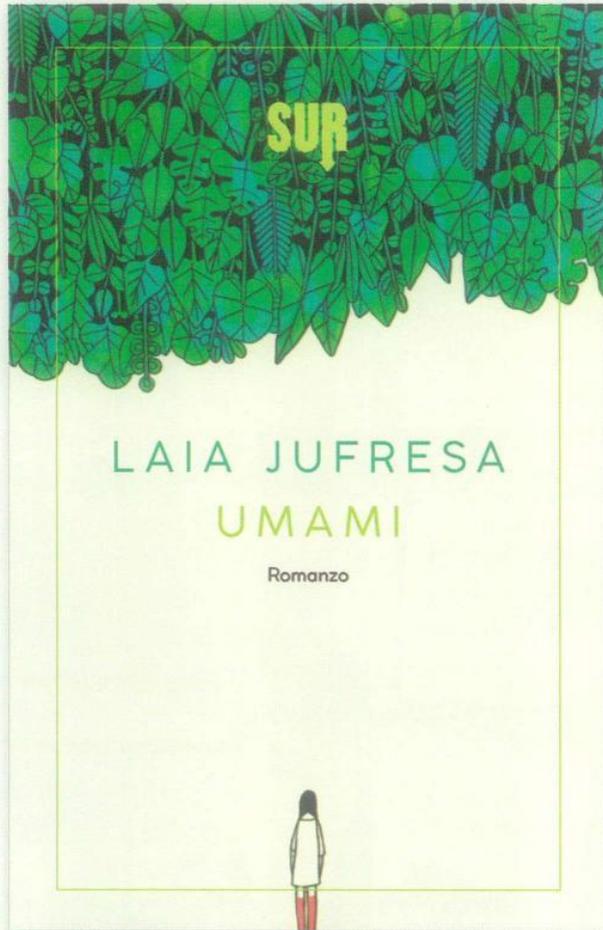


A TAVOLA CON IL LIBRO

L'umami è il sapore che in Occidente abbiamo scoperto solo da poco. Da questa novità parte il libro di Laia Jufresa.

Testi: Fabio Molinari | Ricette e foto: Annarita Rossi



“Umami è il sapore che le nostre papille gustative percepiscono: c'è il dolce, il salato, l'amaro, l'acido, questi sono i quattro che tutti conosciamo, e poi c'è l'umami. In Occidente è stato scoperto da poco, sarà un secolo, è una parola giapponese, significa delizioso. Di cosa sa? Questo è il punto: sa di umami. Il modo migliore di capirlo è questo: pensa a una pasta, pensa a un piatto di spaghetti. Non è niente, non sa di niente. Carboidrati insipidi. Ma se ci metti dell'umami, se ci metti parmigiano, o pomodoro, o melanzane, zac! È un pranzo”.

Alfonso Semitiel è un antropologo che ha speso buona parte della sua esistenza a studiare il sistema alimentare del Messico precolombiano, la dieta tradizionale e il suo rapporto con l'umami. Alfonso è anche il proprietario di Villa Campanario, un comprensorio di cinque abitazioni in cui si intrecciano storie e voci narranti degli occupanti. Il piccolo mondo costruito

Segue a pag. 96



Fabio Molinari

“È questo in fondo il fascino della storia alimentare: scoprire come gli uomini, con il lavoro e con la fantasia, hanno cercato di trasformare i morsi della fame e le ansie della penuria in potenziali occasioni di piacere.” (M. Montanari)

fabio.molinari@atavolaweb.it

BURGER DI PISELLI

PREPARAZIONE: 1 h - RIPOSO: 2 h e 30 min - COTTURA: 30 min

PER 4 PERSONE: 4 burger di manzo da 100 g - 12 pomodori datterini - 1 spicchio d'aglio - qualche foglia di acetosella e valeriana - 1 fetta di prosciutto crudo - 12 scaglie di grana - salsa Worcester - olio extravergine di oliva - sale - pepe. **PER I BUNS:** 200 g farina Manitoba - 50 g farina di piselli - 130 ml latte - 25 g burro - 10 g zucchero - 5 g sale - 10 g lievito di birra - 1 cucchiaino di malto in polvere - 1 uovo - semi di sesamo

1 Sciogli il lievito nel latte tiepido con lo zucchero e il malto. Mescola e lascia riposare per 10 minuti.

2 Setaccia le farine e versa il latte poco per volta, mescolando bene. Unisci il burro morbido e, quando inizia a incordarsi, versa il sale. Quando l'impasto risulterà liscio e omogeneo, copriilo con della pellicola e lascialo lievitare fino al raddoppio.

3 Sgonfia l'impasto e forma un rettangolo, dal quale puoi ricavare 4 panini da 90-100 grammi. Sistemali su una teglia coperta di carta forno, copriili con della pellicola e lascia lievitare per 30 minuti.

4 Spennella la superficie dei buns con l'uovo sbattuto e distribuisi i semi di sesamo. Inforna a 180 °C per 20 minuti.

5 In una padella antiaderente, fai scaldare la fetta di prosciutto crudo fino a che non diventa croccante.

6 In una padella, scaldi un cucchiaino d'olio con l'aglio, poi unisci i pomodori e cuoci per 10 minuti.

7 Cuoci i 4 burger di manzo su una griglia. Regola di sale e pepe.

8 Componi il burger con qualche goccia di salsa Worcester, i burger di manzo, l'insalata, i pomodori, il prosciutto croccante ridotto a pezzetti e le scaglie di grana. Finisci con un goccio d'olio e altre gocce di salsa Worcester.

A TAVOLA CON IL LIBRO

CHICKEN PIE

PREPARAZIONE: 1 h - RIPOSO: 1 h - COTTURA: 55 min

PER 6 PERSONE: 1/2 pollo - 3 carote - 3 cipolle - 1 costa di sedano - 1 patata piccola - 250 g funghi champignon - 1 manciata di funghi secchi - 5 pomodori datterini - 10 asparagi - 20 ml olio extravergine di oliva - 1 ciuffo di prezzemolo - 300 ml brodo di pollo - 1 uovo - 1 cucchiaio di amido di mais - 20 g parmigiano - sale. PER LA PASTA BRISÉ: 400 g farina - 200 g burro - 100 ml acqua fredda

1 Unisci il burro alla farina, a formare delle briciole. Versa l'acqua fredda e mescola fino a formare un composto liscio. Lascia riposare in frigo per almeno un'ora.

2 Lessa il pollo con una carota, una cipolla e il sedano. Conserva il brodo.

3 In una casseruola, scalda poco olio e lascia rosolare due cipolle tagliate finemente. Unisci la patata ridotta a pezzetti, due carote tagliate a rondelle, i pomodori interi,

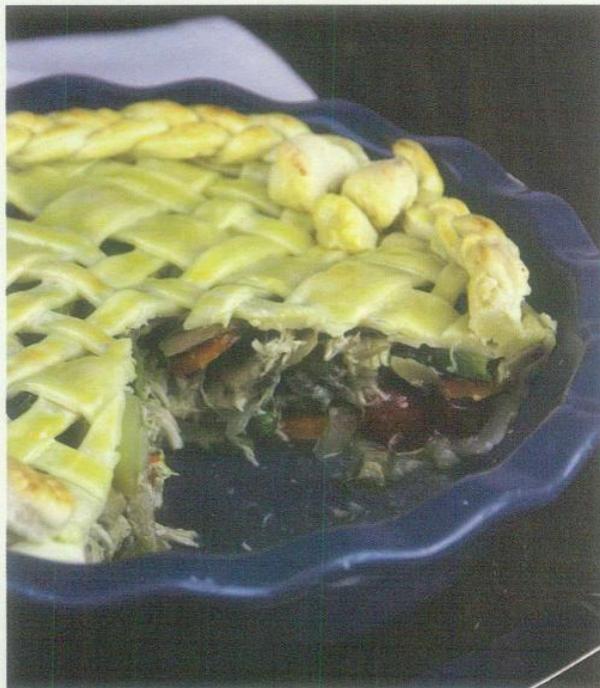
i funghi secchi fatti rinvenire in acqua calda e gli asparagi e lascia cuocere per 10 minuti.

4 In una padella, scalda poco olio e cuoci per 10 minuti i funghi con il prezzemolo. Versali nella casseruola e mescola.

5 Sfiletta il pollo e aggiungilo nella casseruola con le verdure. Sciogli l'amido in un cucchiaio di brodo, versa e mescola. Aggiungi il parmigiano grattugiato. Cuoci per altri 5 minuti. Regola di sale e lascia raffreddare.

6 Stendi la pasta brisé e ricopri una pirofila. Versa il composto freddo e ricopri a piacere con la pasta. Lascia almeno un piccolo buco, per far uscire il vapore.

7 Spennella la superficie con l'uovo sbattuto. Cuoci per 30 minuti a 180 °C.



dalla giovane scrittrice messicana Laia Jufresa nel romanzo "Umami" (Edizioni SUR) ruota proprio intorno ai confini di questa proprietà, disegnata dal dottor Alfonso come una mappa dei sapori sulla lingua: ai lati ci sono le case dolce - amaro e acido - salato, mentre, al fondo, c'è l'abitazione padronale ovvero umami. Nel romanzo non esiste una vera e propria trama, ma spezzoni di dialoghi e flussi di pensiero che si incrociano in un arco temporale che va dal 2000 al 2004. Il libro

è coinvolgente, la scrittura attrae, in un racconto dove realtà e atmosfera onirica si intrecciano come nella tradizione della grande letteratura sudamericana. L'umami, il sapore scoperto più recentemente e più difficile da spiegare, fa da filo conduttore nelle riflessioni di Alfonso Semitiel. La sua è una ricerca non solo accademica, ma esistenziale, quasi fisica. Dell'umami e del suo contraltare l'amaranto ha fatto metafora di vita.

DA DOVE INIZIA L'UMAMI

"Quando è stata la prima volta che hai sentito parlare di umami?". "Non te l'ho raccontato? È stato a un congresso, a una cena in cui mi è toccato sedermi vicino a un giapponese piagnucoloso, una di quelle persone che credono che la loro missione nella vita sia rendere infelici i camerieri. Protestava dicendo che nel suo piatto non c'era abbastanza umami e io ovviamente non avevo idea di che cosa stesse parlando". Siamo alla fine degli anni Sessanta, quando Alfonso incontra l'umami. Dopo pochi anni sarà l'umami, nella figura della moglie, Noelia Vargas Vargas, a incontrare lui.

"Noelia mi si era avvicinata alla fine della conferenza per chiedermi cos'era questa storia dell'umami e io le avevo risposto, perché in parte era vero: questo glielo posso spiegare solo al ristorante. Quello è stato l'inizio di tutto". L'umami entra nel loro rapporto, ha un significato carnale: "L'umami inizia in bocca. Inizia al centro della lingua, si attiva la salivazione. Si risvegliano i molari, vogliono mordere, hanno bisogno di movimento. Non è poi così diverso, a dire il vero, anche se in proporzioni più modeste, dal movimento dei fianchi



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

durante il sesso: in quel momento l'unica cosa è obbedire al proprio corpo, e il corpo sa cosa fare. Mordere è un piacere, e l'umami è la qualità di ciò che è mordibile. Mordibile non è una parola, ma masticatilo non mi piace. Masticabile si dice della vitamina C in compresse. Mordibile mi sembra più ad hoc, è un capriccio, qualcosa di peccaminoso. A essere precisi l'umami forse non inizia in bocca, ma con la vista, con la voglia". L'umami, il sapore che dà sapore, è qualcosa che li coinvolge ben oltre il momento dell'attrazione. C'è il progetto del matrimonio: "All'interno sanno di umami le nostre feduziali. Entrambi gli anelli dicono: Umami, 5/5/1974". Poi quello della casa, suggerito dall'allievo del dottor Kikunae, "l'uomo che ha scoperto e dato il nome all'umami" che ha mandato ad Alfonso la mappa della lingua a cui si ispira per il comprensorio. Soprattutto c'è la moglie Noelia Vargas Vargas, amata ben oltre la morte, che diventa lei stessa metafora: "Due giorni fa ho fatto, nella prima pagina del documento, una copertina: Noelia. Poi ho messo anche i cognomi e poi ho cancellato tutto, il suo nome non comprende tutto ciò che

era. Ho scritto Umami, è il titolo perfetto. Cercare di raccontare chi è stata mia moglie è necessario e impossibile quanto spiegare l'umami: quel sapore che satura le papille gustative senza, proprio per questo, lasciarsi distinguere, oscillando con soddisfazione tra il salato e il dolce, un po' così, un po' cosà. Complesso e allo stesso tempo chiaro e tondo, come era anche la Noe: familiare e imprevedibile insieme. È un titolo perfetto perché nessuno lo capirà come io non ho mai capito davvero Noelia Vargas Vargas. Forse per questo non mi sono mai stancato di questo. Forse l'amore è proprio questo".

Umami, nel romanzo di Laia Jufresa, è la vita, vissuta nelle sue note principali, dissonanti o perfette che siano. È l'intreccio delle storie, il superamento del dolore o l'impossibilità di accettarlo. Il libro si legge e rilegge e ogni volta appare un sapore diverso, quasi un diverso umami. In cucina si può raccontare nell'esaltazione di alcuni ingredienti. Alfonso cita le acciughe, gli asparagi e il parmigiano, il pollo e le carni rosse, la salsa Worcestershire, le alghe kombu, i funghi. Ecco, invece, come lo abbiamo interpretato noi.

DAYONE

puoi sentire
LA SEMPLICITÀ?



*Solo ingredienti naturali ed essenziali,
senza aggiunta di aromi e di coloranti.*

IL SORBETTO
contiene natura, libera emozione.



ECCELLENZA, PER PASSIONE.