



Dieci piccoli (e grandi) pomodori

Raffaele Miraglia

Il 30 dicembre 2022 ho finito di riempire l'ultima pagina di un quaderno iniziato nel 1982. Non chiedetemi cosa mi spinse a farlo. Non lo ricordo proprio. Le pagine, da tempo, hanno preso quel colore bruno, tipico della carta molto datata. Un giorno lo storico vi troverà l'elenco di quasi tutti i libri che ho letto in quarant'anni (quasi tutti, perché non sono riportati i libri di diritto e quei libri d'arte che hanno un'altezza di almeno mezzo metro). Il quaderno inizia con "*Lenin, Gorter, Trotskij, Bela Kun – Dibattito sull'estremismo – Savelli*" e termina con "*Taylor – Destinatario sconosciuto – BUR*".

Grazie a lui posso dirvi con certezza che solo nel 2005 e nel 2006 ho letto libri sul cibo. Il primo fu *Viaggio di un cuoco* di Anthony Bourdain. Nello stesso anno lessi *Nel giardino del Diavolo* di Steward Lee Allen, consigliato vivamente a chi ha dei pregiudizi. Probabilmente furono queste due letture ad influenzarmi e a spingermi qualche mese dopo a comperare *I bucatini di Garibaldi* di William Black, un inglese innamoratosi della cucina italiana (libro non indimenticabile). Il 2006 si aprì con *Al banchetto del mondo* a cura di Ruth Reichl e fu un buon inizio. Qualche mese dopo arrivò *Kitchen Confidential* di Anthony Bourdain, imperdibile per chi sia costretto a lunghe frequentazioni di ristoranti americani. Questo libro, tra l'altro, mi è tornato alla mente lo scorso aprile quando dagli States mi hanno mandato il link a un articolo del New York Times che celebrava la chiusura di Forlini's, storico ristorante "italiano" in New York. Incuriosito, feci una ricerca in internet e scoprii, fra i tanti articoli apologetici, un pezzo di un giornalista investigativo dove si documentava che il ristorante era sì sul procinto di chiudere, ma la chiusura era stata d'autorità anticipata dai servizi ispettivi, viste le enormi carenze igieniche riscontrate.

Ho rinvenuto nell'elenco altri titoli, ma non si possono certo annoverare tra i libri sul cibo *Cucinare con il Fernet Branca* di James Hamilton-Paterson (qui, però, le ricette surreali sono una goduria), i gialli di Thomas Hillebrand (che già ebbi a consigliarvi in *Lussemburgo: una meta imperdibile* – vedi Faronotizie novembre 2015) e nemmeno il delizioso *Vita e passione di un gastronomo cinese* di Lu Wenfu, che attorno al cibo incentra ironicamente la storia della Cina post rivoluzione maoista.

Dopo molti anni sono tornato sui miei passi e ho appena finito di leggere un bel libro sull'argomento.



faronotizie.it

Webmagazine internazionale di informazione



Questo libro mi sento di consigliarlo ai lettori più disparati.

Il primo capitolo lo consiglio a chi ha esclamato “Oddio! Adesso ci vogliono far mangiare la farina di grilli”. Scoprirà come per almeno tre secoli il pomodoro sia stato considerato in Europa qualcosa di molto peggio di questa farina.

Il secondo capitolo lo consiglio a tutti gli amanti delle cure alternative e a chi, come me, si ritroverà a ricordare quando in un paese del cosiddetto Terzo Mondo, salito su un bus e in attesa della sua partenza, ha potuto ammirare il venditore di una qualche medicina prodigiosa. Si posizionava accanto all'autista, perorava la sua causa, percorreva il corridoio centrale fermandosi da chi aveva abboccato alle sue parole e, infine, scendeva velocemente prima della partenza del bus. Delle terapeutiche virtù delle pillole al pomodoro che inondarono gli Stati Uniti nell'ottocento dubito ne abbiate mai sentito parlare.





Il terzo capitolo lo consiglio a chi non è attento ai dettagli e, dunque, non capisce quanto sia importante distinguere i pomodori S. Marzano da quelli San Marzano e non immagina quanto siano recenti queste due varietà (quando scoprirete perché furono selezionate vi si aprirà un mondo).

Il quarto capitolo lo consiglio agli amanti della pizza, delle tecniche di cottura e dei thriller. Scoprire il vero perché la pizza americana è diversa da quella italiana sarà utile per capire quanto possa far cambiare i cibi che cucinate l'usare mezzi e utensili differenti. E, poi, non è che la famosa pizzeria Brandi di Napoli, che si vanta di essere quella da cui uscì la pizza per la regina Margherita, esibisca una falsa documentazione alle sue pareti? Nel libro non c'è scritto, ma lo scorso ottobre anche questa pizzeria è stata chiusa per carenze igienico-sanitarie, come il Forlini's di New York.

Il quinto capitolo lo consiglio a chi ama o a chi odia il ketchup, questo condimento così tipicamente americano, ma dalla chiara origine orientale. Chi è stato in Laos, Cambogia, Viet Nam e nel sud della Cina avrà visto e assaggiato i progenitori del catsup. Questo è il nome utilizzato dalla legislazione americana per regolamentare quel fluido rosso che fa fatica ad uscire dalla bottiglia. Scoprirete l'importanza del benzoato di sodio e non dico altro.

Il sesto capitolo è consigliato a chi ama la storia. Cosa ne sapete del contrastato rapporto tra spaghetti al pomodoro e fascismo e di quanto sia stato importante il proibizionismo per la diffusione di questo piatto in America? Apprenderete notizie stupefacenti sull'unica preparazione indiana in cui abbonda il pomodoro, il famoso chicken tikka masala. Se poi, come me, da qualche parte del mondo vi siete portati a casa come souvenir una lattina con la pasta o i ravioli già cotti e conditi del celeberrimo Chef Boyardee, ebbene farete una scoperta sensazionale che vi lascerà a bocca aperta (specie se siete piacentini).





Il settimo capitolo lo consiglio a tutti coloro i quali hanno deciso di restituire le proprie braccia all'agricoltura e coltivano un orto. Si parla di selezione e ibridazione e persino del ruolo delle tartarughe giganti delle Galapagos nella nascita di una varietà del succoso frutto (a proposito, stabilire se il pomodoro è un frutto o un vegetale può comportare enormi conseguenze economiche e sul punto si è espressa persino la Corte Suprema degli States).

L'ottavo capitolo lo consiglio a chi, come me, ha esclamato almeno una volta: "Non ci sono più i pomodori di una volta!". Pare che ci si debba spingere fino in Florida per capire il perché. L'avessi scritto io questo capitolo avrei aggiunto la descrizione di un'esperienza indimenticabile. Io e Rosella ci trovavamo a Xinjie, un paesotto cinese vicino al confine con il Viet Nam. Arrivano in tavola delle uova al pomodoro cotte nel tegamino. Scartata l'ipotesi di utilizzare le bacchette, in mancanza di forchetta, optiamo per il cucchiaino. Non ricordo se fu alla seconda o alla terza cucchiainata quando nello stesso istante io e Rosella alzammo lo sguardo dal cibo e ci fissammo intensamente per qualche secondo prima di esplodere in: "Incredibile, i pomodori di una volta!" Già, lei in Puglia e io in Basilicata, ne avevamo mangiate di uova al pomodoro cotte nel tegamino! E ci ricordavamo che gusto avevano quando eravamo piccoli. Poi quel gusto era sparito e via via il pomodoro aveva perso il suo sapore e il suo profumo, quel sapore gradevolmente acidulo e intenso e quel profumo penetrante. Persino il colore era cambiato. Il colmo era aver ritrovato tutto questo in un luogo, la Cina, dove il pomodoro non entra in nessun piatto locale e dove il frutto di enormi coltivazioni viene esportato al 99%.

Il nono capitolo lo consiglio a tutti gli amanti di Slow Food. Scopriranno l'altro lato della medaglia, ovvero gli inconvenienti della coltura dei pomodori di una volta, quelli che avevano sapore e profumo.

Infine, il decimo capitolo lo consiglio a tutti quelli che amano mangiare d'inverno i pomodori e a quelli che amerebbero bere un succo di pomodoro Campari (succo di pomodoro Campari, non succo di pomodoro al Campari!).

Insomma, ce n'è per tutti i gusti e si impara sorridendo. Il che non guasta mai. Una lettura consigliata.