

## Un uomo in cucina

DI ALBERTO IBBA

Chi non ha visto almeno una volta la celebre sequenza del film "Un americano a Roma" dove Alberto Sordi davanti al fumante piatto di "macaroni" sentenzia: "cheffai me provochi e io te magno"?

In quel bianco e nero d'autore ancora una volta Sordi dava corpo e parole all'italiano medio, che di fronte alla ormai evidente e inarrestabile colonizzazione culturale americana contrapponeva la propria identità gastronomica. Il trionfo, con accento romano, della "pizza e mandolino, spaghetti e tazzuriella di café".

Pensiamo ancora alle tante tavole imbandite ne "La famiglia" di Ettore Scola attorno alle quali scorrono cinquant'anni di storia del nostro paese o alla "Grande abbuffata" di Marco Ferreri dove il cibo, al pari del potere, uccide chi troppo ne ha.

La cucina dunque come metafora storico-sociale, specchio di un'identità che intorno alla tavola compone e scompone il profilo di un'intera nazione.

Abbiamo chiesto ad Andrea Meoni, di aiutarci a fotografare la ristorazione del duemila e di confessare alcuni trucchi del mestiere.

Un viaggio ipotetico, in quattro puntate, al ter-

mine del quale il nostro lettore sarà in grado di preparare una cena con i fiocchi.

Un viaggio che vorremmo condividere principalmente coi nostri lettori maschi, perché la loro presenza ai fornelli non solo aumenti dal punto di vista quantitativo ma anche e soprattutto qualitativo. Sappiamo in questo modo di dar voce alla speranza di tante amiche, fidanzate e mogli.

"L'uomo è sempre stato in verità - spiega Meoni - il padrone della cucina, almeno nella ristorazione. Dobbiamo sapere che sino a non molti anni fa i tempi di lavoro nelle cucine di alberghi



# L'uomo in cucina

...oggi sfido mia moglie in cucina...

## GARGANELLI AUTUNNALI

g.200 garganelli  
g.80 salsiccia senza pelle  
g.40 cipolla rossa affettata  
g.150 funghi porcini affettati  
g.100 taleggio a cubetti  
g.20 pinoli  
1/2 bicchiere brandy  
g.20 olio extravergine d'oliva  
q.b. sale  
q.b. pepe

**ESECUZIONE** In una padella antiaderente fate rosolare molto lentamente la cipolla nell'olio. Una volta appassita la cipolla aggiungetevi i porcini, i pinoli e la salsiccia (che sarà stata privata della sua pelle e sbriciolata in precedenza), far cuocere a fuoco medio per circa 5 min. e bagnare con il brandy facendolo poi evaporare 2 min., spegnere il fuoco, salare e pepare, aggiungere il taleggio e coprire con un coperchio. In contemporanea alla preparazione della salsa mettere a bollire 2lt. d'acqua con 30 g. di sale grosso e cuocervi i garganelli (5 min. circa) Una volta cotti scolateli e aggiungeteli alla salsa girandoli bene. Pronti!

**N.B.** I garganelli possono essere sostituiti con delle pennette o altri tipi di pasta corta. La padella antiaderente oltre ad agevolarvi nella cottura degli alimenti vi consentirà di utilizzare una quantità di grassi inferiore del 50% rispetto alla media. Il taleggio, come gli altri formaggi utilizzati in aggiunta alle salse non dovrà essere cotto bensì sciolto con il calore del sugo appena cotto, per questo motivo è consigliabile tagliarlo a cubetti molto piccoli.



e ristoranti erano massacranti: più di dodici ore al giorno e spesso in ambienti la cui temperatura superava i quaranta gradi. Per questo motivo la donna non era ritenuta adatta a questo tipo di professione”.

Aggiungiamoci un pizzico di misoginia e una spruzzata di maschilismo ed ecco fatto: professionisti sul lavoro, fannulloni tra le quattro mura.

“La ristorazione nel nostro paese è decisamente mutata nel corso degli ultimi decenni - continua Meoni - Negli anni venti, ad esempio a Milano oltre ad una diecina di grandi ristoranti esistevano numerose latterie, perlopiù gestite da donne che preparavano pochi piatti caldi. Solo con l'arrivo dei “toscani” e la loro cucina completa si dà avvio alla moderna concezione ristoratoria.”

Varietà di primi, una cura particolare nella cucina della carne sino all'invenzione del “tiramisù”. Nascono le prime trattorie, cresce la domanda e le cucine locali si valorizzano. Con il boom economico la rete della ristorazione si sviluppa a ritmo serrato. “Negli anni Settanta assistiamo però ad una caduta qualitativa del servizio. Si sospende la ricerca e vi è un calo di attenzione sui prodotti. Il pubblico è però ormai “formato” è stato in qualche modo educato a riconoscere e saper scegliere. Con gli anni Ottanta il prodotto torna ad essere

protagonista. Il vino ne è un chiaro esempio; oggi il ristoratore fa attenzione alla produzione, cura il servizio al cliente sino ad esporre una vasta gamma di vini al bicchiere fino a pochi anni fa impensabile. Tuttavia - conclude Meoni - non ci si deve mai fermare. Se oggi la qualità del prodotto è un diritto acquisito da domani tutta l'attenzione dovrà focalizzarsi sulla lavorazione dello stesso. Per riuscire a rispondere alle nuove esigenze della clientela ma anche perché la nostra cucina mantenga un posto di prestigio a livello internazionale”. Ed ora ai fornelli non prima di aver letto con attenzione la ricetta e aver colto l'ultimo suggerimento: “utilizzate prodotti di qualità perché... perdonano l'errore”.

Su  
[www.abcitaly.com](http://www.abcitaly.com)  
tutti gli indirizzi e i link  
a ristoranti e siti di cucina