

il porro



dieci modi di prepararlo



Patricia Romatet

Guido Tommasi Editore

Disegni di Jane Grenet

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2006

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2008 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi e Alessandra Costa per GTE, Milano

Premessa

Il porro “talismano”

Un giorno, il corso della vita cambia: il lavoro non c'è più e bisogna reinventarsi. All'inizio si cercano le parole più adatte per presentarsi: io... e le immagini, le litoti, le espressioni inglesi tipo “in between” servono da copertura.

Quando si è sempre lavorato, ci si chiede come affrontare lo sguardo dell'altro senza provare a decodificarne i pensieri: ma perché è venuto? E quello che mi sta raccontando sarà vero?

Il senso di disagio ha la meglio. Sì, sicuramente è difficile, ingiusto; e si passa oltre.

Si parla d'altro ed è a questo punto che fa la sua comparsa il porro-talimano.

“In questo momento, visto che ho un po' di tempo a disposizione, sto scrivendo un libro di cucina sul porro”.

Che sollievo!

Ed ecco che il nostro condizionamento socioculturale si dissolve.

La scrittura regala subito un posto nella realtà sociale.

Grazie al porro, esisto di nuovo: “Ma è fantastico, e poi cos'altro? E per quando?” Ah, la deliziosa pressione del tempo ritrovata!

Il vuoto è colmato, il tempo occupato.

I mesi sono passati, il libro è finito, ma il lavoro non c'è ancora.

Poco male, la terapia è stata individuata e ci sono talmente tanti potenziali argomenti gastronomici da trattare... e la scrittura, anche se applicata a un argomento concreto, è sempre apprezzata.

Senza parlare del piacere di trovarsi in meravigliose librerie.

E allora parliamo del porro, questo ortaggio povero e rustico che, una volta tanto, merita di essere considerato un vero e proprio talismano.

Scrivere qualcosa sul porro è come tuffarsi nell'inverno.

Fa freddo, e se preparassi una zuppa?

Con quali ingredienti posso accompagnarlo? Con verdure come la patata, la rapa, la carota.

Il porro mi fa pensare alla cucina popolare, familiare (la zuppa fa diventare grandi, si sa) e al menu di certi bistrot francesi: il porro alla vinaigrette, i piedini di maiale, il musetto, la coda di bue, la testina di maiale in gelatina, seguita dal celebre pot-au-feu, la bistecca allo scalogno, l'andouillette...

Oggi il porro, con il suo odore pungente, è uscito da questi sentieri battuti per accogliere altri sapori.

Insieme ad alcuni amici mi sono arrovellata su questo dilemma altamente filosofico: devo inserire nel libro i porri alla vinaigrette? Ricetta troppo facile, troppo scontata?

Dopo un'attenta riflessione, la risposta è sì.

È un passaggio obbligato, il primo passo di un percorso iniziatico.

Allora infilatevi un maglione pesante e partite alla scoperta di questo vecchio compagno della cucina invernale.

Patricia Romatet

10 modi



Le dosi di queste ricette sono per quattro persone

Porri alla vinaigrette

Zuppa di cozze e porri

Merluzzo alle due verdure

Torta ai porri e cantal

Spigola ai porri

Tagliatelle alla crema di porri

Pollo ai porri canditi

Porri e coniglio

Gratin di porri

Porri al caprino fresco

- alcuni porri

- vinaigrette preparata come piace a voi

Pulite i porri conservando solo la parte bianca: i porri devono risultare morbidi e le foglie verdi di solito scricchiolano sotto i denti.

Lasciate le parti bianche intere in modo che si sciolgano in bocca e cuocetele al vapore per 15 min.

Preparate una buona vinaigrette con gli ingredienti che preferite, magari con una senape forte, e servite i porri tiepidi.

Un classico e una leccornia.



Guido Tommasi Editore