



PENTOLE E PAROLE

TOMMASO MELILLI

Quel piatto è come il tubino nero

NON SEMPRE CI SI PUÒ CIMENTARE IN RICETTE ELABORATE. PERÒ NE ESISTONO, SCRIVEVA **LAURIE COLWIN**, ADATTE «A QUALSIASI OCCASIONE»

N **ELLA MASSA** informe di libri, storie e programmi di cucina che ci hanno assalito negli ultimi vent'anni, c'è un dettaglio che rischia spesso di sfuggire: prima di ogni altra distinzione, esistono due grandi tipologie di cucina. C'è la cucina che si fa al ristorante e c'è la cucina che si fa a casa.

Home Cooking. Una scrittrice in cucina di Laurie Colwin (Sur, 2022), ora finalmente disponibile in italiano, parla tra le altre cose anche di questo. Colwin ha scritto racconti e romanzi, è stata una delle firme del *New Yorker* per quasi tutta la sua breve vita (è mancata nel 1992 a soli 48 anni). I suoi libri più conosciuti in patria sono però forse proprio quelli che parlano di cibo, e questo, ottimamente tradotto dalla scrittrice Lorenza Pieri, è il primo: ci sono delle ricette, a volte indicate con gli ingredienti, altre volte nascoste nella prosa e nel racconto, fra parentesi, come per caso. Ma soprattutto c'è la vita di una donna che di mestiere scrive, e quindi sta sempre a casa, e per quanto ami cucinare ha il coraggio di ammettere che non si può stare tutto il giorno a ragionare e spaccarsi la schiena su ricette complicate ed elaboratissime: come tutti noi (me compreso) nella cucina di casa di Colwin c'è una pentola a cui è caduto il manico, non c'è un colino cinese, ci sono un sacco di cucchiaini grandi che nessuno usa mai e un frullatore con quattro velocità che però evidentemente sono tutte uguali.

Come tutti i grandi narratori, Colwin non scrive di cibo, scrive e basta, e più di trent'anni fa aveva già capito che il cibo non è una cosa triviale e frivola, ma un piccolo mondo a



BRIDGEMAN IMAGES

parte che, se osservato con attenzione, contiene – colpo di scena – esattamente gli stessi problemi di tutto il resto della vita. L'insalata di pollo, per esempio, è «come un tubino nero, è elegante e può andare bene in qualsiasi occasione», un piatto che «ai vecchi tempi veniva dato sia ai bambini sia, nelle sale da tè, alle signore che avevano fatto shopping la mattina e avevano bisogno di un pranzo leggero».



COME PROCEDERE

Pulite le verdure e posatele, intere, in una pentola col pollo, coprendo tutto d'acqua, aggiungendo una presa di sale. Scaldate l'acqua, poi abbassate il fuoco, «l'acqua non deve bollire ma sorridere come dicono i francesi». Lasciate cuocere così per un'ora e



Insalata di pollo GLI INGREDIENTI

Per 2 persone:
2 petti o due cosce di pollo
1 cipolla
3 carote
2 gambi di sedano
3 cucchiaini di maionese
1 cucchiaino di senape
Prezzemolo tritato a volontà
Sale e pepe



mezza. Lasciate raffreddare tutto, anche una notte, mettendo la pentola stessa in frigo. Poi togliete il pollo e le verdure, tagliate tutto a pezzi e mescolate in una ciotola con la senape, la maionese e tanto prezzemolo. Il brodo, una volta riscaldato, si può bere così com'è, in un altro dei tanti pasti di una settimana. □

© RIPRODUZIONE RISERVATA