

Stefania Barzini



Nonne on the road



Guido Tommasi Editore

SOMMARIO

Il prima	7
Le ricette del "prima"	15
Partenza!	18
Le ricette della partenza	24
New York	26
Le ricette di New York	55
Miami	78
Le ricette di Miami	92
Los Angeles	105
Le ricette di Los Angeles	130
San Francisco	141
Le ricette di San Francisco	160
Sonoma	166
Le ricette di Sonoma	173
Ancora Los Angeles	180
Le ricette di Los Angeles 2	183
Ojai	186
Le ricette di Ojai	193
Santa Barbara	196
Le ricette di Santa Barbara	201
Partenza	204
Indice analitico	208

PARTENZA!

È una livida alba di una primavera romana che stenta a decollare, le nostre valige sono piene fino a scoppiare. Portiamo con noi, oltre agli ingredienti che temiamo di non trovare, abiti per ogni stagione. New York a primavera può regalarci pioggia, neve, gelo o, al contrario, sole e caldo, a Miami ci sono già 30 gradi, Los Angeles è immobile nella sua perenne primavera, San Francisco ha le nebbie, o il vento. Insomma, stiamo per affrontare l'intero spettro meteorologico. Dobbiamo essere pronte. Fosse per me, e non ci fossero le ormai assurde regole che impongono valige dove al massimo entrano pigiama e spazzolino, mi sarei portata dietro pentole e padelle e, soprattutto, il mio adorato mixer, il solo oggetto in cucina di cui non posso fare a meno. Adoro cucinare ma non sono una tipa da mortaio e pestello, capisco che di certo i pesti così verrebbero migliori ma il progresso è pur servito a qualcosa. E io non sono una talebana. Neanche in cucina.

La casa è immersa nel silenzio, nessuno dei nostri ansiosi parenti si è offerto di portarci all'aeroporto. In fondo meglio così. Nelle nostre teste siamo già partite e non amiamo particolarmente le cerimonie degli addii o le ultime raccomandazioni. Per qualche strano, patriottico ragionamento, abbiamo scelto la compagnia di bandiera, che comunque era quella che costava meno. Siamo in largo anticipo: pazienti e assonnate attendiamo che il volo venga chiamato, e naturalmente, trattandosi di Alitalia viene annunciato con grande ritardo. Quando accade mi fermo a osservare l'imbarco priority. Noi, i poveri relegati nella caienna della

classe turistica, squadriamo gli eletti con un misto di invidia e risentimento mal celato. Loro, gli Dei, sono sempre belli, eleganti, biondi, non ci degnano neanche di uno sguardo, convinti della loro inarrivabile superiorità, passano veloci, sfiorandoci appena, quasi avessero paura di contaminarsi.

L'aereo è scomodo, come tutti gli aerei in classe turistica, spazi angusti, gambe costrette, contatti non desiderati. Si parte con 45 minuti di ritardo, che è una delle poche certezze dell'esistenza di noi italiani. Gli americani dicono: "Alitalia, Always Late In Take off, Always Late In Arrival", dove le iniziali di ogni parola formano il nome della nostra compagnia di bandiera e quindi "Alitalia, sempre in ritardo al decollo e sempre in ritardo all'arrivo". Passano le hostess con le cuffie che preannunciano la visione del film. Paola e io scegliamo *Notting Hill*, il programma prevede pellicole più recenti ma noi di fronte a un film d'amore, già peraltro visto decine di volte, non sappiamo resistere. Poi, come una maledizione divina, arriva la pausa pasto e posso affermare, senza tema di essere smentita, che si tratta del momento più basso di tutto il viaggio. Se è possibile, le cose sono ancora peggiorate. Senza troppi riguardi, anzi quasi sfidandoci, lo steward scaraventa sui nostri tavolinetti l'inevitabile vassoietto. Una vaschetta di pasta di cui non riconosco la forma: conchiglie? Fusilli? Tortelli? Qualcosa al gratin comunque, con un sugo metà bianco e metà rosso sangue di piccione. Accanto una vaschetta più piccola che contiene una striminzita fetta di melanzana lessata, una di zucchina dalle sfumature tortora e una cosa che non capisco se sia zucca o peperone, o forse carota. Fredde. Per finire un dessert immangiabile che nelle intenzioni vorrebbe essere un tiramisù. Spariti gli immancabili formaggini

NEW YORK

Ci ritroviamo catapultate fuori. È una splendida, tiepida mattinata di primavera, di quelle che solo questa città sa offrire, l'aria pulita, il cielo cristallino. Dobbiamo andare a Brooklyn, a casa di Micah, l'amico di mia figlia, una sorta di figlio adottivo, che ci ospiterà nella nostra trasferta newyorkese. Ma prima ci tocca fare i conti con il taxista. Che, come tutti i taxisti di questa città, biascica poche e confuse parole di inglese, ha la voce rauca e, soprattutto, non ha la minima idea di dove andare, anzi pretende che si sia noi a portare lui a destinazione. È così ogni volta e mi domando sempre cosa ci sia di sbagliato nei taxisti newyorchesi, perché scelgano di fare questo mestiere e non aprano invece un deli di cibi esotici che qui nascono come funghi. A nulla serve che io ripeta come un mantra: "It's in Brooklyn, in Williamsburg!". Lui sbuffa sempre più irritato e io allora preferisco tacere e guardare fuori dal finestrino.

La freeway che da JFK porta a Brooklyn non passa per il Lincoln tunnel, mi dispiace che Paolina non possa godersi l'emozione di scoprire alla fine del buio la skyline sfavillante di Manhattan con i suoi grattacieli sparigliati come carte da gioco. Superiamo invece un cimitero senza fine, una distesa di croci identiche e simmetriche. L'America pretende di essere egualitaria anche nella morte. In qualche modo arriviamo a destinazione. Micah non c'è ma ha lasciato ad attenderci un suo inquilino. Juan ci aspetta seduto sulle scale, in compagnia di un uomo dall'età indefinita, che indossa un'uniforme militare che ha visto tempi migliori (scopriremo poi che si tratta del nostro "Resident Bum" ovvero il nostro barbone di riferimento). Capiremo infatti che praticamente vive sulle scale

LE RICETTE DI NEW YORK

BURRITO

È il piatto simbolo del Messico e dunque ubiquo a Los Angeles, dove lo vendono anche nei baracchini per strada. Ho dovuto imparare a farlo perché mia figlia ne andava pazza e ne consumava quantità impressionanti. Io li amo ma diciamo che, dal punto digestivo, è un piatto piuttosto impegnativo. Sono invece di fattura piuttosto semplice: si parte dalle tortillas che poi possiamo friggere dando vita ai nachos, oppure farcirle con i più disparati condimenti realizzando burritos, fajitas ecc.

Ingredienti per 6 persone:

200 g di farina di mais bianco

150 ml d'acqua

2 cucchiaini di sale marino

2 cucchiai di olio extravergine d'oliva

Aggiungo alla farina di mais bianco l'acqua tiepida e inizio a massaggiare l'impasto; quando ancora il composto è un po' sabbioso, aggiungo l'olio e il sale. Continuo il mio massaggio finché non ottengo un impasto sodo e morbido; se necessario aggiungo altra acqua. Poi avvolgo l'impasto con la pellicola e lo faccio riposare per circa 20 minuti a temperatura ambiente. A questo punto formo delle palline di circa 4 centimetri di diametro e le stendo con un mattarello. Mi aiuto spolverando il piano di lavoro con un po' di farina oppure mettendo un foglio di carta forno sotto l'impasto. Lo spessore non deve superare i 4 mm. Scaldo per bene una piastra o una padella antiaderente e ci metto sopra un disco di pasta per volta. Faccio cuocere per circa 60–90 secondi, a seconda dello spes-

sore della tortilla. Man mano che cuocio, le avvolgo in un panno, in modo che restino morbide. Posso poi farcirle arrotolandole su se stesse con carne macinata di manzo, fagioli, verdure, formaggio, guacamole e salsa piccante.

ANELLO DI RISO, POMODORO E MENTA

Da sempre il riso è circondato da miti e leggende. In Cina, ad esempio, raccontano che secoli fa, un Genio Buono, si fosse impietosito alla vista di tanti uomini che soffrivano la fame e, in un impeto di grande generosità, si strappò tutti i denti e li piantò affinché fruttificassero. Quando questi denti furono raccolti apparvero tanti chicchi di riso perfettamente bianchi come i denti del Genio Buono.

In India, invece, si narra che una bella fanciulla, amata da Shiva, chiese al dio in cambio del suo amore un cibo che non desse mai la nausea e che non appesantisse lo stomaco. Ahimè, la cura non funzionò e la tapina morì ma Shiva piantò sulla sua tomba una piantina dalla quale nacquero milioni di chicchi bianchi che si sparsero per tutta la terra.

Nel mondo arabo poi la leggenda vuole che il riso sia considerato sacro perché nato da una goccia di sudore di Maometto, caduta dal paradiso.

Ingredienti per 6 persone:

600 g di riso

500 g di pomodorini

un ciuffo di menta fresca

un ciuffo di basilico

1 spicchio d'aglio

olio extravergine d'oliva

il succo di 1 limone

sale e pepe

LE RICETTE DI MIAMI

PANELLE

Le panelle sono uno dei più famosi cibi di strada palermitani. In pratica sono la variante fritta della farinata di ceci o cecina. Sono un retaggio della dominazione araba in Sicilia. Gli arabi infatti già mescolavano la farina di ceci con l'acqua, la schiacciavano e la friggevano. Pane e panelle, accompagnati dai cazzilli, le crocchette di patate, è uno dei panini migliori che potrete mai mangiare. Ogni tanto però la panella si ribella, come è accaduto a noi a Miami: accertatevi dunque di avere la farina migliore in circolazione (quella biologica artigianale possibilmente) e fate attenzione al dosaggio dell'acqua.

Ingredienti per 8 persone:

200 g di farina di ceci biologica

500 ml d'acqua

sale

pepe

olio per friggere

semi di finocchio (facoltativi)

Per 8 persone stempero in una casseruola, lontano dalla fiamma, 200 g di farina di ceci in mezzo litro d'acqua, mescolando bene di modo che non si formino grumi. Aggiungo il pepe e faccio cuocere su fuoco basso, sempre mescolando per circa 15 minuti, finché il composto non comincia a ispessirsi. Quando la polentina inizia a staccarsi dalle pareti della pentola, è pronta per essere versata su un ripiano di marmo o di alluminio e a essere spianata sottile con una spatola. La lascio raffreddare completamente e poi la taglio in rombi o in triangoli.

Faccio scaldare abbondante olio in una padella larga e quando è bollente ci friggo le panelle, senza sovrapporle, finché non sono ben dorate. A questo punto le faccio asciugare su carta assorbente, aggiungo sale e, se voglio, semi di finocchio. Le servo caldissime. Ne faccio in abbondanza perché sono peggio delle patatine, una tira l'altra, e a casa mia ne vanno pazzi!

ARANCINI

Si chiamano così perché sembrano proprio delle piccole arance, per il colore e per la forma e sono la sintesi perfetta della Sicilia e delle tante culture che si sono incrociate in questa terra: c'è il ragù dalla Francia, il riso e lo zafferano dal mondo arabo, il pomodoro dalla Spagna e il formaggio dalla Grecia. Naturalmente sulla storia abbondano le leggende: c'è chi afferma che siano nati nei conventi, grazie alle solite volenterose suore, chi sulle mense aristocratiche, chi invece nelle cucine popolari con gli avanzi di riso. Come sia sia, sono buonissimi!

Ingredienti per circa 15 arancini:

Per il ripieno:

300 g di carne trita, metà manzo e metà maiale

1 carota pelata e tritata

1 gambo di sedano tritato

1 cipolla tritata

500 g di salsa di pomodoro

1 cucchiaino di estratto di pomodoro

olio d'oliva

Per il riso:

1 cipolla rossa piccola tritata

300 g di riso per risotto

600 g d'acqua in cui avrete sciolto lo zafferano

L'America è un grande Paese, ricco di contraddizioni, sempre vivo e interessante, la loro è una cultura forte, aggressiva, molto invadente, una cultura di luce e ombra, bianco e nero, di tinte forti, senza sfumature; la nostra è di certo una cultura più tenue, meno netta, più avvolgente, che ancora regala pause e attimi sospesi, momenti di abbandono, in cui poter staccare la testa, assentarsi da sé stessi. Non ha senso tentare di definire quale delle due culture sia la migliore. Certo è però che qualche piccolo insegnamento, almeno per ciò che riguarda il cibo, noi italiani potremmo darlo. Che poi si tratta di insegnamenti semplici: mangiare è un'esperienza che per essere apprezzata al suo meglio va fatta insieme, condividendola. Bisogna assaporare i momenti del cibo, trovarne la gioia non solo l'utilità. Il cibo non è unicamente carburante per il corpo e la scienza non può essere la guida di ciò che mangiamo. Lavorate di meno e godete di più, di tutti i piaceri, anche quelli della tavola. E infine, quando mangiate, fatelo sul serio e coinvolgete anche pentole e padelle.



Guido Tommasi Editore



9 788867 532339