

# Pomodori verdi fritti, gumbo creole e l'isola sotto il mare

scritto da Barbara Zattoni

Un bel libro fa bene come una cosa buona da mangiare, questo credo non valga solo per me, che ho finito adesso di leggere l'isola sotto il mare di Isabel Allende, della quale penso di aver assaporato quasi tutto compreso Afrodita Racconti , ricette e altri afrodisiaci. ✖

Non faccio recensioni nè indicazioni di giudizio ma, quando mi ritrovo, in questo caso leggendo questo libro, in un crocicchio di vie che tornano e ritornano come una danza "pagana" che tutto unisce, devo raccontarvi quello che bolle in pentola. E' una sorta di spezzatino primordiale dove culture e visioni, riescono a miscelarsi in un ordine quasi comprensibile.

Siamo oltre il concetto di tolleranza, siamo davanti alla possibilità dell'"evoluzione dell'uomo" e il cibo è forse, insieme alla musica, l'unico terreno fertile capace di far comprendere la ricchezza che ci offrono "le differenze".

Quello che mi ha portato a far combaciare tanti dei miei pezzi è stata un misto di intuizioni e conoscenze; così, scoprendo cos'è il gumbo creole di New Orleans che Zaritè Sedella cucinerà, quando inviterà gli ami ci, per poi ballare fino all'alba al suono dei tamburi magici di Sanitè Dedè, ho ritrovato un filo che mi porta dai pomodori verdi fritti, di cui vado matta, che ho imparato a cucinare da piccola e che dopo aver visto Pomodori verdi fritti alla fermata del treno, hanno acquisito quella "magia" che rende le cose speciali, alla scena in cui ballano e festeggiano, alle figure femminili del film e del libro, alla cucina femmina, alla danza, alla tavola.



Quel tipo di magia che ti consegna pezzi di sogni che si disvelano, piccole e grandi coincidenze che puoi spiegare usando il vocabolario della passione e delle fiabe, quella magia che ti può guidare in quegli incontri di cui si possa dire: è stato il destino.

Quella magia che porta odori, comprensioni lontane e una libertà alla quale dare il senso che si vuole riscoprendo la ricetta del libero arbitrio.

Così piena di seduzioni, per me cucinare o no il gumbo, è uguale; anzi pensavo già a fare questo simil-spezzatino con i pomodori verdi. In questo mondo privo di feste e di riti, gli incantamenti sono rari ma ai tamburi e ai fornelli ...c'è ancora

posto.

E a proposito di musica, di blues di palude, andatevi a cercare il pezzo che si intitola gri gri gumbo di Dr. John; invece a proposito di cibo per preparare i pomodori verdi procuratevi:

4 pomodori verdi (sono circa 20 fette)

olio arachide

100gr farina bianca

100 gr farina di mais abbastanza fine

1 uovo

sale-pepe-zucchero semolato

Lavati, tagliati a fette alte 2 cm e messi ad asciugare su una carta, passiamo i pomodori nell'uovo, nelle 2 farine mescolate con sale, pepe e un pizzico di zucchero e friggiamo in olio bollente ma per chi volesse essere fedele alla ricetta che si trova in Pomodori verdi fritti al caffè di Whistel Stop eliminate l'uovo e frigate col burro....per una volta ci si può togliere lo sfizio. E ora passiamo al gumbo. 

Questa è una ricetta, ma si può fare anche col pesce e l'okra che si trova nei negozi etnici è usata principalmente per il suo potere addensante.

Rosolare il petto di pollo, la salsiccia intera e i bocconcini di manzo in un tegame con l'olio per alcuni minuti. Togliere dal tegame e tenere da parte.

Nello stesso tegame, unire all'olio di cottura della carne la farina e il burro e mescolare velocemente a fuoco vivo per alcuni minuti, finchè non inizia a scurirsi. Togliere dal fuoco.

Tritare la cipolla, il peperone e l'aglio e unirli al 'roux' (il composto di olio e farina) nella pentola. Cuocere mescolando spesso per 10 minuti.

Aggiungere la carne e mezzo litro d'acqua e cuocere 20 minuti.

Unire la polpa di pomodoro e l'okra tagliata a fette di 2-3 cm e far cuocere ancora 20 minuti.

Quasi a fine cottura, tagliare la salsiccia a fette spesse 2 cm e rimetterla in pentola per qualche minuto.

Condire con prezzemolo tritato e servire caldo.

### **Metto un p.s.**

Sarà sicuramente solo un "caso" che in televisione la trasmissione Passpartout di Philippe D'averio fosse proprio sul voodoo creolo, con bellissimi cimeli zombie, raffigurazioni, bambole di Erzuli e "altre diavolerie". Si vede che il mio sentire

pagano/animista fa tesoro delle coincidenze e del destino.