



Un piccolo blues per la buona tavola

In attesa delle celebrazioni dei 35 anni della delegazione monegasca dell'Accademia Italiana della Cucina, previste il 18 e 19 giugno, l'eccellenza siciliana ha fatto capolino qualche settimana fa, presso il Café de Paris, accolta la chef Patrizia di Benedetto che ha dato prova della sua sapienza con piatti dal gusto e profumo davvero unici. Non a caso, lo stesso effetto sui commensali è stato prodotto un anno fa, durante una delle cene organizzate lo scorso anno dalla delegazione palermitana dell'Accademia, proprio nello stesso ristorante stellato diretto dalla chef palermitana. Ad introdurre la serata, con un brillante discorso di benvenuto, è stata la professoressa Francesca Fatta che a Monaco, invece, è stata la curatrice del progetto artistico "Vucciria, i luoghi dello scambio" ospitato nella hall del Café de Paris, proprio mentre all'interno i sapori siciliani si libravano nell'aria. Insomma, la premessa di una scoperta gastronomica tutta da assaporare...

Ho accettato con entusiasmo e incoscienza l'invito di Alessandro Speciale, Simposiarca della serata, e di sua moglie Elvira non certo perché mi ritengo una bongustaia, né tantomeno una valente cuoca, ma perché credo nei valori di identità della cucina locale e soprattutto dò un alto valore culturale alla tradizione mediterranea della cucina sostenibile. Oltretutto il rapporto profondo e coinvolgente, non retorico tra musica e cucina mi stimola a proporvi alcune impressioni che vorrei, se possibile, condividere. Le note di apertura sono di un brano suonato da Bert Lown e la sua orchestra nel 1930 che si intitola proprio Bye Bye Blues, il nome del ristorante che ci ospita stasera e, date le circostanze, una brevissima riflessione tra il blues e la buona cucina mi pare sia dovuto.

Cosa è nel mondo della cultura musicale il Blues? Definire il Blues un semplice genere musicale può risultare riduttivo. Oggi proviamo a utilizzare il Blues per creare un ponte tra il sud degli Stati Uniti dove è nata questa musica e il nostro sud, posto al centro del mediterraneo. Questo ponte ci serve per una analogia di sentimenti e di identità: sì, proprio perché, partendo dal significato della parola, questa ci porta a scavare dentro i sentimenti e le identità comuni tra noi, la nostra tavola tradizionale e la musica blues.

Il Blues è una forma di musica vocale e strumentale caratterizzata da una struttura ripetitiva di dodici battute. Quindi impegna chi la suona e chi l'ascolta in maniera completa.

Il Blues è stato definito un sentimento in musica, sentimento che in tavola si traduce con la preparazione di piatti realizzati con i prodotti della terra che noi abitiamo. Vi propongo quindi cinque analogie (in effetti sarebbero quattro più una d'inizio).

La prima analogia: amaro e dolce.

Il Blues racconta di ricordi amari e dolci e li mescola in struggenti musicalità, ho pensato che la migliore interpretazione del contrasto sublime tra aspro e dolce ha dato corpo nella nostra tavola al particolare gusto dell'agrodolce, dell'aceto sfumato nello zucchero, ovvero la creazione della caponata, della cipollata delle vope di marzo....

La seconda analogia: povertà e potenza.

Il blues trasforma la povertà dei neri del sud in ricchezza di ritmi vigorosi e possenti; la nostra tavola rielabora gli avanzi e li trasforma in architetture di timballi e di anelletti creando la pasta al forno, supremo primo piatto siciliano oppure le celebri arancine, ripiene di pezzetti di carne, formaggio, verdura...

La terza analogia: la mescolanza di generi.

La mescolanza di generi diversi, il blues dei neri caldo e sostenuto, e quello dei bianchi freddo e sofisticato. Questa combinazione ritrova la sua forza e il suo rinnovamento nell'accostamento tra mare e monti, come la pasta con il finocchietto di montagna e le sarde, le favette e i gamberetti, le polpette impastate di pinoli e uva passa uniti con il pesce azzurro.

La quarta analogia: il sacro e il profano.

Il Blues diventa preghiera, fa della sua musica un gospel di speranza e di ringraziamento. La nostra tavola, come una celebrazione votiva, presenta a fine pasto il suo gospel con una ricchezza unica di dolci e di colori: il sacro e il profano si inseguono: dal trionfo di gola, alle minne di vergine, alla pagana cassata e i rituali cannoli. La frutta si cristallizza nello zucchero e diventa colore acceso, rappresentando i suoi piatti come edicole votive bardate a festa. Vorrei continuare ma ... se lo faceste voi, a questo punto, sarebbe meglio. In questa tiepida serata di maggio, qui a Mondello, siamo insieme per condividere la buona cucina, le specialità della tavola agrodolce, i calici di vini, gli assaggi di pesce e di frutta secca ... e quanto altro chef, cuochi e sommelier hanno voluto, come una preghiera blues, preparare per noi.

Paragoniamo la cena di questa sera al senso d'identità che contraddistingue la nostra buona tavola per ricercarne i suoi sentimenti, la sua musicalità, la sua cultura.

Francesca Fatta



Accademia Italiana
della Cucina

Istituzione Culturale della Repubblica Italiana



Zucchine ripiene vegetariane

4 zucchine rotolone	per rassodare il composto)
2 patate medie (300g)	olio extra vergine d'oliva
1 uovo	e.v.o.
120g di provola	sale, pepe ed erbe
½ spicchio d'aglio	aromatiche
30g c.a. di formaggio	(basilico, erba cipollina)
grattugiato (grana)	
(pan grattato se necessario)	

Pulite le patate e lavatele in acqua calda, ultimata la cottura pelate e schiacciate con una forchetta in una terrina.

Tagliate la calotta delle zucchine e svuotatele della polpa, cuocete a vapore ma lasciandole belle croccanti.

Ora versate in padella l'olio, aglio in camicia, la polpa delle zucchine, sale e pepe aggiungendo le erbe aromatiche e cuocete il tutto per qualche minuto.

In caso utilizzare il pan grattato per addensare il composto.

Una volta cotta la polpa delle zucchine versate il tutto nella terrina con le patate, aggiungere l'uovo e il formaggio grattugiato e amalgamare bene il tutto.

Riempite le zucchine con il composto ottenuto inserendo all'interno dei cubetti di provola.

Cospargere la superficie con un filo d'olio, formaggio grattugiato e infornare a 180° per la cottura ricordandosi di accendere il grill gli ultimi 3/5 minuti.