

Il pan molle e le sue varianti: origini al confronto

written by Barbara Zattoni



Settembre, fa ancora così caldo che un piatto di panzanella lo si gradisce volentieri. Così, alle porte dell'autunno trovo una buona scusa per addentrarmi in un dilemma annoso ma, a noi utile, per rivendicar *maternità*: attenzione non si tratta di refusi femministici, ma di usare la parola giusta ad esprimere il concetto

voluto. E il concetto è che diversa terra, di differente cultura, ha la capacità di elaborare, da uno stesso concetto, infinite valide varianti.

Un'intuizione sana di una non professionista, viaggiatrice e curiosa (Alice-B Toklas) che dopo il '45 girando in Spagna si imbatte in una serie di minestre delle quali era impossibile trovar ricette scritte. Confrontandosi poi con *gourmet* e amanti della cucina e descrivendo i probabili ingredienti, si rende conto che "*nessuno di quei piatti freddi era stato inventato separatamente*". Come dal *chlonnik* polacco, al *cacik* turco (assedio di Vienna?), si passa alla tarata greca, che oltrepassando la Sicilia finisce in Spagna e poi in Italia?

Allora, pazientemente, riporto 7 "minestre mediterranee", perché confrontarle è un buon sistema per capire il ragionamento, e sceglier di provarle via via tutte.

GAZPACHO DI MALAGA

- 500 gr brodo di vitello con 1 spicchio di aglio e 1 cipolla
- 2 pomodori sbucciati, tolti i semi e tagliati a cubetti piccoli
- 1 cetriolo
- 1 peperone rosso
- 4 cucchiaini di riso bollito
- 2 cucchiaini olio di oliva

Mescolare tutti gli ingredienti e servire ghiacciato

GAZPACHO DI SIVIGLIA (Spagna)

- 4 spicchi di aglio pestato
- sale e pepe
- 2 pomodori sbucciati e pestati

Mescolare il tutto con 4 cucchiaini di olio e aggiungere:

- 1 peperone rosso
- 1 cetriolo
- 1 cipolla

Puliti e tagliati come nella ricetta precedente. Unire 4 tazze di briciole di pane fresco, 3 tazze di acqua, mescolare bene e servire ghiacciato

GAZPACHO DI CORDOVA

- 2 cetrioli come sopra
- 2 spicchi di aglio pestato con 2 cucchiaini di olio
- 2 tazze di acqua
- 2 di panna intera
- 2 cucchiaini di farina gialla
- 2 cucchiaini di sale

Far bollire l'acqua col sale e cuocerci la farina gialla e versare il tutto sopra l'aglio e i cetrioli. Una volta raffreddato, amalgamate la panna e servite ghiacciato.

GAZPACHO DI SEGOVIA (Spagna)

- 4 spicchi di aglio pestato
- sale-pepe-cumino
- una manciata di basilico fresco tritato
- 4 cucchiaini di olio di oliva.

Quando questo composto sarà ben amalgamato unite

- 1 cipolla
- 2 cetrioli
- 1 peperone rosso

tutti tagliati e puliti come sopra. Unire 2 cucchiaini di briciole di pane fresco e 4 tazze di acqua. Mescolare bene e servire ghiacciato.

CHLODNIK (Polonia)

- 60 gr di vitello a pezzetti, cotto in acqua sufficiente a coprirlo
- 60 gr di bietole cotte e passate.

Mantenete l'acqua di cottura

- 1 cucchiaino di aglio di serpe o aglio magico, fatto a striscioline o aglio normale
- 2 cucchiaini di aneto in polvere
- 10 gamberoni o 16 gamberetti
- sale e pepe
- 1 cetriolo pelato, disseminato e fatto a cubettini
- 2 tazze di panna acida
- 6 uova sode tagliate a fette

Si aggiunge il cetriolo alle bietole, alla loro acqua e alla carne di vitello con il suo sugo. Delicatamente si incorpora la panna acida, sale-pepe-aneto-aglio e il pesce. Le uova alla fine. Servire ghiacciato

CACIK (Turchia)

- 6 cetrioli puliti come sopra
- 1 tazza di yogurt intero
- sale
- 6 cucchiaini di olio di sesamo

Mescolare bene e servire ben ghiacciato

TATARA (Grecia)

- 3 peperoni verdi, pelati e senza semi
- 6 melanzane

Cuocerli con 6 cucchiaini di olio di oliva senza friggere e schiacciare il tutto fino ad ottenere una crema da mescolare a 4 tazze di yogurt intero. Si completa con sale-pepe e un poco di menta pestata con 2 spicchi di aglio. Servire fredda.

A queste magnifiche 7, Alice aggiunge il *gazpacho* da Santiago del Cile e si chiede se fossero stati i *conquistadores* a portare ricetta e cavalli nel nuovo mondo; poi ancora una scrittrice cilena di origine catalane (Marta Brunet) ci parla di un piatto molto usato dai mulattieri spagnoli.

Gli ingredienti per il viaggio erano: un piatto di terracotta, aglio, olio, sale, cetrioli, pomodori e pane secco. Si procedeva schiacciando l'aglio nel piatto col sale e l'olio, alternando strati di pane sbriciolato, con i pomodori e cetrioli tagliati a fette, con un po' di olio. Coperto il tutto da un panno bagnato, si aspettava che fosse asciutto, cioè che fosse pronto.

Non avreste pensato anche voi alla nostra panzanella, tenendo conto che la parola *zana* significa: ampia cesta di forma ovale, fatta di listerelle di legno intrecciate; e anche, il contenuto di tale cesta...e zanella, compresa quella del marciapiede, resta come concetto un contenitore (zaino) e che in toscano era sinonimo di scodella, per cui pan-zanella...

Il Righi Parenti consiglia il pane campagnolo, introvabile ormai, un po' bigio e cotto nel forno a fascine, sapido di campo e di fuoco, insaporito dai freschi aromi di una doviziosa natura.

Noi ci accontentiamo del pane pane toscano sciocco, cotto a legna e rafferma di 3/4 giorni. Una volta tolto la crosta e fatto a fettone grosse, si mette a bagno (meglio nell'acqua del pozzo), per una decina di minuti (deve riaversi, non inzupparsi). Ora riduciamo a tocchettini il cetriolo dopo aver tolto la buccia una striscia sì e una no, un'intrusione "moderna" dei pomodori maturi, per il succo e uno più acerbo per il profumo e la consistenza. Tagliate sottile una cipolla rossa e mettetela a mollo in acqua acidulata d'aceto, per 10 minuti. Strizzate il pane e mettetelo in una terrina con cetriolo, i pomodori, la cipolla scolata e 3/4 foglie di basilico sminuzzate a mano. Aggiustate di sale, olio e aceto. Tenerla qualche ora in frigorifero a freddare, riposare e insaporire, è un buon suggerimento.