

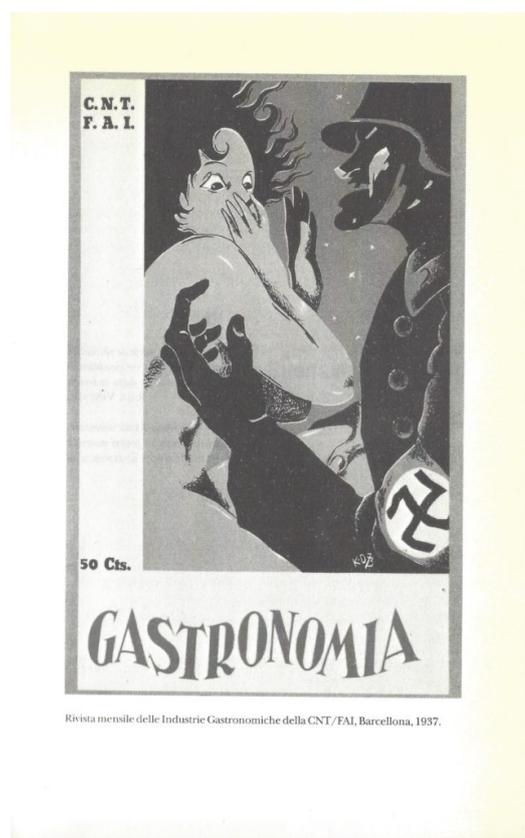
Anarchia e cucina: vietato vietare.

Il gazpacho andaluso di Nadine

scritto da Barbara Zattoni

Con questa ultima ricetta prima della pausa estiva, vorrei inserire nella rubrica *La cucina è politica* la prima di una serie di “sotto/sopra” categorie, riconoscibile dal titolo: **“Anarchia e cucina. Vietato vietare”**.

Frutto di un golosissimo innamoramento letterario, che riunisce insospettabilmente cuochi come Nino Bergese e un tipo come Luigi Veronelli (grande gastronomo, giornalista, [conduttore televisivo](#), filosofo e anarchico italiano) così come registi amati a partire da Ken Loach, e molto altro. Tutto questo guazzabuglio/bugliolo sta dentro: *La cuoca di Buenaventura Durruti - La cucina spagnola al tempo della “guerra civile” - Ricette e ricordi*.



L'autrice, un'altra tipa notevole, è questa signorina che vi presento col suo nome di battaglia: Nadine. Vicinanza di cuore e cervello, intenti e desideri comuni nel piacere della possibilità di poter passare dalla tristezza, dall'inadeguatezza alla speranza, anche attraverso un percorso del mangiare e del bere, di rabbia, di fatica e di lotta, ci scrive:

«Le nostre truppe sono ritornate sulle posizioni di partenza, battute, non hanno più né gli uomini, né i mezzi per una nuova offensiva. Natale è alle porte, abbiamo deciso di preparare un po' di frittelle. E' l'ultima volta che cuciniamo e molte di noi le impastano di lacrime»

Il manoscritto servito per questo libro è stato trovato nel 1970 a Zurigo, in un lotto di riviste sulla guerra spagnola, di provenienza probabilmente francese. Qualcuno pensa che da questa centinaia di fogli, volantini, bozze di lettere e

di
d
a
t
t
i
l
o
s
c
r
i
t
t
e
,
r
i



tagli di giornali che vanno dal 1932 al 1939, non venga a galla con forza, il ritratto della tragedia, del terrore, della disfatta, del sentire profondamente drammatico della guerra di Spagna. E invece per me e altri, non solo affiora ma risalta, da questi spaccati di “semplice” vita quotidiana e delle sue “ricette”:

«[...] la risposta ad una domanda che le giovani generazioni da sempre si pongono [spero] «Come si vive quando il negativo scende nelle strade?»»

Nadine come tantissimi altri vive e paga sulla propria pelle quelle ferite che ti trasformano, rallentano, appesantiscono, mortificano i sogni. Però, però, «[...] in quegli anni la lotta ai fascisti smette di essere un affare politico per diventare una questione morale».

Racconterò via via, nel susseguirsi delle ricette, le mille cose che vengono fuori da questa **chicca**. Per ora scelgo, visto le temperature, un **gazpacho andaluz** non perché non abbia già raccontato di questa e altre zuppe parlandovi di un'altra

delle mie donne: Alice B. Toklas ([qui](#)) ma la situazione descritta mi permette di spaziare in questo universo culinario che, come la musica, non ha confini.

Nadine non è più alla fabbrica munizioni, ma con altri compagni a compilare schede di film. Commenti critici per capire quanto il cinema può essere utile alla causa. Si appassiona più di tutto ad una pellicola: Reportage del *Movimento Revolucionario en Barcelona* di Mateo Santos.

Trovano divertente *Nuestro Culpable*, folle, ironica commedia musicale:

Anche la trilogia de l'*Aguiluches de la Fai* viene considerata interessante, questa, insieme a *Homage to Catalonia* di George Orwell, resoconto sulla guerra spagnola, furono fonte di ispirazione e tributo, per il film di Kean Loach "Land and Freedom":

<https://youtu.be/fBfRdLWVNcw>

Piace anche *Nonostros somos así*:

cominciato a girare prima del colpo militare del 18 luglio. Inizia tipo commedia musicale, strizzando l'occholino a Betty Boop, ma finisce con scene di cinema-verità e grandi entusiasmi rivoluzionari.

Passano ad altre pellicole considerate piene di quel neorealismo che «non sarà mai rivoluzionario». Parla Dolores che riempie le schede con Nadine e che giustamente, a parer mio, pensa che la verità non dovrebbe mai nuocere.

Allora. Allora fanno colazione con una tazza di **gazpacho** (deriva dal latino *caspa*: piccolezza, frammento, resto) così preparato:



Si ammollano in poca acqua tiepida tre fette di pane casalingo. Nel frattempo si spellano e si tolgono i semi da 600 gr. di pomodori maturi ed insieme ad un po' della loro acqua, si mettono in un mortaio con un cetriolo a fette e senza semi, un peperone verde pulito e tagliato, 5 spicchi di aglio schiacciati senza anima, una tazza di olio di oliva, 3 cucchiaini di aceto di vino, un pizzico di paprika, se l'avete un cucchiaino di sherry e il pane ammollato e strizzato. Ora pestate il tutto e aggiungete acqua se serve. Se volete potete passare il tutto dallo staccio o in un passino e servite freddissimo, aggiustando di sale e pepe nero.

Quella mattina Nadine e Dolores lo accompagnarono solo con del pane ma nei giorni di festa... cubetti di prosciutto, pezzetti di uova sode e dadolata di verdure rigorosamente crude.

Soundtrack:

***Barbara Zattoni, cheffa**