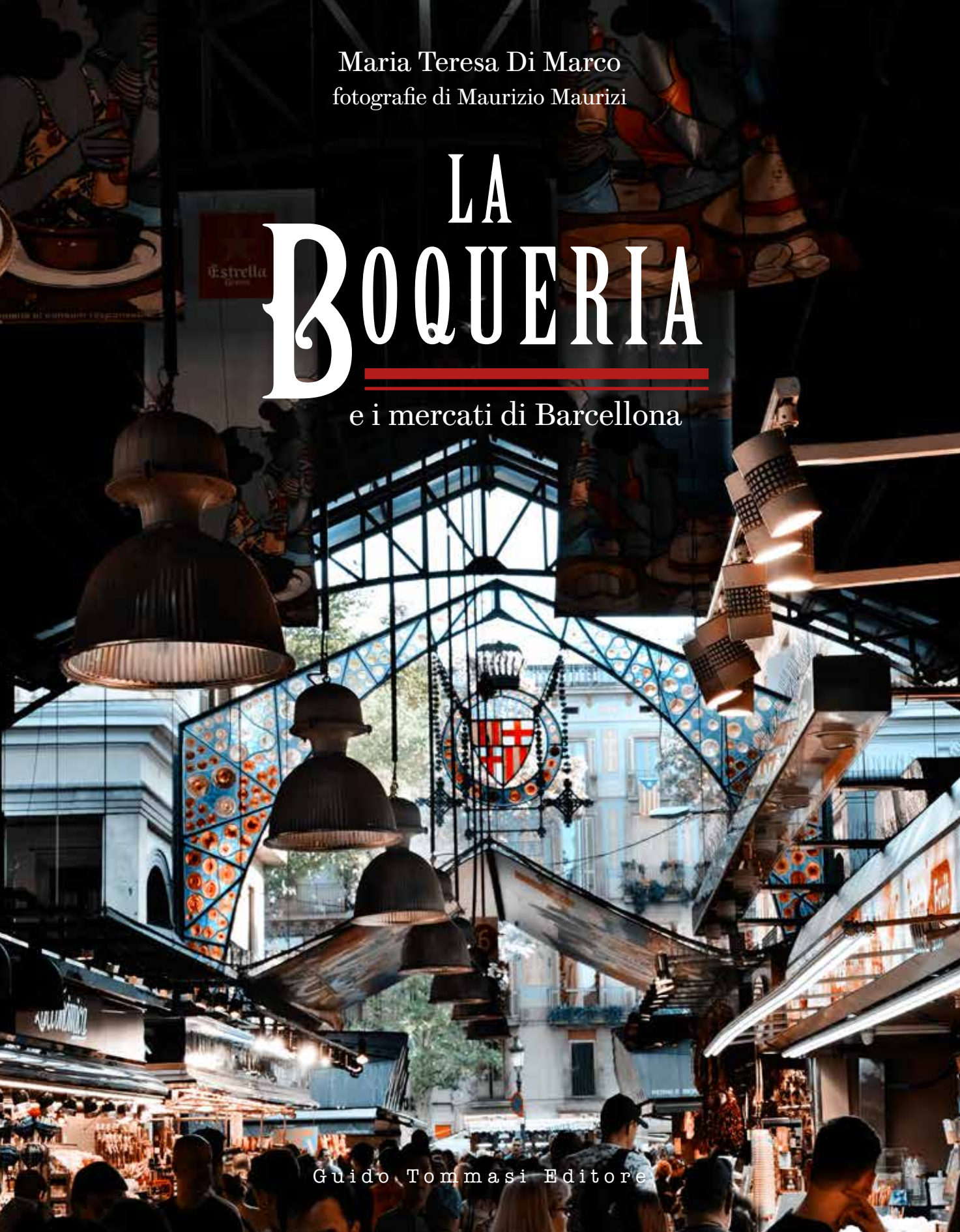
Maria Teresa Di Marco
fotografie di Maurizio Maurizi

LA BOQUERIA

e i mercati di Barcellona



Guido Tommasi Editore

INTRODUZIONE

"(...) tout un arrivage traversant les ténèbres et le gros sommeil de deux heures du matin, berçant la ville noire du bruit de cette norriture qui passait"

Le ventre de Paris, Émile Zola

Questo libro è una storia d'amore. E come ogni storia d'amore ha avuto i suoi giorni felici e le sue ore di sconforto, quel peculiare andare e venire tra la sensazione di conoscersi da sempre e l'amarezza dell'incomprensione assoluta. La Boqueria (e forse Barcellona?) è un luogo di una seduzione accecante e al contempo un universo difficile da penetrare, da conoscere realmente, oltre lo stereotipo, oltre l'apparente facilità con cui si mette in mostra e si offre.
Mi ci sono voluti anni, fatti di giorni e giorni con la cesta della spesa sotto il braccio per sentirmi veramente a casa, ma allo stesso modo ricordo benissimo che appena trasferita qui il primo luogo di scoperta e di felicità è stato il mercato. La Boqueria certo, ma non solo, perché Barcellona è una città di mercati. Ogni quartiere ha il suo con cui vive una simbiosi quotidiana, fatta di merci e di persone, ma anche di eventi e appuntamenti che lo fanno esistere al di là dei tempi della vendita, in una sintonia puntuale con i ritmi della vita sociale. Nei mercati si festeggia carnevale, si monta il presepe, si regalano rose nel giorno di Sant Jordi e castagne per la festa della Castanyera; al mercato si fa colazione, si pranza, ci si trova per un caffè o una birra, si fanno corsi, giochi, si viene per serate gastronomiche e qualche volta anche solo per passeggiare. Io lo adoro.

ALLIOLI

Olio extravergine d'oliva e aglio, tutto qui, eppure in questi due elementi c'è molta dell'essenza del Mediterraneo. L'*allioli*, che a questi due cardini aggiunge solamente il sale, è una salsa antichissima, imparentata direttamente con la *skordalia* greca e già molto amata nel mondo romano.
Rimane il dubbio sul fatto che possa essere all'origine della maionese francese a cui si sarebbe tolto l'aglio e aggiunto il tuorlo per adeguarla ai gusti del nord Europa. Il punto di congiunzione sarebbe stato identificato nella breve dominazione francese dell'isola di Minorca (presa di Maò 1756, durante la guerra dei 7 anni): in quella occasione i francesi l'avrebbero conosciuta e riportata edulcorata a Parigi. La ricostruzione è piuttosto incerta e sembra avvicinarsi più alla leggenda che alla realtà, ma è comunque suggestiva nel rivendicare la radice mediterranea della maionese, montata con l'olio extravergine d'oliva e non con il burro come la gran parte delle salse francesi.
L'*allioli* per arte sua non ha dubbi, difende la sua identità catalana e occitana e, naturalmente, il profumo dell'aglio!

RICETTA DI BASE

3-4 denti d'aglio
(pelati e privati del germe)
250 ml di olio extravergine
d'oliva (circa)
sale grosso

Nel mortaio (che tradizionalmente va tenuto tra le gambe) versate qualche grano di sale, meglio se grosso, e unite gli agli privati del germe e tagliati a pezzetti piccoli e regolari (mi raccomando, a temperatura ambiente!). Cominciate a schiacciare fino a ottenere una pasta bianca uniforme, aggiungete l'olio prima goccia a goccia, poi a filo con regolarità. Girate continuamente e sempre nella stessa direzione, fino a esaurire la quantità di olio.
Se impazzisce (in catalano "se talla", "se nega") si può salvare aggiungendo un tuorlo d'uovo (crudo o cotto), una patata bollita, mollica di pane bagnata in aceto e strizzata, ma anche una cotogna cotta o una pera che sono versioni egualmente tradizionali dell'*allioli*.

Nota: *Se l'*allioli *impazzito ("negat") non lo vuole per definizione nessuno ("aioli negat, dana'l al gat", ovvero "l'allioli impazzito dallo al gatto!") ci sono occasioni in cui lo si sbaglia espressamente. L'*allioli negat *può essere cioè anche una ricetta sbagliata in partenza: un* allioli *poco legato viene diluito con un poco del brodo di cottura del piatto a cui si vuole aggiungere. In questo caso funziona come una sorta di* picada *che dà sapore e conclude con un tocco speciale una ricetta, spesso di pesce.*

PATATAS BRAVAS

Qui tocca essere precisi e togliere di mezzo ogni confusione: qualunque cosa vi abbiano detto, le *patatas bravas* non sono un piatto originario di Barcellona. Ciò non toglie che se ne consumino tonnellate ogni giorno e a qualsiasi ora, spesso condivise al centro di un tavolino o sullo strapuntino stretto di una barra. Accompagnano una, due o tre *canyes* (birrette) e molte chiacchiere tra amici.

PER 4 PERSONE

600 g di patate
olio per friggere
sale

PER LA SALSA BRAVA

200 ml di passata di pomodoro
3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
paprika dolce in polvere
paprika piccante o cayenna a piacere

PER L'ALLIOLI

1 tuorlo a temperatura ambiente
1 o 2 denti d'aglio
200 ml circa di olio extravergine di oliva dal gusto delicato (oppure di semi di buona qualità)
sale

Sbucciate le patate e tagliatele a dadoni irregolari (non devono essere troppo piccole), friggetele per un paio di minuti in olio extravergine d'oliva a temperatura non troppo elevata: devono infatti cuocere all'interno, quindi prelevatele con una schiumarola, adagiatele su carta da cucina e conservatele da parte.
Preparate ora la salsa *brava*: in un pentolino scaldate l'olio extravergine di oliva, versate la passata e salate. Fate cuocere a fiamma vivace finché la salsa non si addensa, unite quindi la paprika dolce e quella piccante, proseguite la cottura a fiamma dolce mescolando regolarmente finché la salsa non si sia ridotta. Potete regolare a piacere il grado di piccantezza, ma tenete presente che per definizione la salsa deve essere "brava", ovvero tosta!
Dedicatevi infine all'*allioli*: se volete fare le cose per bene e in modo tradizionale trovate la ricetta a pag. 38 ma generalmente l'*allioli* che accompagna *les braves*, è una sorta di maionese all'aglio, dunque potete fare riferimento all'ottima ricetta di Maria che trovate a pag. 107 come accompagnamento della *fideuà*.
È il momento di montare il piatto. Riprendete le patate e tuffatele questa volta in olio caldissimo in modo che assumano un bel tono dorato e formino la crosticina. Servitele subito accompagnate dalla salsa *brava* e da un cucchiaio di *allioli*.

GAZPACHO

Non è un piatto della tradizione catalana, ma in estate lo troverete spessissimo nei menu della *comida* (il pranzo): il gazpacho infatti rinfresca, disseta e nutre.
Le origini di questa zuppa fredda sono da ricercare a sud in Andalusia e anche in Extremadura dove il caldo d'estate è feroce. Nelle abitudini di Barcellona è arrivato probabilmente per mano dei molti immigrati che lasciarono quelle terre durante gli anni '60 del Novecento, con le valigie cariche di molte speranze e poco denaro.

PER 4 PERSONE

600 g di pomodori rossi maturi già spellati e privati dei semi (6-7 pomodori)
60 g di peperone verde (circa mezzo peperone di media grandezza)
100 g di cetriolo pelato (circa mezzo cetriolo)
2 denti d'aglio
100 ml di olio extra vergine d'oliva
40 ml di aceto di vino rosso di alta qualità
mollica di pane bianco secco, circa 40 g (una fetta grande)

Bagnate il pane con l'acqua e tenetelo da parte per farlo ammorbidire.
Pelate i pomodori immergendoli per pochi secondi in acqua bollente, rimuovete se potete la maggior parte dei semi. Lavate il peperone, sbucciate il cetriolo e tagliate tutto in pezzi regolari. Pelate anche i denti d'aglio ed eliminate il germe al centro. Raccogliete tutti gli ingredienti nel frullatore e frullate a lungo fino a ottenere una vellutata uniforme. Se necessario, aggiungete poca acqua fredda per ottenere una consistenza non troppo densa. Lasciate riposare in frigo per mezza giornata o, meglio ancora, per una notte intera e servite ben freddo.
Si può accompagnare il gazpacho con un battuto di peperoni, cipolla e cetriolo e con dadini di pane tostato da servire a parte.

MANDONGUILLES
POLPETTE

Il nome è per me tra i più difficili da pronunciare e al mercato mi vergogno sempre un poco di come il suono di questa parola mi attorcigli la lingua. Ma al palato queste polpette suonano benissimo, somigliano a quelle di casa nostra con la salsa rossa della nonna, ma sanno anche di una storia diversa. Il merito è della *picada* con le nocciole che le fa inaspettate e buonissime, di un pizzico di cannella e del solito immancabile *sofregit* da cui sembra che ogni storia catalana in cucina abbia inizio.

PER 4 PERSONE

250 g di carne di manzo tritata
250 g di carne di maiale tritata
2 uova
3 fette di pane di campagna senza la crosta (circa 100 g)
2 cucchiai circa di pangrattato
poco latte
1 dente d'aglio
prezzemolo
sale e pepe

acqua calda o brodo
farina
olio per friggere

PER IL SOFREGIT

1 grossa cipolla
4 pomodori piccoli maturi
1 bicchiere di vino bianco
1 pizzico di cannella in polvere
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
sale

PER LA PICADA

40 g di nocciole tostate e pelate
2 denti d'aglio
una fetta di pane tostato senza la crosta
sale

Impastate per prima cosa le polpette: mescolate le carni, salate, pepate e incorporate il prezzemolo e l'aglio tritati finemente, aggiungete le uova sbattute, il pane ammollato nel latte e ben strizzato e cominciate ad amalgamare. Incorporate poco alla volta il pangrattato fino a ottenere la giusta consistenza. Inumiditevi le mani e formate delle polpette di grandezza regolare (poco più piccole di un uovo piccolo), infarinatele quindi friggetele in abbondante olio caldo senza cuocerle eccessivamente. Conservatele da parte su carta assorbente.
In una padella capace fate soffriggere la cipolla tritata finissima in 4 cucchiai di olio, appena sarà trasparente incorporate i pomodori privati della pelle e dei semi, lasciate consumare a fuoco dolce, mescolando sempre per almeno 10-15 minuti. Versate quindi il vino bianco, lasciate evaporare l'alcol alzando la fiamma, quindi abbassate, incorporate la cannella e due tazze d'acqua calda (o di brodo, se lo avete a disposizione). Mescolate bene, portate a leggero bollore quindi unite le polpette, abbassate la fiamma e continuate la cottura per una ventina di minuti. Verso la fine incorporate la *picada*, mescolate bene e lasciate cuocere ancora per cinque minuti.

BACALLÀ A LA LLAUNA

Ricetta popolare, anzi popolarissima, prende il nome dal contenitore, la *llauna* (una teglia a bordi alti) in cui viene preparato. È un piatto semplice che non manca praticamente mai nei menu di bar e ristoranti ed è facile trovarlo anche tra le proposte dei banchi che vendono piatti pronti.
È considerato uno dei piatti più autoctoni della città.

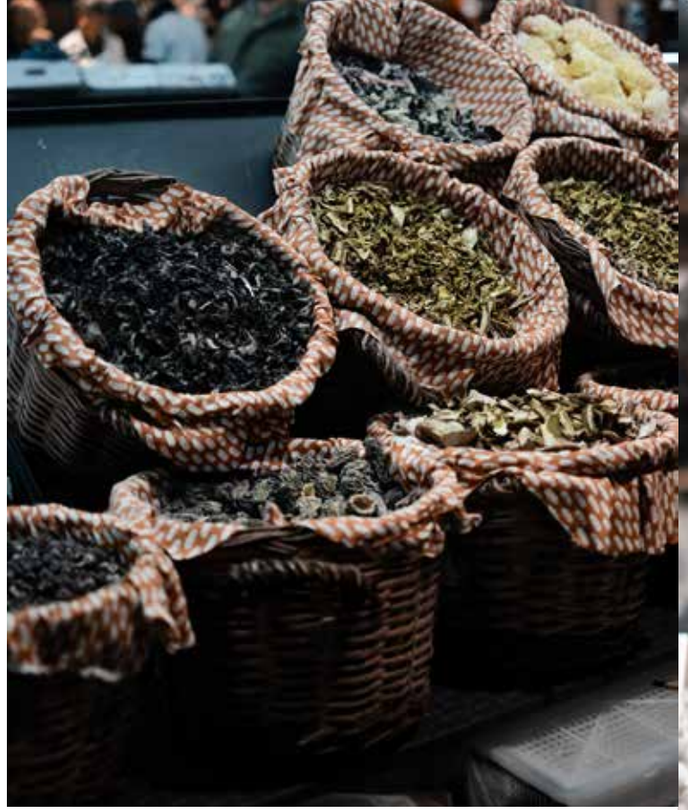
PER 4 PERSONE

800 g circa di baccalà già dissalato tagliato in pezzi di circa 8-10 cm
4 cucchiai di farina
1 bicchiere di vino bianco
10 g di *pebre vermell* (o di paprika dolce)
4-5 denti d'aglio
100 ml di olio extravergine d'oliva
prezzemolo

Asciugate con cura il baccalà dopo averlo perfettamente dissalato, infarinatelo e battetelo per eliminare l'eccesso di farina. Friggetelo in una padella con l'olio extravergine d'oliva finché non comincia a dorarsi, quindi prelevatelo con la schiumarola e sistematelo in una teglia in un unico strato. Colate l'olio in cui avete fritto il baccalà e soffriggeteci leggermente i denti d'aglio tagliati a fettine sottili, aggiungete il *pebre vermell* (o la paprika dolce) e subito bagnate con il vino, mescolate bene, spegnete e versate il liquido sul baccalà, aggiungete il prezzemolo. Infornate per 5 minuti in forno già caldo.

Nota: *la ricetta, nella sua semplicità, prevede assai poche variazioni, si può fare a meno del vino ma soprattutto è frequente unire nella teglia qualche pomodoro tagliato a metà che regala un poco di umidità e di sapore a un piatto che facilmente rischia di risultare troppo asciutto.*

LA BOQUERIA A
RAMÓN CABAU
RESTAURADOR



TROMPETA
24€
CAMA-GROC
24€
ROVELLO MITJA
24€

FLORS
3'50€

TROMPETA
24€
CAMA-G
24€
ROVELLO MITJA
24€

IL MERCAT SANTA CATERINA

Come nel caso della Boqueria, anche il mercato di Santa Caterina nasce nello spazio un tempo occupato dalla chiesa e dal convento domenicano di Santa Caterina, il primo tempio gotico della città terminato nel 1268.
Con l'occupazione francese all'inizio dell'800, il convento fu trasformato in caserma militare e da lì iniziò un declino lento ma inesorabile culminato nell'incendio della chiesa il 25 luglio del 1835, durante una giornata di violente insurrezioni popolari contro gli ordini religiosi della città. L'evento servì da pretesto all'amministrazione pubblica per portare avanti il progetto di un mercato fortemente voluto da tempo, in una città in cui lo spazio era poco e la popolazione sempre più numerosa.
Dopo lunghe trattative e adempimenti burocratici di ogni tipo, il mercato fu inaugurato nel 1848, dimostrandosi però ben presto inadeguato. Molte opere di aggiustamento e di riforma lo accompagnarono nel corso degli anni, a braccetto con la trasformazione della città e in particolare con l'apertura della via Layetana e della calle Princesa.
Nonostante tanti trambusti il mercato riuscì a crescere e a consolidarsi come un punto di riferimento non solamente per il quartiere, ma per tutta la città, probabilmente grazie alla varietà dei generi e alla convenienza dei prezzi.
Nel 1997 inizia un percorso di grande rinnovamento per il mercato: gli architetti Enric Miralles e Benedetta Tagliabue vincono il concorso per il rimodellamento integrale di Santa Caterina. Immaginano uno spazio completamente nuovo, sotto una copertura colorata e avvolgente ispirata ai *trancadís* (una sorta di mosaici astratti) modernisti di Gaudí. Il risultato è un mercato completamente diverso che è diventato un'attrazione per tutti gli appassionati di architettura contemporanea. Ma se guardate bene vi accorgerete che il progetto avanguardistico conserva le tracce della storia del mercato: sotto il tetto gli inserti di legno a listarelle verticali ricordano l'andamento delle casse che si impilavano in torri impossibili per trasportare le merci, mentre sul retro del mercato troverete una parete dedicata alla memoria del baccalà, con le vasche di marmo bianco incassate nel muro e un inserto che ricorda l'andamento sinuoso delle code del pesce.

PANELLETS

Questi biscotti sono tipici della festa di Tutti i Santi e segnano l'inizio ufficiale dell'autunno. Ne esistono versioni innumerevoli, con la farina di mandorle ma anche con le patate dolci, con i pinoli, con le castagne, ma anche con mandorle, con caffè e persino con il cocco. È tradizione che i bambini li confezionino a scuola e infatti Anna, nostra figlia, li porta a casa da quando ha iniziato l'asilo.

PER CIRCA 15-20 BISCOTTI

200 g di farina di mandorle
200 g di zucchero a velo
1 uovo
100 g di pinoli

Con pazienza, e preferibilmente su un piano di marmo, impastate la farina di mandorle (che deve assolutamente essere fresca, ovvero macinata da poco) con lo zucchero e l'albume, fino ad ottenere un impasto consistente e umido (se fosse necessario, potete aggiungere poca acqua fredda).
Con le mani bagnate formate delle palline regolari, passatele nel tuorlo battuto e quindi premete i pinoli con i palmi delle mani in modo che aderiscano bene alla superficie. Raccogliete i vostri biscotti in una teglia rivestita di carta forno e infornate in forno già caldo a 200 °C per circa 15 minuti. Lasciate ben raffreddare.

28 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 301 5

9 788867 533015

Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it