

La cucina del riuso

scritto da Barbara Zattoni

✖ **Timballo di Melanzane con soffiato di mozzarella e salsa al pomodoro leggermente piccante.**

Il mio modo di pensare a quella che ormai tutti chiamano “la cucina del riuso”, è che questa non deve per forza fare riferimento soltanto al riutilizzo degli avanzi, ma anche al trasformare ingredienti semplici, anche poveri, nel senso della semplice disponibilità e di un prezzo basso (preferibilmente di stagione e di produzione locale, ma senza obblighi assoluti perché qualche esotismo godereccio è giusto concedercelo), in piatti di fascino e, a volte, anche di grande apparenza. È spesso il caso di molte preparazioni della cucina casalinga che riservava l’uso di ingredienti più costosi a certe ricorrenze oppure alle feste. Questo non esclude che anche in questi casi non venisse applicato il criterio di cui parlavamo sopra. Questo sapere non aveva una codifica assoluta, ma su un canovaccio di base (la ricetta vera e propria) si operava per aggiustamenti, aggiornamenti, adattamenti al gusto familiare tanto che le ricette venivano eseguite e interpretate in maniera personale da ogni cuoca/o. Non c’è infatti niente di più sbagliato del ricercare la “vera” ricetta di una preparazione popolare. Certo la trama e l’ordito di base erano indispensabili, ma su questi si operava anche senza esserne completamente consapevoli. E il sapere, questo sapere, era condiviso: le ricette si trasmettevano da generazione a generazione, ma venivano anche raccontate nei negozi, quando a fare la spesa si curiosava sull’uso di un ingrediente che non si sapeva trattare e del quale si chiedeva l’uso che poi non era altro che la ricetta per una preparazione che veniva così adottata da altri provocandone così la sua diffusione sul territorio. Questo sapere costituiva un vernacolo al quale ci si riferiva anche quando si parlava di cucina regionale o anche semplicemente locale. Sto parlando al passato perché gli elementi della globalizzazione hanno operato pesantemente anche, se non soprattutto, in questo settore, provocando un’uniformità comportamentale oltre più inquinata da quello che viene ormai chiamato lo “junk food”. Siamo probabilmente l’ultima generazione in grado di ricordare i contenuti e la sintassi di questo sapere. All’insegna del riuso fateci perciò pervenire le ricette in ri/uso all’interno del vostro giro familiare, sarà un modo per condividerle e per preservarle dall’estinzione. Scrivetemi pure a questo indirizzo: barbarazattoni@gmail.com . Se si è poi dotati di una tecnica e di un sapere più professionali, sarà anche possibile operare all’interno di questo sapere per

proporre tagli e interpretazioni di questo sapere.



Un esempio di quello che ho appena detto è la ricetta del “timballo di melanzane”. Questo piatto è stato, nella mia cucina, una vera rivoluzione della modalità tortini-timballi e sformatini vari. Senza usare basi di burri, farine e latti (besciamelle) e chiare montate, con i relativi: *monta- non monta*, si ottiene una consistenza davvero particolare. Se poi si lavorano 3 ingredienti storici come: mozzarella, melanzane e pomodoro, il risultato è più che appagante. Le melanzane più indicate, sono quelle senza o con pochissimi semi, una buona mozzarella e dei pomodori rossi e maturi che abbiano, oltre alla somiglianza nell’aspetto, anche quella del gusto.

Qui a Firenze siamo avvantaggiati, perché possiamo trovare la “*melanzana violetta pallida*”: un appellativo quasi romantico, che indica un frutto bello rotondo, con una polpa quasi per nulla acida e mancante di semi; perfetta per il nostro piatto.

La mozzarella, fior di latte o bufala, a seconda dei gusti una volta tagliata fine o grattata con la parte più grossa della grattugia, va messa a scolare; mentre per i pomodori lavati e tagliati a pezzi, finiranno in tegame dove rosolano nell’olio, aglio e il peperoncino.

Una volta cotti, frullati e passati al colino fine, si aggiusteranno di sale, e un pizzico di zucchero, a correggere l’acidità. Per le dosi del peperoncino ognuno ha le sue, io mi tengo sul *leggermente piccante*.

Potete allestirli monoporzione, ma sicuramente uno stampo grande a ciambella sarà bellissimo, contando che con queste dosi ne verranno circa 9 di quelli individuali:

3 melanzane medie
500 gr. di panna fresca
50 gr di maizena (amido di mais)
300 gr di mozzarella
50 gr di parmigiano grattugiato
4 uova
sale-olio di arachide

Le melanzane ben lavate, vanno prima sbucciate, una striscia sì e una no, e poi tagliate all’altezza di 1+1/2 cm. L’olio nella padella di ferro deve *cantare* quando inizierete a friggere, scolando bene le fette e asciugandole sulla carta. Mentre si

freddano, possiamo preparare il ripieno mettendo in una casseruola la panna e appena prende il bollore, uniamo velocemente la maizena sciolta in poca acqua fredda, girando con la frusta, spegnendo il fuoco. Sentirete indurire subito la panna: è il momento di mettere i due formaggi e uno per volta le uova e il sale, mescolando bene.

Ora si foderano gli o lo stampo (il video vi aiuterà) con le melanzane, si riempiono a metà, ancora un pezzettino di *violetta pallida* e poi ancora impasto.

Si cuoce il tutto in forno a bagno maria per 40 minuti a 180°. Aspettate 5 minuti prima di sformarli nel piatto con la parte del soffiato all'insù, e serviteli con la crema di pomodoro piccante.

<https://www.youtube.com/watch?v=VlBA6LlZe5g>