

lo zenzero



dieci modi di prepararlo



Pierrick Bourgault

Guido Tommasi Editore

Disegni di Emmanuèle Danger

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2003

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

Questo rizoma carnoso è il principe delle spezie, il maestro del palato. Deriva da una pianta erbacea che cresce in Asia e affascina l'Occidente da più di duemila anni. Le carovane dei mercanti di spezie, con il passo lento dei cammelli e dei cavalli, hanno trasportato, questo carico prezioso che oggi si trova molto facilmente nelle gastronomie di cibi esotici e nei supermercati.

Si dice che sia eccitante, tonico, afrodisiaco e la medicina indiana esalta con humour le sue qualità “contro l'impotenza, che, in India, è soprattutto un fatto psicologico”. Contrariamente a questa sua funzione stimolante, lo zenzero incarna anche un richiamo alla lentezza, un invito al gusto. Un cibo quasi filosofico che suggerisce di rallentare il ritmo della nostra vita. Ascoltate il silenzio dei vostri ospiti mentre mangiano i piatti che avete preparato, meravigliati, sommersi da profumi che conquistano.*

Un giorno, attratto da effluvi sconosciuti, avevo spinto la porta ed ero entrato. Il servizio era tragicamente lento. Non ci ho messo molto a capire che il cuoco preparava i piatti sul momento. Quello che mi stupiva era, al tavolo vicino, il silenzio dei clienti che gustavano il loro curry, così lungamente atteso. Anch'io, a mia volta, ero sopraffatto dagli aromi, inebriato dai sapori che sembravano rispondermi, infiammarsi, mentre il latte fermentato del lassi e i cubetti di pomodoro e di cetriolo fresco calmavano il fuoco delle salse e dei chutney. Questo cibo affascinante mi

assorbiva completamente. Fu il mio primo incontro con lo zenzero, in un ristorante indiano in Place de Clichy.

Alcuni anni più tardi, in Nepal e in India, ebbi la fortuna di scoprire i piatti tradizionali, di osservare il lavoro dei cuochi e di appuntarmi le loro ricette.

La radice fresca dello zenzero, sbucciata e poi tritata nel robot da cucina o semplicemente grattugiata, è preferibile alla polvere venduta in vasetto, meno saporita e spesso trattata chimicamente per allungarne la conservazione.

Gli ingredienti cuociono lentamente e a fuoco basso, in modo che i loro aromi rimangano intatti. La quantità dipende dall'effetto ricercato: presenza intensa o leggero accenno che solletica la curiosità e dà nuovo vigore alle preparazioni classiche come la confettura di mele o la macedonia di frutta.

Perché non provare?

Pierrick Bourgault

** Migliora la tua salute con lo zenzero, di Ayurvedacharya Vipul Rao, edizioni Diamond Pocket, Nuova Deli.*

10 modi



Queste ricette sono per sei persone

Drink allo zenzero

Infuso allo zenzero

Bocconcini di pollo

Zuppa thailandese ai gamberi

Cartocci di triglia al latte di cocco

Curry di agnello alla pera

Curry vegetariano con frutta di stagione

Rougail di salsicce

Mousse al cioccolato

Tè e caffè masala

- 2 radici di zenzero grandi
- e a piacere:
 - 1 limone verde
 - foglie di menta fresca
 - zucchero di canna
 - vaniglia
 - acqua di fiori d'arancio
 - il succo di un'arancia o di un ananas

Pelate e frullate le due radici di zenzero con un litro d'acqua. Setacciate con un tessuto per separare il succo dalle fibre. Strizzate. Assaggiate.

In base al sapore più o meno intenso della radice e al vostro gusto personale, potete addolcire il sapore pungente del drink aggiungendo:

- latte di cocco, secondo la ricetta della “pozione magica” preparata al *Cabaret**, da Martine Havet, che aggiunge succo di limone verde e una bella foglia di menta;
- zucchero di canna, vaniglia e una foglia di menta;
- zucchero di canna, acqua di fiori d'arancio, un'arancia spremuta o succo d'ananas.

Nei long drink a base di rum e succo di frutta, lo zenzero grattugiato aggiunge un tocco di vivacità indispensabile per le versioni poco alcoliche.

* *Cabaret Le Magique, 42 rue de Gergovie, 75014 Parigi.*



Guido Tommasi Editore