

Il Gastronomade

Vado oltre il limite dei miei pasticci gastronomici e mi prendo la responsabilità di sfamare 25 sconosciuti.

Sono le tredici. Il pranzo è pronto. Una lunga tavolata si riempie di stoviglie e tovaglioli immacolati: le persone aspettano l'inizio del pranzo. Non voglio salamelecchi né ringraziamenti. L'unica preoccupazione è quella di sapere quanto possa piacere il cibo che ho preparato.

Silenzio in sala. Nell'aria c'è un che di magico-religioso che mi commuove e tranquillizza. Max, a capotavola chiede un applauso per il cuoco che finisce con un mio cattivo pensiero: qui incominciamo male.

Antipasto. Non è stato facile trovare la fecola di manioca, la materia prima dell'antipasto che adesso sta per essere consumato e che, da noi in Colombia, si chiama Pandeyuca. Su ogni piatto appaiono in bella mostra tre palline che somigliano a quelle da tennis e sono fatte con la fecola di manioca, pecorino romano e uova di "galline felici". Dopo una breve spiegazione riguardante le palline, sento i primi "che buono" che diminuiscono la mia tensione.

Prima portata. Riso con gamberi. Sono in cucina che riempio i piatti quando, come d'incanto, si materializza la Marirosa, una donna fatata che vuol darmi una mano nella presentazione dei piatti. "Aiutami a pensare", le chiedo, e lei si dà da fare. Sono riuscito a cucinare due versioni di riso. La prima è un piatto di riso ribe molto croccante, cotto in acqua di cocco caraibico. I gamberi, prima di finire insieme al riso, sono lasciati a bagno per mezz'ora in una salsa meticcia fatta con succo di mango filippino e pezzi di pomodoro datterino.

La fata Marirosa porta buone notizie. Qualcuno chiede il bis che non riesco a offrire perché il riso coi gamberi è finito. Sbucciare due chili di gamberi con la testa che viaggia sulle palline del pandeyuca, è stata un'impresa ardua. Il tempo è stato tiranno. La seconda versione del riso con gamberi è fatta con il basmati, riso ottimo perché non si attacca e ha una buona resistenza alla cottura. E anche il morbido basmati è stato gradito dagli invitati, ma non ho ancora la pace di cui ho bisogno. Dopo l'ultima portata potrò respirare. Per adesso, all'altezza del riso non posso fare altro che servire e raccontare del cibo che migra e aspettare i commenti che trasmette la fata Marirosa. "Il gambero ha passato la prova del fuoco: è piaciuto un sacco".

Seconda portata. Tamalitos a modo mio. Non avete idea di quanto ho sofferto con questi "tamalitos": involtini di mais ripieni di verdure, tuberi esotici e con il cuore d'Asiago. Sono stato sul punto di rinunciare ai "tamalitos". A Milano non ho trovato delle foglie vegetali adatte per avvolgere il mio sofferto impasto. Alla fine mi son detto: o la va con le foglie di banana thailandese o la spacca con del mais che fuoriesce dal suo involucro verde. Molte foglie si sono aperte, ma i 25 involtini rattoppati sono arrivati in tavola. Eppure son piaciuti.

Ha il suo fascino l'aprire degli involtini di mais bogotano su un candido piatto lombardo fatto in Cina.

Terza portata. Bocconcini agrodolci di seitan con bastoncini di manioca fritta. Tre giorni prima del pranzo s'immergono i pezzetti di seitan in un gradevole intruglio fatto di panela [dolcificante tipico colombiano], zenzero, limone, aglio, curcuma e poche gocce di tabasco. Il tutto s'introduce in buste di plastica per alimenti e si mette nel congelatore. Il giorno del pranzo si scongela il seitan e si cuoce alla griglia.

Una pecca: la manioca è un po' asciutta e fa bere tanto. E il seitan? In tanti vogliono sapere la ricetta di questa "carne" agrodolce che sa di zenzero e limone ed altri ingrediente che il gastronomade, che sarei io, non comunica.

Quarta portata. Crema de frijoles con arepitas, che in italiano acquista un'altra musicalità: vellutata di fagioli con piccole piadine. Anche la crema e le arepitas superano la prova e la mia anima in pena si ricorda di nuovo con il corpo.

Verso la fine del pranzo arriva in cucina la signorina Anitamón a cui chiamo la donna falena, una donna che volentieri farebbe da hostess in un mio ipotetico pranzo sopra le nuvole, sì vi dicevo di lei, sì della volonterosa signorina Anitamón che insieme alla fata Marirosa ha svolto il ruolo di spettacolare cameriera.

E cosa hai messo nella crema? E' la domanda dei curiosi commensali. Ed io parto da capo. I fagioli devono essere grandi e rossi e non quelli piccoli e neri che si usano per fare la "feijoada" brasileira. Questi si mettono a mollo il giorno prima in abbondante acqua. Una volta ammorbiditi, si cuociono a fuoco lento finché non sono al

dente. Per finire questa fase s'aggiunge della banana verde a pezzetini che cuoceranno in cinque minuti. Per concludere, a fuoco spento, si mescolano i fagioli ad un soffritto fatto di cipolla, aglio e pomodoro a dadini. Si mette poco sale perché le arepitas contengono un formaggio che è già salato. La crema diventa una sorta di nutella salata che i bambini del mio paese spalmano tutte le mattine sulle arepitas e che adesso mi fanno venire l'acquolina in bocca.

Ultima portata. Platano maturo cotto al forno. Il platano è cugino della banana, quel frutto morbido con la buccia gialla che arriva dalla periferia del mondo. Il platano sembra una banana con la differenza che questo è un frutto che non si mangia crudo. Entrambi sono della famiglia delle musacee e nella cucina latinoamericana sono due vegetali molto presenti.

Quando il platano è acerbo, lo si adopera come ingrediente per zuppe e come companatico dei piatti unici in cui ci sono la carne o il pesce, ma quando il platano matura acquisisce un sapore dolce che lo rende adatto alla preparazione di dessert. Nel caso dell'ultima portata del pranzo di cui vi parlo, il platano maturo s'inforna senza pelarlo; dopo mezz'ora a 180 gradi, il dolce è pronto. La buccia diventa nerissima e, mi raccomando, non si mangia. Il "maturo" si può tagliare a tocchetti e si serve anche con dei dadini di formaggio fresco.

E' passata una settimana da quella sfida culinaria ed io continuo con le mie sperimentazioni gastronomiche, sfide del gusto con me stesso che mi portano a pensare che un'altra tavolata si potrebbe fare al più presto. Ho lo spirito del debuttante con la paura che compie il suo ruolo di voce interiore che a tutte le ore m'invita ad essere uomo del cauto ottimismo. Parlo della sana paura perché quella malata fa tremare gambe e pentole, paralizza il sistema sentiPensante e mi dice "non farlo, non sei in grado di...".

Prima di ogni sfida gastronomica mi alleno con un pensiero fisso: anche questa volta dovrai andare oltre, anche questa volta metterai OIL –oltre il limite- nel tuo motore. E così parto in quarta a mescolare saperi e sapori del pluriverso mondo, il modo più liberatorio per combattere la routine e dimenticare per qualche ora la troppa realtà che mi schiaccia come una banana fritta. Cucinare per una ventina di amici è vivere dentro un guscio di finzione.

Il bilancio è assai positivo, aumenta la fiducia in me stesso, mi emoziono quando offro da mangiare una pietanza che m'invento o che arriva da lontano. La pretesa è quella di stabilire un appuntamento settimanale dove il cibo diventi la miglior scusa per fantasticare e raccontare storie di cibo migrante, di anormale vita quotidiana, dei mostriciattoli che si nascondono nei frigo, di quanto poco mi voglio bene quando mangio schifezze, di mamma mia quanto è buono il tuo pane fatto con la pasta madre...

La materia prima c'è e sono gli amici che mi sopportano, la salute e il coraggio che sto coltivando nell'orto del mio amico Orazio. Mi basta una cucina abitabile, la cucina di un circolo contro la fame nel mondo, un teatrino del gusto da improvvisare sotto un tetto solido, due pentole e un oste-griot in grado di affascinare con le sue arepas e le sue storie gastronautiche. Basta una tazza di the, una madeleine, una frase di Proust da digerire pian piano, brevi racconti di realtà immaginate che ci diano trenta secondi di felicità.

Ed in questa cucina-realtà parallela, continuerò a voler sopravvivere. Anitamon e Marirosa, due angeli femminili, oltre che ottime ostess, mi confermano il loro impegno nell'impresa. Sento già il primo cliente che domanda "e cosa si mangia oggi?", e il sottoscritto oste che per trenta secondi gli rallegra orecchie e palato: oggi abbiamo trionfo di chontaduro su un tappeto di scaglie di carambolo, millefoglie di yuca, filetto di seitan ruspante e tamarillo confettato. Il tutto buono, pulito e giusto. Che bello sognare... è gratis, ironizza dentro la cattiva paura mentre sua sorella buona ragiona: "non lo puoi fare, fifone di un gastronomo? Allora fallo, supera i tuoi grigi confini di pasta frolla e torna a navigare nel tuo mare di schiuma al parmigiano. Le tortas d'Itaca sono lontane, cucciolo d'oste, eterno debuttante.

Autore: **Rafael Angel Coronado Giraldo**

Nazionalità colombiana

Indirizzo: via Porpora 113 c/o De Giuli

Tel. 3925.1884.50

Indirizzo di posta elettronica: rafacoronado@gmail.com