentale da quelle parti (vi consiglio al proposito di leggere il libro *Mi chiamo Rigobertà Munchù*) e ti fa capire perché uno dei più importanti Dei nel pantheon maya sia il Dio del Mais.

Il primo assaggio di un piatto quasi italiano l'ho fatto a Coban. Nel ristorante dell'hotel La Posada ho infranto un mio tabù: ho mangiato per la prima volta in vita mia le *Fettuccine Alfredo*. Per chi non lo sapesse nelle intere Americhe questo piatto rivaleggia con gli spaghetti alla bolognese. E gli americani si stupiscono quando arrivano in Italia e non lo trovano nel menù, tranne che da Alfredo a Roma. Ovviamente è altrettanto difficile spiegare all'americano medio che a Bologna non esistono gli spaghetti alla bolognese, ma le tagliatelle al ragù. Sta di fatto che le *Fettuccine Alfredo* hanno un condimento di formaggio (una specie di fonduta) e che lì le ho mangiate nella versione “*con Roquefort queso*”. Vi devo confessare che le fettuccine erano buone: fatte a mano, bene, e cotte al punto giusto. Il condimento non era affatto disprezzabile.

La seconda esperienza l'ho avuta a Rio Dulce nella Hacienda Tijax. Gli spaghetti erano anche cotti al dente, ma il pesto fatto con il basilico secco non è cosa. In questo caso però la cena è stata allietata dalla presenza di Ismael e Navidad, una coppia madrilenà. Culinariamente parlando, Ismael mi è stato subito simpatico quando mi ha detto di preferire di gran lunga la *fabada asturiana* alla *paella*. E detto da lui, figlio di uno che aveva un banco nel mercato del pesce di Madrid (il terzo nel mondo per importanza dopo Tokio e New York), gli fa proprio onore. Ismael mi ha informato che gli spagnoli generalmente cuociono molto la pasta. Se nella confezione c'è scritto di cuocerla 12 minuti, loro la fanno andare almeno per 24. Quando poi vengono in Italia, si lamentano perché da noi la pasta si mangia cruda!

Ismael mi ha anche raccontato di un suo indelebile ricordo legato a Bologna.

Era bambino ed era in viaggio per l'Italia con i genitori. Di Bologna, in quanto città, non ricorda assolutamente nulla, ma il latte caldo che beve in albergo, quello sì se lo ricorda. Al bar il padre ordinò per lui e il suo fratellino questa bevanda e lui assistette ad uno strano rito. Il cameriere riempì due bicchieri di latte, si avvicinò alla macchina del caffè, infilò un tubo che fece rumore nel bicchiere e arrivò un latte caldo che faceva rumore, sfrigolava. Ismael e suo fratello poggiarono l'orecchio sul bicchiere per continuare a sentire questo rumore. *“Adesso si fa così anche in Spagna, ma all'epoca era una cosa assolutamente mai vista da noi bambini”* mi confessa divertito.

E a proposito di caldo, sono certo che Ismael non dimenticherà il simpatico siparietto offertoci da un turista italiano proprio lì all'Hacienda Tijax, che offre delle palafitte un pò spartane come stanze, a volte allietate dalla presenza di enormi ragni pelosi, e una piccola piscina a bordo lago. Il turista italiano si è avvicinato a un addetto e ha chiesto *“C'è l'acqua calda in piscina?”* L'addetto ha sgranato gli occhi, dimostrando di non aver compreso la domanda. L'italiano l'ha ripetuta tale quale, sostituendo, bontà sua, la parola acqua con *agua*. L'addetto l'ha guardato ancor più strabiliato. Io e Ismael siamo scoppiati a ridere.

Il fatto è che *caldo* in castigliano significa brodo.
La fareste voi una nuotata nel brodo?

.... e se adesso vi viene voglia di guardare qualche foto di cibo in Guatemala, allora muovete il mouse e fate su

<http://picasaweb.google.it/raffaelemiraglia/StorieDiCiboInGuatemala>