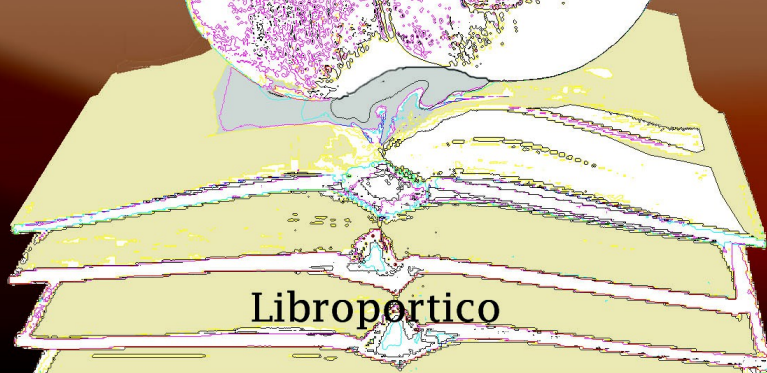


Mirta Morlacco
Giovanni Golfetto

Oggi mangio
con un libro
in mano



Libroportico

Mirta Morlacco
Giovanni Golfetto

Oggi mangio con un libro in mano

Non solo ricette

Associazione Libroportico

© Associazione Libroportico – Tutti i diritti riservati

www.libroportico.it

via Brigata Marche, 139

31030 Carbonera Treviso

Novembre 2013

Introduzione

Gentili lettrici/lettori, sono Mirta Morlacco e qualcuno di voi, smaliziato conoscitore del grande mondo della gastronomia, sentendo il mio nome, dirà che non si può sfuggire al proprio destino. Molti, infatti, svolgono un'attività che richiama al cognome. Non sorridete, non è una disgrazia chiamarsi Morlacco, è un formaggio tenero degli alpeggi del Grappa e con Mirta, un insaporitore, che i romani mettevano nella mortadella, la questione si fa al quadrato.

Questa pagina un giorno diverrà un programma televisivo o un libro di gastronomia di successo e allora, per venderlo, in copertina ci metteranno sicuramente la foto dell'autrice e sarà una modella tutta curve. L'editoria americana insegna che un libro si vende più per l'aspetto dell'autore che per i contenuti. Cinica?

Intanto pensatemi come una paziente psicologa pronta ad ascoltarvi o una paffuta casalinga accaldata davanti ai fornelli, la nonna che aveva sempre una fetta di torta per voi. Potete, cioè, immaginarmi come volete, la fantasia non costa nulla ed è il miglior insaporitore della vita, un po' come il mirto!

In questa zuppa speziata le ricette si mescoleranno a dei racconti, alla psicologia, alla seduzione e alle buone maniere, si fa per dire, a tavola. Spero, dunque, che sorriderete a come saranno trattati certi luoghi comuni riguardo al cibo.

Le ricette che vi proporrò, non si rivolgono solo alla bocca, agli occhi, al naso ma anche al cervello. Non pensate subito a quello fritto con limone e zucchero e neppure alle noci, che secondo i monaci medioevali nutrivano, perché ci assomigliano, l'organo che serve per pensare.

Batteremo, con uno spizzico d'ironia e di spezie, cioè le vecchie droghe, la concorrenza di attori, calciatori e politici che sono diventati cuochi a cinque stelle. Sarà come farsi un umoristico spinello di vaniglia o sniffare un po' di pepe. Questo, a dire il vero, solo se avete il naso chiuso.

I

Quattro gusti in attesa del dopocena

I consigli che seguono sono stati elaborati per l'amante delle lettere che intende invitare a pranzo o a cena uno scrittore o una scrittrice o un'altra persona amante della letteratura. Quello che segue, oltre a permettervi di organizzare la "cena perfetta" (o il pranzo) potrebbe aiutarvi a comprendere meglio alcuni aspetti nascosti del vostro ospite.

La relazione fra i quattro gusti che la lingua assapora e la letteratura fa riferimento alla griglia di G. Casinosky e ai diagrammi tassonomici di G. P. Sweater. Non vi preoccupate, non userò i parametri completi ma solo la "teoria locale".

Sarà come bere il caffè turco e poi versarne i fondi sul piattino in modo da osservare le figure che si formano. Non le avete mai lette a casa? È come quando lo psicologo, per scoprire le vostre nevrosi, vi chiede di dirgli cosa vedete nelle macchie d'inchiostro.

Come conferma quotidianamente la vostra lingua, i gusti, anche se i sapori sono infiniti, sono solo quattro con il dolce che ha la preminenza sugli altri. Si percepisce per primo perché ne occupa la punta e la parte centrale, mentre all'amaro, all'acido e al salato sono lasciati i bordi e il fondo.

Secondo gli studiosi citati, ci sono delle precise correlazioni fra i essi e i vari generi letterari o meglio a ogni sapore ne corrisponderebbero due.

Al dolce sono da ascrivere, come già pensavate, il sentimentale, ma anche qualcosa di più esotico, il fantasy. In entrambi i generi, infatti, sono importanti le emozioni e l'elemento fantastico.

Il salato è in relazione con l'avventura, l'azione, viaggi e il reportage, generi che hanno una decisa componente dinamica.

L'amaro è il thriller (giallo-noir) e la fantascienza, che è diversa dal fantasy perché ipotizza i possibili sviluppi della nostra vita.

All'aspro-acido corrisponde il biografico-storico e lo psicologico-introspeztivo che ama riflettere.

Se avete invitato a cena un autore/autrice, dovete tenere conto che il centro della sua vita, se è di razza e non per un interesse di moda, è lo scrivere.

Avere notizia di ciò che sta scrivendo, è stata la scusa grazie alla quale siete riusciti a convincerlo/la a essere vostro/a ospite. Se avevate in mente anche altro per il dopocena, preparatevi a subire la lettura dell'ultimo capitolo della sua opera omnia, per finire il quale è arrivata/o da voi due ore dopo di quanto avevate concordato.

È questo rendezvous intimo con la letteratura che sperate di poter raccontare domani alle vostre amiche per farle schiattare d'invidia o di vantarvi con i colleghi di lavoro. Da cosa accadrà fra un po' dipenderà se vi vedranno arrivare con la faccia splendente o rabbuiata.

Dovete tenere conto, che i quattro gusti, mescolandosi negli alimenti, producano una gamma vastissima di sapori. Nello stesso modo negli individui gli aspetti caratteriali,

individuati dagli psicologi, sfumano e si amalgamano. Ciò non deve sorprendervi, anche i generi letterari sono soggetti a fenomeni di contaminazione reciproca.

La psicologia distingue fra introverso ed estroverso o aspetto centrifugo e centripeto della personalità. Per questo nella correlazione fra gusti e generi essi appaiono in coppia, simili ma diversi.

Il dolce dal punto di vista dell'estroversione produce il genere sentimentale aperto e disponibile verso l'altro/a. La connotazione introversa corrisponde al fantasy, dove sono sviluppati dei mondi immaginari densi di emozioni chiuse.

Estroversione e introversione, secondo Jung, sono due orientamenti antitetici ma fondamentali che vanno letti come un prevalere del percettivo (dinamico e attivo) sull'intuitivo (riflessivo e passivo).

Facciamo un break e prendiamo un bicchierino di brandy che favorirà l'assimilazione di questi illuminanti aspetti dell'esistenza. Diamo tempo alle catene degli zuccheri dell'alcol per danzare con i neuroni del cervello e con il cuore scaldato dal brandy, tutto sarà più chiaro.

Secondo gli studi della scuola psicologica di Groninga è sufficiente la combinazione di tre parametri (emotivo, attivo ed estroverso) con i loro corrispettivi speculari (non emotivo, inattivo e introverso) per ottenere la gamma base di tutte le personalità.

La combinazione duale delle tre dinamiche produce otto varianti. Similmente lo sdoppiamento degli aspetti centrifugo/estroverso e centripeto/introverso, riferiti alle

percezioni gustative, permette di farvi coincidere i vari generi letterari.

Il gusto dolce comprende:

- a) l'emotivo-inattivo-estroverso, che corrisponde al genere sentimentale, molto reattivo, fluido ed eccitabile;
- b) l'emotivo-inattivo-introverso è il fantasy, meno incline ai cambiamenti, più rivolto a se stesso.

Il gusto amaro è:

- a) il non emotivo-attivo-estroverso, cioè il giallo-noir, che è riflessivo ed estroverso ma con un alto contenuto di dubbio e analisi critica;
- b) il non emotivo-attivo-introverso, corrisponde alla fantascienza che è insofferente all'ordinario e talvolta, nel suo guardare lontano, ha difficoltà a farsi intendere.

Il gusto salato comprende:

- a) l'emotivo-attivo-estroverso o avventuroso, che è curioso, mobile, ma prima agisce e poi riflette;
- b) emotivo-attivo-introverso o reportage, attento e veloce nelle decisioni.

Il gusto aspro/acido è:

- a) il non emotivo-inattivo-estroverso, cioè il biografico-storico che riflette e osserva con distacco;
- b) il non emotivo-inattivo-introverso che è l'introspeffivo-psicologico, che analizza, osserva e ricorda.

Gli aspetti delle personalità umane sono infiniti e i termini linguistici non possono delimitarli con precisione. Le parole che usiamo sono solo un riferimento e non una definizione conclusiva.

Per comprendere il dinamismo e il reciproco accordo fra i gusti e i generi letterari devono essere immaginati come se fossero le quattro parti del giorno o le stagioni dell'anno.

Potrete così stupire il vostro ospite con i significati nascosti che legano i sapori alla letteratura.

Se li esporrete a un appassionato del genere sentimentale-fantasy, apprezzerà l'aspetto poetico della classificazione vista in analogia al moto giornaliero o annuale del sole. Di mattina c'è la vitalità dell'alba e la dolce attesa di quanto porterà la giornata. Se si pensa alla primavera, ciò esprime il vitale dispiegarsi della natura.

Il mezzogiorno, massimo sviluppo della luce e del calore, porta la consistenza del salato, che si addice al dinamico amante dell'avventura-reportage. Lui e lei, essendo incapaci di rimanere inattivi, amano andare sempre più lontano.

Il pomeriggio-autunno richiama il ripiegamento, cala la luce, tutto è bruno, amaro, mentre nei tini fermenta l'uva che ubriaca. Il periodo e il gusto sono consoni al thriller-fantascienza. Si raccoglie, infatti, in autunno ciò che era stato seminato e sognato in primavera.

Il biografico-introspeztivo è la notte, con il suo raccoglimento, la riflessione. L'introspeztivo non guarda più in avanti ma indietro, perché alla fine della vita bisogna fare i conti con essa. La saggezza della maturità porta alla

riflessione che corrode gli slanci. In fondo un pessimista non è altro che un ottimista che sa come vanno a finire le cose.

Vi siete un po' riconosciuti in una di queste descrizioni? Se ciò accade, è perché anche voi potreste essere degli scrittori senza saperlo. Tutto è racchiuso nella vostra biografia. Sì, è proprio la storia della vostra vita, dai primi vagiti alla morte. Be, forse non proprio fino a quel punto, se ancora non è avvenuta.

Non lo sapevate? Siamo tutti romanzieri perché a rimorchio del nostro piccolo ego si celano le scene di un romanzo che non immaginavamo. C'è chi le usa, raggiunta una certa notorietà, per vendicarsi di quelli che detesta o che si sono accorti della sua esistenza solo quando è diventato celebre.

Mi sorprende sempre, inoltre, la quantità di ricordi che la gente famosa riesce a estrarre, quasi fosse un cilindro magico, della propria memoria. Probabilmente in tenera età una cartomante ha loro rivelato il fulgido destino che li attendeva e così hanno, ancora prima di imparare a parlare, tenuto un diario.

Come potrebbero, altrimenti, sapere che il giorno in cui sono nate/i pioveva, che la temperatura era di 19 gradi e che il vento soffiava da est a ovest? Fortunatamente sono pochi quelli che ricorrono all'ipnosi per ricordare anche ciò che è accaduto nelle loro vite precedenti. In quel caso, invece delle cinquecento pagine della biografia, dovremmo leggere un'intera enciclopedia.

Non si può che invidiare questa loro memoria totale. Chi sa com'erano bravi a scuola. Della nostra vita ricordiamo di

aver fatto le elementari solo perché, a rigor di logica, si dovrebbe averle frequentate prima delle superiori.

Quasi sicuramente vi sarà accaduto di scantonare che per strada qualcuno che vi fissava intensamente. È stato solo dopo che ha detto: «Non mi riconosci? Sono Mattoni! Due banchi più in là del tuo. Liceo Pascoli, seconda B» che avete finto di stare al gioco dei ricordi.

Disgraziatamente dopo un'ora avete rammentato che quell'individuo, ora con l'espressione da tacchino e la pancia, era "ciò" che ha terrorizzato i vostri verdi anni.

Sembrava il re del mondo e la sua funzione nel grande disegno della creazione fosse quella, con i suoi tre amichetti, di ridicolizzarvi. Grazie a lui la fiducia in voi stessi era scesa sotto i tacchi, perché a quell'età la pelle è ancora rosea e tenera.

Senza autostima, come potevate azzardare qualcosa con quell'altro compagno/a compagna di classe per il/la quale avevate preso una cotta. Avreste voluto chiederle di fare i compiti assieme o se era un maschio che v'invitasse per una pizza. Quanto al soggetto dei vostri desideri, le poche volte che vi ha rivolto la parola, dopo due anni nella stessa classe, vi chiamava per cognome e più di una volta l'ha anche sbagliato e si che facevano l'appello ogni mattina.

Non è necessario ricorrere allo psicologo a causa dei ricordi che vi sono tornati alla mente. Non ricacciateli là in fondo, come ho detto una pagina, fa riguardo alla vendetta, ora avete un buon motivo per scrivere.

Non meno difficile è il cammino letterario di chi decide di diventare il biografo del personaggio curioso del proprio paese. Con la sua cartella di ritagli di giornale e foto

riguardanti la vita del ciclista compaesano, che per una stagione ha gareggiato nel Giro d'Italia, periodicamente tormenta il Sindaco perché sia sovvenzionata la pubblicazione della sua opera letteraria.

Il Primo cittadino, mostrando a ogni incontro vivo interesse per l'iniziativa, immancabilmente estrae la calcolatrice. Con essa divide il probabile costo dell'opera per il numero dei futuri lettori e la moltiplica per la percentuale dei sostenitori e ci aggiunge un oscuro indice noto solo a chi è dedito alle cose di pubblica utilità. Fattore "X" legato alle spese comunali che potrebbe utilizzare per promuovere la propria rielezione.

Essendo il risultato sempre negativo, informa il biografo, che a causa dei vincoli concernenti la trasparenza nell'amministrazione della cosa pubblica ciò è di competenza dell'assessore allo sport che potrebbe inserirlo nel piano delle piste ciclabili. Appena la proposta giungerà in Consiglio comunale sarà sua priorità appoggiarla.

Esposti i principi base, ora possiamo approfondirli dal punto di vista gastronomico.

-Al "dolce" (romanzo sentimentale-fantasy) offrite pietanze leggere, zuppe saporite, verdure, formaggi e frutta. Ama un tocco di raffinatezza, se con tendenze ecologiste o spiritualiste potrebbe avere avversione per le carni, compreso il pesce.

Per i vini potete tentare un novello di nicchia, vi darà un tocco di preziosità e indicherà che siete capace di cercare cose rare.

I colori saranno vivaci, vari ma armonizzati e non chiassosi. Il dessert finale è indispensabile. Se avete fretta, una buona macedonia impreziosita da panna, spezie e liquori poco noti andrà bene.

Il “salato” (romanzo d’azione, avventura o viaggi) è un tipo quadrato. In linea con il gusto che definisce il soggetto, sono da preferire le pietanze a base di carne, in particolare quelle rosse.

Il cibo sapido, speziato, sarà accompagnato da poca verdura, da formaggi stagionati e da vini corposi e robusti. I gusti di questi individui non sono eccessivamente sottili quindi non occorre cercare vitigni particolari.

Il dolce finale lo accetta per cortesia, meglio offrirgli un digestivo o un gelato al brandy-vodka, più che al limoncello (troppo dolce per il soggetto). L’ambiente in cui sarà consumato il pranzo sarà vivacemente colorato.

-“All’amaro” (gialli-noir e fantascienza), può essere proposto il pesce, la carne rossa o bianca e i formaggi di ogni genere, non disdegna la frutta e le insalate. Se è un ecologista, i vini possono essere locali, la famosa distanza zero.

Quanto ai colori dell’ambiente, possono essere fantasiosi e gradisce anche quelli in tema con la copertina dell’ultimo romanzo che ha letto. Se ne ha pubblicato uno, è d’obbligo richiamarsi a quella del suo. Non potrà fare a meno di amarvi per la finezza e non è un egocentrico che ritiene che tutto gli sia dovuto.

-Con il tipo “aspro-acido” (romanzo biografico-storico e introspettivo-psicologico) va tenuto conto che in costoro c’è una nota acquea, malinconica che fa pensare alle profondità

marine o ai laghi, quindi zuppe, pesce, verdure e formaggi teneri con un sottofondo amarognolo (stracchino, fonduta).

I vini saranno secchi, bianchi con tannino. Per gli amanti delle biografie vanno bene anche con le bollicine che richiamano i compleanni.

A questo punto il vostro introspettivo-psicologico va scosso dal fluido mondo delle ombre in cui tende a immergersi, per questo il dolce finale sarà per contrasto secco, alle noci o simili.

Nell'ambiente le luci saranno tenui, va sfruttata la gamma dei verdi acquei. Se puntate all'eleganza potete arrischiare tonalità di grigio, ravvivate da toni più scuri o antracite.

Con gli amanti delle biografie si può usare il verde e il bruno.

II

Bon Ton o galateo

Alcuni consigli perché l'incontro sia piacevole.

Se l'invitato è la prima volta che entra in casa vostra, potreste conoscerlo solo in modo superficiale e quindi, se anche apparentemente si presenta vestito e spidocchiato, in realtà la cura della sua persona potrebbe lasciare a desiderare. Se non sono i germi e i parassiti che ospita, potrebbe essere il soggetto stesso a insediarsi stabilmente nella vostra casa approfittando dell'occasione. Ricordatevi che è accaduto lo stesso, tempo fa, con il cane o il gatto randagio che vi ha intenerito il cuore.

Dovrete quindi premunirti osservando attentamente le sue mani. Più che a indicare il carattere e il futuro, come asserisce qualcuno, potranno dare indicazioni sul suo lavoro e guadagni. Attenzione, avere le mani pulite non è solo una questione politica o giudiziaria ma anche igienica.

Per controllare senza errori lo stato delle sue dita dovrete afferrarle ma, se il vostro rapporto è ancora alle fasi preliminari, potrebbe condurre a degli equivoci. Spaventarlo o far galoppare la sua fantasia nei vostri confronti e questo potrebbe anticipare gli eventi del dopocena. Ciò avrebbe sicuramente delle conseguenze disastrose su quanto avesse messo in forno e la serata potrebbe terminare con l'intervento dei pompieri.

L'uso delle penne d'oca, ma anche delle silografiche, un tempo lasciava una traccia inequivocabile del loro impiego attorno alle unghie. Assieme agli occhialini metallici erano il

marchio di fabbrica dell'intellettuale o per lo meno dello scrivano ma ora tutti usano il mouse e la tastiera, anche per giocare, e le cose sono più complicate.

Le tracce oscure sulle sue dita se odorano di gasolio, escludendo l'indifferenza per l'igiene, potrebbero indicare che è uno scrittore molto scrupoloso. Si sta documentando, in prima persona, dell'ambiente delle corse perché l'argomento del suo prossimo romanzo è un viaggio in moto attraverso i cinque continenti.

Sarebbe molto romantico, invece, se fosse uno scrittore che viene veramente dalla "gavetta" e per sfondare lavora di giorno in officina e di notte scrive. In questo caso non avrà molto tempo per venire a cena da voi.

Se accompagnandolo in qualche passeggiata, avete notato che ulula alla luna piena e talvolta, incontrando un lampione, alza una gamba è colpa dello stress e dell'insonnia. Gli passerà appena lo licenzieranno perché arriva sempre in ritardo al lavoro.

Sempre per appurare se esegue lavori manuali, passandogli un libro, sfiorategli i polpastrelli. Alla presenza di mani callose e ruvide potreste trovarvi, alla fine della serata, con l'eritema a causa dei ripetuti passaggi sulla vostra pelle di quegli arti alla cartavetrata. Così, prima di passare a giochi più personali, converrà fargli cercare, dentro un vasetto di crema emolliente, qualcosa che avete smarrito.

Se lo stato delle sue mani vi lascia insoddisfatti, perché sembrano appena uscite da un commissariato di polizia dove gli hanno preso le impronte digitali, potete chiedergli di aiutarvi a preparare l'insalata. L'operazione, com'è noto,

richiede la permanenza delle estremità manipolatorie nell'acqua.

Farsi aiutare nella preparazione dell'insalata è un test per comprendere il motivo per il quale l'ospite ha accettato l'invito. Se aderisce all'operazione senza indugi e alcuna smorfia di contrarietà significa che ama la verdura, ma se è un maschio, potrebbe farlo solo per non irritarvi in vista del termine della serata.

Se il "dopo" era il vostro scopo, ora sapete che potevate risparmiarvi di preparare tutti quei piatti perché la "porta da sfondare" era aperta.

È arrivato il momento di sedersi a tavola. Un incontro all'insegna delle lettere richiede qualche forma di raffinatezza, anche se il vero intellettuale guarda con distacco alle convenzioni sociali e alle formalità.

Bisognerà fare in modo, essendo l'ospite una cucciolona/e affamata/o di tutto che, mentre voi vi state affaccendando in cucina, non inizi a sbocconcellare quanto avete appena portato in tavola.

Sarebbe peggio se con la bocca piena iniziasse a raccontarvi ciò che gli è accaduto al centro commerciale il giorno prima, e voi, dall'altra stanza non riuscireste a capire nulla.

La sua foga narrativa potrebbe proseguire durante la cena impedendovi di esprimere le alate emozioni che avete provato leggendo l'ultimo romanzo di Cristian Vatelapesch. Tutto questo sperando che l'ultimo boccone non sia segnalato musicalmente dai soddisfatti rumori provenienti dal fondo del suo capiente stomaco.

Le mani pulite sono importati, anche se il tono della vostra cena è informale e avete presentato all'ospite dei panini farciti. I mal pensati potrebbero affermare che questa soluzione si deve alle vostre sobrie capacità culinarie, in realtà è perché non volete sottrarre tempo prezioso alla correzione del suo lavoro, cosa alla quale vi siete offerti di contribuire.

Al contrario, se avete messo in tavola granchi e aragoste, la cui degustazione non può fare a meno dell'uso delle mani, bisognerà evitare che vi faccia in continuazione il baciamao. Per non trovarsi il dorso della mano unto, basterà porre sulla tavola dei tovaglioli, perché in loro assenza potrebbe accadere lo stesso al bordo della vostra tovaglia.

È sconsigliato mettere sul desco pezzuole realizzate con robuste fibre di provenienza eco solidale. Potrebbero avere effetti deleteri sul naso dell'ospite qualora dovesse pulirselo a causa dei ripetuti stranuti dovuti all'abbondante presenza di pepe o altra spezia nelle pietanze che avete preparato.

Un'innovativa idea regalo, a tale riguardo, potrebbero essere dei polsini-manicotto con l'elastico, magari ricchi di falpalà. Saranno una finezza retrò nel guardaroba dei vostri amici/amiche, perché simili a quelli che usavano gli scrittorali dell'Ottocento per non sporcare d'inchiostro le camicie. Nella stagione fredda, quando sono più frequenti i raffreddori, volendo, si potrà passare su essi ripetutamente il naso. Ciò impedirà di coprire con tale morchia le maniche della giacca nel caso di cene formali o di maglioni e camice negli incontri più casual.

Un tocco di raffinatezza d'altri tempi, potrebbe essere il far comparire, alla fine di ogni pietanza, una ciottola con acqua profumata al limone, all'arancio o alle rose nella quale sciacquare le dita unte.

Il contenitore, qualora la vostra cantina risenta di qualche ristrettezza, il cibo sia di gusto vigoroso a causa di un'accidentale caduta di sale o la stagione gravata dalla calura, potrebbe farvi risparmiare le bibite da porre sul desco.

III

Consigli soufflé

Se il vostro menù prevede della pasta, piatto semplice che sazia, il tipo che sceglierete può offrire notevoli risorse per smuovere una serata che si sta già rivelando noiosa. Ciò sarà utile, anche se intendete monetizzare i vostri sforzi culinari in un incontro del quarto o del quinto tipo.

Ci sono due categorie fondamentali, quella corta e sobria, definita diplomatica, adatta a cene formali, e quella lunga, cioè spaghetti e tagliatelle. Lasciandoli interi e con del sugo abbondante nessuno riuscirà a sfuggire agli schizzi. Gli effetti possono essere diversi (l'eccezione c'è sempre) se il soggetto investito dal condimento è maschio o femmina.

Il piatto è utile, anche se siete uno scrittore che vorrebbe mollare il proprio editore. Il sogno segreto che pochi riescono a realizzare perché in genere accade il contrario. Offrendogli una buona spaghetтата potrai consolarti con la piccola vendetta dei piccoli nei di sugo sulla sua camicia.

L'imbarazzo nel gentil sesso sarà sicuramente maggiore, perché si sentirà incapace e colpevole per aver rovinato un vestito elegante. Questo accade, anche se è un'artista un po' stravagante.

Al maschio potrai subito offrire il tuo aiuto a ripulirsi, anche perché, lui sì che potrebbe essere incapace nel farlo. Potresti invitarlo a levarsi la camicia con la scusa che la macchia va lavata subito, prima che diventi difficile toglierla. Questo potrebbe accelerare le dinamiche della

serata ed evitare la lettura di quanto scrive, magari con passione ma anche con poca abilità.

Una logorroica esposizione è difficile da limitare con garbo, soprattutto se l'avevi invitato con la scusa di conoscere la sua ultima produzione.

Nel decidere se lavare immediatamente la camicia o rinviare l'operazione comprenderai se veramente t'interessano le cavolate incasinate che scrive. In altre parole, se rimedierai subito al danno significa che hai fiducia nelle sue capacità di scrittrice/o.

Potresti anche avere la sorpresa di vederlo scoppiare in lacrime e raccontarti che ha avuto una madre insensibile che non l'ha mai amato e neppure gli ha insegnato come si mangiano gli spaghetti arrotolandoli con la forchetta. A questo punto non posso che rimandarvi ai prossimi capitoli dedicati ai test psicologici. Vi permetteranno di individuare il vostro scrittore/e ideale, quanto siete compatibile con chi frequentate o se conviene indirizzate i vostri sforzi verso altri generi letterari.

Dopo aver trascorso svariati giorni immersi in laceranti dubbi riguardo al menù più conveniente da ammannire, fortunatamente avete scoperto le nostre ricette e ora, in casa vostra, sta cuocendo qualcosa.

A questo punto ho un consiglio per i single maschio. Se non lo avete fatto per tempo, vi rimane ancora un'ora o due per procurarvi degli scatoloni dove riporre i calzini, le mutande, le camicie e quant'altro sia sparso per la vostra abitazione e da mesi sfugge alla lavatrice. Gli scatoloni saranno utili soprattutto se la povera macchina, per qualche

misteriosa congiuntura dovuta ai campi elettromagnetici terrestri e astrali, è nuovamente intasata, come vi ha mostrato l'idraulico tempo fa, da fibre, bottoni e magari da un biglietto da dieci euro.

Se anche il garage è ingombro dell'equivalente ammasso riposto là l'anno scorso, accatastateli sul terrazzo coprendoli con un foglio di nylon in previsione di una lunga permanenza. Tanto non uscirete su esso in lieta compagnia. Il panorama con lampioni che illuminano degli anonimi condomini a fianco di una zona industriale non è il massimo del romanticismo neppure per un introspettivo-psicologico prossimo al suicidio.

Se anche il terrazzo è inombro, dovrete ammassarli in camera, il solo ambiente della vostra micro abitazione disponibile oltre all'armadio cucina-soggiorno e al bagno. Pazienza, questa sera dovrete l'imitarvi ai temi letterari.

Ormai manca poco all'arrivo dell'ospite e, qualsiasi sia il vostro sesso, siete stanchi e stressati. Se le vostre abilità culinarie sono incerte, incrociate le dita in segno scaramantico e sedetevi qualche istante. Farsi prendere dallo stress non servirà a nulla. Se non siete usi alla preparazione di manicaretti i risultati che usciranno dal pentolame infornato, hanno la stessa possibilità di successo di una vincita alla lotteria.

Lo so, capita anche a me, non c'è niente che faccia incavolare quanto i protagonisti dei film e dei romanzi sempre capaci a organizzare una cena perfetta con il frigorifero vuoto. Più abili ed esperti di uno chef a cinque stelle, conoscono diecimila piatti esotici e come abbinarli perfettamente ai più misteriosi vitigni, compresi quelli sul

fianco meridionale di una collina del canavese che non compare in nessuna carta geografica.

Nelle ricette proposte da calciatori, attori e chef c'è sempre un formaggio Tavello proveniente da un alpeggio della Lomellina o un peperoncino del Chirosau senza il quale non si può preparare la pasta asciutta o farcire le scaloppine.

Grazie a Google Earth e alle notti insonni passate a dargli la caccia in rete, un giorno siete riusciti a individuare la stalla e magari la mucca grazie al cui latte è prodotto. Avete tormentato i proprietari con un fiume di e-mail, ma non è stato sufficiente. L'oscura setta che lo propaga nelle trasmissioni e nelle guide gastronomiche non ama che giunga alle labbra dei comini mortali.

Così vi siete messi in viaggio per procurartene una forma da gustare in religioso raccoglimento, ma misteriosamente il navigatore dell'auto, dopo avervi fatto errare per giorni, vi ha comunicato che eravate giunti in Bosnia e non dalla mitica mucca Lola che da quarant'anni produce da sola tutto il latte di una pubblicizzata marca casearia. Ciò è vero, anche se vi siete lanciati alla ricerca di quello azzurrognolo, che è tale grazie ai parassiti che albergano nello stomaco della mucca Brunilde.

Ormai fedeli seguaci della scienza gastronomica avete cento grammi di Tavello bianco, che badate bene, è diverso da quello giallo o roseo che sono preparati solo negli anni bisestili perché c'è un giorno in più per la stagionatura. Volendo potreste sacrificare alcuni grammi della vostra riserva aurea di Tavello e farlo assaggiare agli amici buongustai per vederli schiattare d'invidia. È inutile,

nessuno sarà capace di distinguerlo da altri formaggi simili annusandolo, percuotendolo con la bacchetta da batterista e ancora meno mangiandolo.

Spossati da queste rimembranze, non vi resta che sedervi in attesa del veder quanto prodotto dal vostro forno. Questo perché il vostro iPhone o iPad per il momento vi permette solo di ordinare la cena al “cousine” della consegna rapida che si trova in piazza e al quale potrebbe esservi utile rivolgervi anche questa sera.

Il povero telefonino non è ancora capace di fare il caffè né rimestare il condimento della pastasciutta per impedire che bruci. Abbiate pazienza, ci arriveranno.

Fra una rimescolata e l'altra, intanto versatevi un buon bicchiere di rosso o di bianco senza pedigree. Non dovete però rovinarvi l'appetito sbocconcellando una fetta di sapido salame o formaggio stagionato. Un tempo li avreste potuti abbinare a un vinello ormai introvabile con il quale gustare l'illecito, il proibito.

Non lo sapevate? Anche i vini possono essere messi fuori legge, com'è accaduto al rustico “crinton” veneto, fatto sradicare dalla comunità europea perché troppo ricco di tannino. Era così potente che i fondi dei bicchieri coloravano il legno dei tavoli delle vecchie osterie. Per sopravvivergli dovevi cominciare ad assaggiarlo alla cresima, poi andavi avanti fino alla morte con lo stomaco conciato, come cuoio, che non temeva più nulla grazie al vino criminale.

Questa è storia e se, dopo il terzo bicchiere dell'attesa, siete alticci, non dovete vergognarvi, avete solo preso una dose eccessiva di medicina. Sì, la scienza ha riabilitato il sangue delle viti. I suoi componenti sciolgono i grumi di

colesterolo nel cuore e, prevenendo gli infarti, rendono più elastiche le vene.

In pratica non è altro che un idraulico liquido e come quello non vi rilascerà una fattura che attesti il suo intervento. Quanto al far includere il costo dell'acquisto di qualche bottiglia fra le spese mediche, forse conviene pensarci un po'. Potrebbero costringerci ad andarlo a comprare in farmacia. Conoscendo le ditte farmaceutiche, chi sa che costo avrebbe, anche se potrebbe essere il modo per ridurre i problemi di dipendenza dall'alcol.

I vostri occhi ora, dopo aver abbondato con gli assaggi di vino, sono lucidi, scusate splendenti, e questa pizza di serata, che nessuno vi aveva chiesto di organizzare, è tornata ad apparirvi affascinante. Confessatelo, volevate stupire i colleghi raccontando aver passato la serata con una scrittrice/scrittore. Sarà solo da evitare che domani, dopo aver tanto strombazzato l'evento, chiedono che cosa vi ha letto l'ospite, perché di sicuro non lo ricorderete.

Gli antipasti sono l'alba del pranzo, gli stimolatori dell'appetito, ma possono essere un mezzo per temporeggiare avendo appena messo le pietanze in forno. Non dimenticate che se l'ospite si abbuffa con essi, non baderà poi a ciò che in tavola la vostra abilità culinaria mette in tavola. Ora avete due motivi per i quali sfruttarli convenientemente anche questa sera.

Vanno disposti su un grande vassoio ma solo con l'introspeffivo o psicologico dovrete tenere conto della sua forma e della disposizione dei sapidi bocconi. Essendo gli appartenenti di questo genere predisposto all'ordine (tranne

quando sono in preda ad attacchi depressivi) l'ideale è il piatto di portata quadrato o rettangolare, dove potrete disporre gli stuzzichi a scacchiera.

Preparateli solo in due gusti, altrimenti renderete complicate le motivazioni secondo le quali assaggiarli. Con la disposizione a scacchiera potrebbe dedicarsi a un'immaginaria partita a dama, dove finalmente avrà la soddisfazione di poter materialmente e non solo metaforicamente mangiare le pedine.

Con un vassoio circolare o ovale la composizione classica è ad anelli concentrici. Più intrigante è quella a spirale. In questo caso l'ospite, in gara con il proprio appetito come in una cosa automobilistica, potrebbe seguire la fila dalla periferia al centro senza lasciarvene alcuno.

Un aspetto sottovalutato degli antipasti è la loro base di pane che può essere sagomata. Ovviamente se avete intenzione di usare dei crostini, essi devono essere preparati in casa e preventivamente sagomati prima di essere resi croccanti in forno. Se non avete le opportune formine, per tagliarli dovrete fare ricorso alla vostra abilità manuale. Non vale inserirci un bigliettino con il nome della sagoma alla quale pensavate, salvo che non vogliate trasformarli nel "croccantino della fortuna".

Le forme potranno essere a cuore, libro, euro, l'automobile e così via. Così formati diverranno un ottimo mezzo per verificare o scoprire i reali motivi, per i quali l'ospite, dopo svariati rifiuti ha accettato il vostro invito. Ciò si potrà dedurre dalla percentuale del tipo di forma che ha mangiato. Qualcuno smaliziato potrebbe farvi notare che se l'ospite è maschio e voi femmina abbuffandosi di tutte le

tartine a forma di cuore, potrebbe aver pensato non a voi ma alla mamma.

Se la serata deve essere veloce, perché veramente volete occuparvi assieme di lettura o dovete rivedere un testo scritto dall'ospite o da voi, oppure volete più tempo per scambiarsi le vostre riflessioni morbose sulla vita, potreste arrischiare una *açure*, zuppa turca dolce con fagioli, grano o riso e frutta secca. Può andar bene come primo e come dessert, in questo caso si può accompagnare con latte di mandorle.

Contiene proteine per sostenervi, pochi grassi ma molti carboidrati per non appesantire il cervello, anzi gli zuccheri presenti entreranno subito nel circolo sanguigno. Con l'organo predisposto al pensiero, così alimentato, potrete dedicarvi alla lucida analisi del testo che state per affrontare in duplice tenzone.

Passiamo al post cena, se l'invitata/o, terminato di mangiare si offre di aiutarvi a sparecchiare e a lavare i piatti è da tenervela/o per sempre in casa.

L'aiuto potrebbe essere condizionato da altri motivi. Il vostro ospite, diversamente da quanto credevate, non ha mai scritto nulla e sta solo cercando di evitare il momento della verità.

A questo punto spero non abbiate usato, nella ricerca della perfezione, tutta la confezione di vialone nano o simile per fare e rifare la prima portata. Il risotto preparato per tempo scuoce.

Non preoccupatevi, anche se avete esaurito la scorta settimanale di fino arborio, può andar bene, se non avete in vista altre cene letterarie, anche della pasta corta. Usare degli spaghetti spezzati non è fine, da una sensazione di spreco, vi qualificherebbe come anti ecologisti e a queste cose gli intellettuali sono sensibili.

Il riso o la pasta servono per segnare le caselle delle cartelle della tombola alla quale giocare, finita la cena, al posto di un poker strip che sarebbe accettato con entusiasmo, ad esempio, da un dinamico ed estroverso “salato” al quale appartengono i generi dinamico-reportage.

Un riflessivo aspro-acidulo vi potrebbe chiedere perché lo volete fare e quanto tempo è trascorso dall’ultima vostra un’analisi per l’HIW. Per confermarvi quanto siano importanti i controlli sanitari periodici, estrarrà da una tasca un certificato di sana e robusta costituzione fisica. Ciò disgraziatamente potrebbe far ammosciare le ali del vostro entusiasmo per altri piaceri della vita oltre il cibo.

Durante il gioco della tombola, se non vi fate prendere troppo la mano dall’euforia delle vincite, potrete stimolare l’ospite, soprattutto se è un introspettivo, con le rimembranze della vostra infanzia. Potete anche parlargli del trauma psicologico che vi ha procurato il divorzio dei vostri, questo, anche se in realtà vivono ancora felicemente insieme. Non importa, è la buona intenzione che conta. Potrete poi passare ai tormentosi rapporti con i compagni di scuola, lui o lei non mancheranno, con la loro vasta esperienza al riguardo, di offrirvi dei consigli sul modo nel quale superare il ricordo di quel periodo.

A generi letterari più smalzati e meno introspettivi, come il salato-avventuroso e anche il giallo-noir, al posto del gioco della tombola potreste proporre quello “dell’oca”. Esso comprende sessantaquattro caselle disposte a spirale che potete segnare, ad esempio, con dello zibibbo. L’uva passa, giusto per cambiare piatto, potreste disporla sullo stomaco di uno di voi due.

Il gioco è vostro, avete letto tanti romanzi e la fantasia non vi manca, organizzatevi...

Se invece, per intrigarlo e mostrargli le vostre doti intellettuali, gli avete illustrato i principi secondo i quali è organizzata, grazie ai miei consigli, la cena, ora toccherà all’ospite farsi valere parlandovi, quale scrittore di razza, della propria opera.

Con un’ospite donna le cose potrebbero farsi complicate. Dovete mostrare di essere travolto dall’impatto emotivo delle poesie che ha scritto. C’è un rimedio per non sonnecchiare in modo inqualificabile durante la lettura, a causa dell’abbondanza del cibo ingerito, sgranocchiare assieme qualcosa.

Succhiare dei dolcetti, comodamente seduti su un divano a fianco dell’ospite che legge i propri componimenti, permette un contatto mentale che facilmente può essere trasformato in uno fisico.

Se l’ospite è una donna, non leggerà la propria opera con distacco (vale, anche se è di un altro autore), perché partecipa intimamente alle vicende della protagonista. Non reagirà quindi con insofferenza quando le passerete il vostro braccio dietro la schiena.

La sua mente inconsciamente elaborerà il gesto e lo integrerà alle vicende dei protagonisti dell'opera che sta scorrendo. Se dopo qualche istante vi passerà il testo che legge perché lo facciate voi, magari con la scusa di un'improvvisa raucedine (commozione), il passo più importante è stato superato. Siete allo stadio dei membri di una coppia che mescolano il DNA della propria saliva, sbocconcellano dal piatto del partner e che si offrono reciprocamente i bocconi. Sesso, cibo e divorare sembra si confondano, ma ricordatevi della mantide. A questo punto chi di voi due finirà sul piatto metaforico dell'altra/o?

Nel caso di scritti erotici, se l'ospite ne è l'autrice, ve li leggerà volentieri e senza imbarazzo. Per lei sono delle interessanti finestre sulla vita e fanno parte del quotidiano.

Non pensate di leggerle roba del genere scritta da altri. Sareste il solito sciovinista. È una bella espressione per porco senza fantasia. Disgraziatamente in questo caso gli studiosi non sono ancora riusciti ad appurare se è peggiore, essere un porco o essere privi di fantasia, perché il porco alla fine potrebbe "grufolare" e l'altro no.

IV

Le misteriose compatibilità

Molti di voi vorranno sicuramente comprendere quanto sono compatibili i propri gusti letterari a confronto con quelli dell'ospite. Nella comparazione che segue, è indifferente se l'ospite è "maschio" è voi "femmina" o viceversa.

Se genericamente sarà fatto riferimento a due individui di sesso diverso, ciò è perché questa è la combinazione statisticamente più frequente. Non dovete a questo punto, scoprendo delle dissonanze fra voi e l'ospite, perdere l'entusiasmo riguardo ai propositi della serata. C'è rimedio a tutto, se vi sbrigate, potete comunicargli che un improvviso malore della vostra pro-prozia vi costringe a rinviare la serata a tempo indeterminato.

Nel frattempo cambiate genere letterario. In pochi giorni, dopo aver letto un nuovo romanzo, potrete farvi sfuggire di mano il volume. Qualcuno alla fine lo raccoglierà dicendo che l'ha letto, ma che l'autore dopo la morte della nonna scrive in modo superficiale, che proprio in quel romanzo gli sono sfuggiti degli anacronismi e bla, bla...

In questo caso è meglio tornare alla nostra sintesi delle compatibilità e provare con un altro genere.

Animo! Ne avete utilizzati solo due, ne rimangono ancora quattordici.

Nei soggetti reali le tendenze psicologiche e i gusti non sono mai netti. Spesso c'è "contaminazione", cioè voi come loro vi siete concessi più di una "scappatella" o evasione

letteraria leggendo romanzi di tutti i generi. Scopritelo leggendo quanto segue.

1) Thriller-fantascienza a confronto con lo stesso genere.

Possono scambiarsi i libri e discutere con la controparte riguardo a ciò che li appassiona dell'autore che ognuno preferisce. Sono individui curiosi e cordiali che cercano la novità. Finché dura l'amicizia o la relazione non ci sono problemi, in caso di rottura sorgerebbero notevoli complicazioni nella spartizione della biblioteca.

2) Thriller-fantascienza e sentimentale-fantasy.

C'è buono l'affiatamento fra i due generi ed entrambi ogni tanto compiono una scorreria nella biblioteca altrui. Entrambi amate le novità ed esplorare gli eventi della vita e della letteratura. Grazie al buon affiatamento con la controparte può aiutarla a tornare con i piedi per terra quando si lascia trasportare troppo dalla fantasia.

3) Thriller-fantascienza e avventura-reportage.

Il vostro dinamismo intellettuale e fantastico si scontra con la vivacità muscolare della controparte meno introspettiva e troppo istintiva. L'altro/a non è capace di percepire le sfumature della vita, accettare che tutto non è bianco o nero ma si deve tenere conto delle molteplici sfumature del grigio. Alla fine, per non giungere alla rottura, accettate quelle che ritenete siano le sue limitazioni. Così ognuno, dopo una veloce escursione nei temi cari alla controparte, tornerà ai proprie senza più interessarsi alle letture altrui.

4) Thriller-fantascienza e introspettivo-biografico.

Possono intendersi, perché godono delle trame articolate, anche se per l'amante del thriller-fantascienza valgono gli interrogativi e per l'altro l'analisi attenta e la riflessione. Il desiderio di nuove esperienze del thriller-fantascienza è però visto dalla controparte come superficiale evasione che non porta a una profonda intimità con se stessi.

L'attenzione dell'introspettivo biografico è rivolta alla perenne ricerca di un autore che gli sveli i profondi misteri dell'anima e la causa delle incertezze che caratterizzano il suo modo di vivere. Non gli interessano le motivazioni dell'alchimista assassino il cui romanzo avete letto all'età di dodici anni e che giace dimenticato in fondo alla vostra libreria. La controparte questo non lo avrebbe fatto, ricorda ogni lettura e ogni tanto rilegge i propri libri.

5) Sentimentale-fantasy e thriller-fantascienza.

L'abbiamo in qualche modo già visto, ma qui i ruoli invertendosi aumentano le evasioni verso il sentimentale e il lasciarsi trasportare dalla fantasia, anche nei rapporti interpersonali, con il rischio che le vicende dei personaggi amati interferiscano nel rapporto.

6) Sentimentale-fantasy a confronto con lo stesso genere.

Il confine fra letture e vita scompare, si compenetrano e se entrambi siete dei fan del genere fantasy, potete frequentare assieme forum e convention dedicati all'argomento. Cercate di ricordare che gli incontri in

costume con gli altri fan del genere non sono la vita reale e domani mattina dovrete tornare a lavorare, cosa che non accade a fantasilandia.

7) Sentimentale-fantasy e dinamico-viaggiatore.

Tuo malgrado accetti le sue letture un po' troppo lineari, mentre la controparte trova le tue aggrovigliate. Per evitare di scontrarti e salvare il tuo mondo fantastico dovrai smettere di parlargli di ciò che leggi, aspetto che ami quanto il piacere della lettura stessa.

8) Sentimentale-fantasy e introspettivo-biografico.

Quando leggi qualcuna delle biografie che la controparte ama, trovi affascinante l'attenzione con la quale l'autore si sofferma sulla vita altrui. Se sei una donna, ciò risveglia il tuo senso di solidarietà e tenderai a immedesimarti nei personaggi dai contorni materni o che con abnegazione si sono dedicati all'assistenza di feriti e combattenti. Per la controparte assumerai la fisionomia dello psicologo/a al quale confida tutte le sue incertezze e ansie.

Se sei maschio, sentirai il tuono delle armi e l'ebbrezza della vittoria.

9) Dinamico-viaggiatore e thriller-fantascienza.

Non sempre è possibile l'accordo fra i viaggi attorno al mondo, la violenza della giungla metropolitana e gli itinerari attraverso l'animo dell'assassino o nelle sconfinite possibilità del futuro. L'amante dell'azione cerca il fluire dell'adrenalina vuole viverli in diretta, in modo da poter al ritorno dire: «L'ho fatto».

Per la controparte ciò è scomodo, si può fare ogni tanto. Non ha, inoltre, senso riempirsi la casa di cartine geografiche, orari di piroscafi, aerei, indirizzi di alberghetti. Grazie a un libro si può viaggiare comodamente seduti sul divano del soggiorno, cullati dal ventilatore e con la bibita fresca in mano invece senza rischiare di morire di sete nel deserto.

10) Dinamico-viaggiatore e sentimentale-fantasy.

Sei in continuo movimento, insofferente del noioso lavoro che fai come delle solite amicizie. Lo superi dedicandoti alle più svariate iniziative. Ci vuole tempo e costanza per accorgersi che può essere interessante rilassarsi e ogni tanto abbandonarsi alla fantasia e al romanticismo.

11) Dinamico-viaggiatore a confronto con se stesso.

Entrambi siete sempre pronti ad altre iniziative. Finché c'è collaborazione, in vista di una meta comune, l'accordo è ottimo. L'amicizia e il cameratismo s'instaurano, infatti, affrontando difficoltà comuni. In caso contrario lo stato di conflitto assume presto aspetti distruttivi che vi allontanano. Perché rammaricarsene? Il mondo è grande, ci sono tante opportunità e tanto da fare.

12) Dimamico-viaggiatore e introspettivo-biografico.

Vivi per l'azione e tutto può stimolarti, ma l'altro con il suo riflettere e ponderare è proprio palloso. Prima di fare qualcosa o partire per una nuova destinazione deve discutere e programmare ogni aspetto nei minimi particolari. Il rapporto durerà in proporzione alla tua pazienza, poi la controparte avrà qualcosa in

più, anche se previsto dalla sua negatività, di cui rammaricarsi.

13) Introspettivo-biografico e sentimentale-fantasy.

La tendenza ad analizzare ogni gesto o evento della propria e altrui vita è sopportata con gentilezza dalla controparte è ciò da stabilità al rapporto.

14) Introspettivo-biografico e thriller-fantascientifico.

Voi analizzate e puntualizzate tutto, aspetto che per la controparte è fonte di noia. Ciò che dite e fate suonano, infatti, come una critica ai suoi gusti. Questo produce discussioni e arrabbiate a causa della sua scarsa disponibilità a mettersi in discussione e vi farà desiderare di porre fine al rapporto.

15) Introspettivo-biografico e dinamico-viaggiatore.

La voglia di cambiamento e l'impulsività della controparte vi procura ansia. Vi accusa di essere incapace a prendere decisioni, di essere rinunciataria/o e di ingessare la sua vita. Per lui/lei, infatti, gli eventi si chiariscono da soli, basta buttarsi dentro.

16) Introspettivo-biografico a confronto con lo stesso genere.

Non c'è conflitto e ognuno, quando guarda fuori di se stesso, comprende l'altro. C'è il rischio che quando uno dei due è nella propria fase negativa influenzi la controparte con il proprio ripiegamento. Il troppo riflettere, infatti, può mettere in dubbio il rapporto che è vissuto in modo ritirato, intimistico. Gli scambi intellettuali avvengono con pochi amici collaudati e dai gusti affini.

Le analogie sviluppate sulla base dei gusti papillari possono essere estese alla fisionomia (se ci credete).

- Dolce - Ha il volto ovale, è equilibrato nel pensiero, e nella sua vita hanno importanza gli aspetti emozionali. Se presenta un appesantimento mascellare (volto piriforme) saranno maggiori gli interessi sensuali e il piacere per le cose pratiche.
- Salato - Ha il volto quadrato, i gusti sono forti, è pragmatico, dinamico e rifugge la fantasia. Se la struttura facciale è rettangolare, avrà maggiore sensibilità e interessi intellettuali.
- Amaro - Presenta un volto esagonale e, come indica la maggiore espansione della zona mediana, in loro prevalgono le tendenze emozionali-passionali ma con peculiarità diverse se la fisionomia è spigolata o quasi rotondo.
- Aspro-acido - La struttura facciale è triangolare con la fronte larga, la mascella stretta e in loro predomina il pensiero sull'azione.

V

A cena con il SENTIMENTALE

Per gli amanti di questo genere letterario, abbinato al gusto dolce, sono importanti le emozioni, ma sono in genere persone tolleranti, socievoli, che evitano i conflitti e amano le cose belle (arte). Ottimiste e fiduciose, sono piene di motivazioni ideali che cercano di infondere negli altri, ma se la fantasia ha il sopravvento, possono essere soprafatte dall'inerzia. Non sentono la necessità di imporsi e non essendo particolarmente ambiziose sono buoni gregari.

Se si agisce sulla loro emotività, sono facilmente influenzabili, anche se ciò non dura a lungo e poco dopo tornano tranquillamente alle convinzioni originarie.

Un'idea stuzzicante, che potrà essere ben accolta dagli amanti di questo genere, può essere quella di sedersi a tavola con una mascherina in volto. L'ospite del tipo sentimentale la troverà affascinante, perché da un tocco di romantico mistero e di attesa che ricorda le notti del Settecento veneziano.

Così mascherati, alla tremolante luce delle candele, potrete liberarvi della vostra usuale grigia personalità. Sarà l'occasione per giocare con gli altri voi stessi che durante il giorno giacciono ripiegati nell'inconscio a causa del frenetico vivere quotidiano.

Un faretto, giustamente posto, supplirà il chiaro di luna, e se proprio volete aggirarvi fra i canali di Venezia, il

rubinetto del lavello che avete lasciato aperto richiamerà lo sciacquo del remo del gondoliere.

Mi raccomando, poiché la cosa durerà a lungo, prima controllate che lo scarico del lavandino non sia bloccato, perché potreste trovarvi a Venezia in una giornata di acqua alta.

ANTIPASTO

I piatti proposti per questo genere letterario, come vedrete, sono morbidi e tendenzialmente dolci, come si addice al gusto con il quale è in relazione.

Con personcine amabili come queste ci vogliono un antipasto che asseconi la nuvola rosea che solleva i loro piedi a una decina di centimetri dal suolo.

Sopra il crostino metterete del prosciutto e un cubetto di melone. Non fermate i bocconcini con lo stuzzicadenti, cosa gradita ad altri generi. Essendo concentrati su qualche amore lontano, potrebbero distrattamente masticarlo ferendosi il palato.

Se non volete utilizzare il pericoloso stecchino per fermare la composizione prima di mettere il prosciutto spalmate i crostini di marmellata.

Il contrasto fra il gusto sapido del prosciutto e quello dolce della marmellata o della frutta non è stimolante e richiamerà il dolce languore dell'emozione e la salata sensazione dei sentimenti non corrisposti.

Secondo le stagioni potrete, al posto del melone, usare albicocche, mele e altri generi di frutta da tagliare a pezzi.

PRIMO

Le dosi per 2 persone sono puramente indicative.

Ceci con cannolicchi e spinaci

È un alimento che dilata lo stomaco e dispone a una languida digestione. Entrambi gli aspetti si addicono a un ospite alle prese con una difficile separazione. Lei/lui vanno fatti rilassare ma anche stimolati verso altri soggetti, magari quello che hanno vicino in quel momento, cioè voi.

Spero che a tale riguardo non abbiate sbadatamente invitato altri ospiti, pensando al piacere di una brillante conversazione conviviale riguardante gli alti ideali della letteratura. I vostri sforzi potrebbero essere disattesi perché il soggetto ormai liberato dalle sue pene, potrebbe scoprire delle affinità elettive nei confronti del genere letterario che appassiona un altro commensale.

Ingredienti:

300 g di ceci già cotti;
200 gr di nasello (merluzzo) cotto al vapore;
200 gr di spinaci bolliti;
40 gr di burro;
2 cucchiaini di olio;
2 cucchiaini di marsala o salsa di pomodoro;
cipolla, aglio;
noce moscata, prezzemolo.

Procedimento

Si soffriggono assieme cipolla e pomodoro e ci si aggiunge il nasello disossato, gli spinaci e parte dell'acqua nella quale si è cotto il pesce e i ceci.

A metà cottura si amalgama al soffritto l'aglio tritato, il prezzemolo, la noce moscata e il marsala. Se l'insieme, che

deve risultare denso, asciuga troppo aggiungere altra acqua di cottura conservata.

Il piatto, al momento di servirlo, può essere insaporito spolverandolo di parmigiano grattugiato.

-Al posto dei ceci e del nasello si possono usare dei fagioli e delle vongole che saranno preventivamente aperte al vapore. Per il resto della preparazione valgono a parte il marsala, gli stessi ingredienti e il medesimo procedimento.

SECONDO

De pullis

Questo piatto, a base di carne cotta con le prugne, ha il fascino e il sapore degli amori eterni, come quelli che si trovano nei racconti medioevali. Era il tempo in cui essendo gli amori contrastati da tiranni e da problemi sociali, i partner dovevano affrontare prove difficili per potersi ritrovare.

Nessuno, per nostra fortuna, ha poi raccontato le loro vicende venti o trenta anni dopo l'essersi ritrovati. Ciò ci ha risparmiato la delusione riguardo a quanto poco potrebbe aver resistito la loro passione all'usura della vita quotidiana. Voi che siete ottimisti potete continuate a sognare che loro, a differenza dei comuni mortali, un giorno non inizieranno a tirarsi i piatti in testa.

Questo nei romanzi antichi è stato spesso evitato facendoli morire giovani, prima dei trent'anni, così i figli a quindici anni potevano già mettere su famiglia senza dover uscire da casa, avere la crisi adolescenziale e sentirsi incompresi dai genitori. Ciò aveva anche un notevole effetto

sulla spesa pubblica riguardo alla gestione dei fondi pensione.

Abelardo ed Eloisa, ad esempio, hanno continuato a scriversi lettere appassionate perché stavano in due conventi diversi. Quanto a lui, dopo essere stato capponato, non sappiamo se realmente la ricordava con affetto. Scrivere era il reality show dell'epoca.

La ricetta originale del piatto che vi propongo, come negli amori antichi, prevede di lasciar macerare i pezzi di carne con le prugne e le mandorle in olio e aceto. Noi abbiamo fretta e quindi possiamo saltare questa fase un po' "sentimentale" della preparazione del piatto.

Non fatevi prendere dalla malinconia mentre lavorate in cucina pensando a quanto era difficile e lento un tempo scambiarsi le missive amorose. Ora bastano pochi secondi, un SMS e si è scaricati con un: "Spazi angusti, priorità e tempi da rivedere". È un rifiuto amoroso o chi l'ha scritto stava trattando un affare immobiliare?

Ingredienti:

½ pollo ruspante (se qualcuno vi presta la macchina del tempo, potrete recuperarlo in una vecchia aia di campagna);

oppure 500 gr di manzo;

50 gr di lardo/olio;

150 gr di prugne secche;

cipolle, carote, sedano, prezzemolo;

zafferano, pepe, zenzero, chiodi di garofano;

uvetta sultanina, mandorle, datteri;

sale, ma se desiderate un sapore più leggero, potete aggiungere un cucchiaino di zucchero.

Procedimento

La carne si lessa assieme alle carote, al sedano e al prezzemolo.

In un tegame si soffrigge a fuoco moderato la cipolla tagliata con il lardo e le spezie. Continuando a cuocere si aggiunge lentamente il brodo di cottura della carne. Quando il tutto è amalgamato, si unisce la carne, 2 o 3 prugne acerbe, pochi chicchi di uva sultanina, le mandorle tritate e i datteri. Si rosola per un po' di tempo anche per concentrare la salsa che sarà un po' dolce ma anche leggermente asprigna. Se non lo è abbastanza, per il vostro gusto, aggiungete qualche goccia di succo di limone.

CONTORNO

Cipolle in agrodolce (p. 295 A)

Le cipolle in agrodolce sono un eccellente contorno se ad esempio, per problemi di tempo, avete scelto un semplice lessato o per della leggiadra "carne in gelatina". Riguardo a essa, i maligni potrebbero asserire che poco prima di essere servita se ne stava gelosamente racchiusa in una scatoletta. In realtà, questa vostra scelta non è stata casuale perché rappresenta un test per il vostro ospite. Null'altro che un esperimento per verificare il detto che recitata: "L'amore è cieco". Se la loderà, significa, anche se ancora non lo sa, che vi ama. Era questo ciò in cui speravate?

Ingredienti:

300 gr di cipolle non troppo grosse;

40 gr di zucchero;

15 gr di farina (non indispensabile, solo per addensare più velocemente l'emulsione).

Si sbucciano le cipolle in acqua per ridurre la lacrimazione. Non state piangendo per amore, anche se in antico il bulbo mangereccio era usato contro l'impotenza e meno romanticamente contro i catarri. Gli occhi rossi non accrescano lo charme, anche se le lacrime di una donna sembra abbiano strani effetti sugli ormoni maschili.

C'è chi dà alle cipolle una prima bollitura in acqua salata e quando essa inizia a concentrarsi aggiunge lo zucchero, la farina e mezzo bicchiere di aceto.

La sua quantità può variare secondo il gusto acidulo che preferite. Iniziate eventualmente con un quarto e assaggiate. Se non siete soddisfatti aggiungetene, come pure lo zucchero.

Se desiderate avere le cipolline intere (il gusto sarà più leggero), non rimestate con il mestolo ma, per impedire che si attacchino troppo al fondo, scuotetele muovendo la casseruola.

- Un contorno alternativo può essere del formaggio tenero leggermente acidulo come lo stracchino.

DESSERT

Latte cotto

Ingredienti:

- ½ litro di latte;
- 40 gr di zucchero;
- ½ scorza di limone;
- 1 bastoncino di cannella;
- 1 bastoncino di vaniglia;
- 50 gr di farina;

6 gr di burro;
1 uovo.

Procedimento

Si fa bollire per breve tempo il latte con lo zucchero, la scorza di limone, la cannella e la vaniglia, poi si filtra e si divide in due parti.

Metà si mette in un pentolino posto sul fuoco, in modo da averla calda quando si aggiunge l'altra parte che era servita per amalgamare la farina, il burro e un tuorlo d'uovo.

La miscela si mescola per circa dieci minuti in modo da ottenere una crema moderatamente fluida. Si versa in una teglia unta d'olio, dove si lascia raffreddare. Quando è solidificata, si taglia a cubetti che s'infarinano e si passano nell'uovo sbattuto. Dopo averli fritti, si pongono in una coppa o bicchiere e si spolverano con dello zucchero a velo.

- La crema, senza infarinarla e friggerla, può essere direttamente versata nelle coppe dove potrete cospargerla di marmellata e affogare nel liquore.

VI FANTASY

Riguardo a tutti gli aspetti della vita è meno idealista ed emotivo del sentimentale. Le sue non sono fughe romantiche ma fantastiche. Se la vita che conduce gli appare troppo banale c'è il rischio che si rifugi nella fantasia lasciandosi trascinare dall'inerzia. In alcuni la tendenza all'auto analisi può avvicinarli al tipo introspettivo-psicologico.

ANIPASTO

Anche per il “fantasioso” vale un menù tendenzialmente dolce con molta frutta.

I temi fantasy spesso si rifanno a un immaginario Medioevo, così la cena che propongo per questo soggetto è ripresa dagli antichi ricettari.

L'antipasto che suggerisco nel Medioevo era usato come *entremets*. Erano pietanze che si servivano fra una portata e l'altra per stimolare l'appetito con qualcosa di leggero fra il gusto del prima e quello del dopo perché essi, nel rispetto delle teorie alimentari e salutari dell'epoca erano quanto mai contrastanti.

Ingredienti: mele, pere, fichi, uva passa, vino rosso, spezie in polvere (zucchero di canna, cannella, zenzero, noce moscata) grani di anice e olio.

Procedimento

I fichi e l'uva tagliati a pezzi vanno messi a macerare nel vino rosso per una notte finché hanno recuperato morbidezza.

Tolti dal liquido, vanno triturati finemente con il coltello assieme al resto della frutta. Oggi per trasformarli in poltiglia si può usare un mixer o frullatore. Se ci sono problemi nello sminuzzarli, per rendere più fluido l'insieme si può aggiungere un po' del vino di macerazione.

Rispettosi dei metodi antichi avete usato il coltello e così vi siete procurati dei tagli alle dita che hanno arricchito con qualche goccia del vostro sangue, lo impasto. Se siete attenti lettori di fantasy che con esso le vostre passioni si sono trasfuse nel dolce impasto di frutta che ormai può essere ritenuto una pozione amorosa.

Ciò non interessa il dinamico-viaggiatore che butterà tutto nella pattumiera per ricominciare con il mixer.

Se intendete far assaggiare all'ospite la pozione, ma i risultati non saranno quelli immaginati significano che il vostro sangue AB positivo (o quello che è) non è adatto al tipo di filtro. La prossima volta cercate quello di un'amica/o, non garantisco riguardo agli effetti collaterali qualora doveste incrociarvi tutti e tre.

Dimenticavo, la preparazione non è ancora finita, dovete ancora unire all'amalgama sminuzzato lo zucchero di canna e le spezie. Impastate con le mani e formate delle frittelle o delle palline, che friggerete in una padella con olio bollente.

Messe sul piatto fra fichi freschi tagliati a metà, spicchi di mela e arancia, si possono spolverare con zucchero a velo o bagnare con del liquore.

PRIMO

Le dosi per 2 persone sono indicative.

Spaghetti da Quaresima

Nell'Ottocento era in uso soprattutto in Romagna.

Ingredienti:

160 gr di spaghetti (o altra pasta)
40 gr di noci sgusciate;
40 gr di pangrattato;
20 gr di zucchero bianco a velo;
un cucchiaino di spezie fini.

Procedimento

Si pestano le noci assieme al pangrattato. In alternativa, ma il gusto è un po' diverso, si possono sbriciolare delle fette biscottate, al tutto va aggiunto dello zucchero a velo e un cucchiaino di spezie.

Scolate gli spaghetti che avete cotto a parte rendendoli il più asciutto possibile e dopo averli conditi con olio e pepe e aggiungete il pesto delle noci.

In alternativa

Fagioli alle spezie

I legumi costituiscono, grazie alle proteine che contengono, una validissima alternativa alle carni. Per produrli occorre meno di un decimo dell'acqua e dell'energia che serve per un equivalente chilo di proteine di provenienza animale. Altrettanto vale per il metano, emesso con la digestione dal bestiame, che è venti volte più dannoso dell'anidride carbonica nel produrre l'effetto serra.

Ingredienti:

400 gr di fagioli;
2 cipolle;
aglio;

spezie dolci (zenzero, chiodi di garofano, cannella);
sale.

Procedimento

Qualcuno consiglia di mettere i fagioli (quelli “all’occhio”) preventivamente a bagno per una notte. Se usate i borlotti, dovranno bollire per più di un’ora prestando attenzione che siano sempre coperti d’acqua, anche se poi dovrete scolarli.

A parte avete cotto delle cipolle in acqua (c’è chi preferisce il tipo bianco) per circa mezzora, solo per farle ammorbidire. Tratte dall’acqua si sminuzzano e si friggono in una larga padella con i fagioli lessati e l’aglio tritato. Dopo averli fatti soffriggere per un po’, spento il fuoco, aggiungete le spezie, mescolate, controllate la salatura e servite.

SECONDO

Carne in salsa agrodolce

La ricetta è quanto mai esotica perché è l’unica di sicura provenienza bizantina, anche se ha vari equivalenti nella cucina araba.

Possiamo immaginare di gustare il piatto in una sala decorate con mosaici dorati. Su una delle pareti si apre una finestra che guarda su un verde giardino con dei pavoni dagli splendidi colori. Non fate capire loro che saranno la portata principale del prossimo pranzo. Sono, infatti, la base di un’altra interessante e rara ricetta.

Lasciamo il pavone maschio a fare la ruota alla sua bella fino al termine della vostra cena. Non tirate il collo al

pennuto neppure dopo che il vostro ospite se n'è andato perché siete incavolati/e per come è andata la serata.

Fate una corsa, potete ancora raggiungere il vostro o la a deludente commensale e praticare tale trattamento su di lui/lei. Secondo quanto vi ha raccontato, dovrebbe essere giunto/a in bicicletta, perché questa era la serata di libertà dell'autista.

Ingredienti:

500 gr di carne di vitellone;
¼ di aceto;
40 gr di miele;
¼ di vino;
porri;
sedano; finocchi;
spezie (pepe, chiodi di garofano);
sale.

Procedimento

Si bolle la carne di bovino per circa un'ora senza aggiungere altra acqua, ma badando che essa si consumi senza che il trancio bruci. Quando è cotta, si mette dell'aceto pari alla metà del suo peso, si aggiungono i porri, il sedano, il finocchio e si cuoce per un'altra ora.

Si trituran le spezie, il pepe e i chiodi di garofano nel vino e si mettono in pentola con il miele e metà dell'aceto.

Si fa ispessire la salsa al fuoco e si serve con la carne tagliata a fette.

In alternativa
De Limonia

È una ricetta medioevale quasi sicuramente di origine araba.

Ingredienti:

500 gr di carne di pollo;

50 gr lardo;

100 gr di mandorle (o uova);

brodo di carne;

succo di limone;

spezie e sale.

Procedimento

Pulire, fiammeggiare il pollo (si presume sempre ruspante e non di allevamento) e dividerlo in pezzi. Si scioglie in una padella il lardo con la cipolla affettata a pezzettini e vi si rosola il pollo fino a doratura. Si tolgono i pezzetti di lardo che non si sono fusi e si spolvera con un cucchiaino di spezie (chiodi di garofano, noce moscata, zenzero e dello zafferano o del curry)..

A parte si è preparata una salsa con 100 gr di mandorle spellate e il brodo di carne (o in alternativa tuorli d'uova).

Si aggiunge ai pezzi di pollo rosolati e si cuoce tutto assieme per circa mezzora in modo che la salsa si amalgami alla carne e si addensi. Togliete dal fuoco, aggiungete prima di servire il succo di limone e lasciate riposare in modo che si insaporisca per qualche minuto.

Per rendere la carne più gustosa, il pollo tagliato a pezzi e lavato può essere lasciato, prima della cottura, insaporire per varie ore nel succo di limone che poi sarà usato per cuocerlo.

CONTORNO

Carote in agrodolce

Le carote pulite e tagliate a metà si friggono con olio e aceto. Poi sono condite con un po' d'olio, succo di limone e un pizzico di sale.

DESSERT

Prugne giulebbate

Servono delle prugne secche grosse. Un tempo si prendevano quelle della Bosnia. Chi ha letto il *Ponte sulla Drina* di I. Andric, un romanzo le cui vicende assomigliano a una saga fantasy, le conosce. Quel ponte è stato più volte distrutto e risorto come se una Fenice quasi una porta fra due mondi.

Ora invece dobbiamo accontentarci delle prugne della California. Fra un migliaio d'anni, anche loro entrare nel mito, dopo che le scosse di terremoto della famosa faglia di Sant'Andrea, come hanno previsto, l'avranno rasa al suolo.

Ingredienti:

250 gr di prugne secche;
2 decilitri di vino rosso;
2 decilitri di acqua;
un bicchierino di Marsala;
50 gr di zucchero; cannella.

Procedura

Si fa bollire l'insieme per mezzora controllando che le prugne tornino morbide. Si estraggono asciutte e pongono nel contenitore da cui si serviranno.

Lo stesso si fa per altri 10 minuti con lo sciroppo rimasto che poi si versa sulle prugne. Si aggiunge la cannella, o anche della vaniglia e della scorza di cedro e arancia.

Si può preparare per tempo perché si conserva a lungo.

VII DINAMICO/AVVENTUROSO

Attivo, ama la compagnia, le grandi tavolate e le novità. La riflessione lo annoia, la speculazione che ritiene utile è il calcolo matematico perché serve alla soluzione di aspetti pratici della vita.

Sempre carico di energia e senza incertezze, si applica con costanza solo a ciò che lo interessa vivamente e solo, saltuariamente, si abbandona alla fantasia. Essendo realista sa che i sentimenti fanno parte della vita, ma sono fluidi e mutano a causa degli stimoli ai quali il soggetto è sottoposto.

Le emozioni che prova sono decise finché la causa, l'argomento o il soggetto che li ha generati sono vicine, ma si dissolvono appena la sua attenzione passa ad altro.

Invitando a pranzo un amante dell'avventura dovrete impedire che, a causa del suo vivo appetito, inizi a divorare quanto state portando in tavola prima che anche voi abbiate il tempo di accomodarvi. In previsione di questo cingetela con un cordone o una catenella.

Potrete segnalare, al momento opportuno, alle sue ghiandole salivari, come faceva il buon Plavlov con i cani, che è giunto il momento di sedersi a tavola con uno squillo di tromba o una rullata di tamburo.

Se in casa non ci sono delle volpi, non dovrebbe esserci nessuno che fugga disperatamente verso la porta.

Come gong non usate il vassoio d'argento che avete ereditato, potrebbe uscirne ammaccato. Suonando non

mettevi fra il tavolo e l'ospite, potreste essere travolti dalla sua carica. Ricordatevi quella dei 101 dalmati di un famoso cartone animato. All'ospite, affamato ormai, interessa solo mangiare e quindi difficilmente ne approfitterà per prendervi fra le braccia, anche se siete sul suo percorso. Con voi in grembo avrebbe difficoltà nel servirsi del cibo.

Con quest'ospite va benissimo un menù a base di carni rosse, salse speziate e pomodoro. Poca verdura, i formaggi saranno stagionati, i vini corposi e robusti, in altre parole ricchi di tannino. I gusti di questi individui non sono eccessivamente sottili, alla nouvelle cuisine preferiscono quella gustosa tradizionale, non è necessario quindi mettere in tavola bottiglie di vitigni particolari.

Il dolce finale lo accetta per cortesia, meglio un digestivo, anche più veloce da sorbire. Se gli offrite un gelato, va corretto con del brandy-vodka, più che al limoncello, troppo dolce per il soggetto. Più colorato sarà l'ambiente in cui mangerete, più soddisfatto e felice sarà l'ospite.

ANTIPASTO

Cavolo bianco al prosciutto

Ingredienti:

½ cavolo bianco o verzotto;

50 gr di prosciutto;

cipolla;

burro;

pepe;

sale.

Procedimento

Si taglia il cavolo a metà nel senso del gambo, e si divide ulteriormente in altri spicchi per avere circa 6/8 pezzi.

Si scotta per un po' in acqua salata e terminata l'operazione si toglie dalla pentola senza spremerlo.

Va fatto un battuto di prosciutto e cipolla che si rosola con un pezzo di burro finché quest'ultima non ha assunto un colore rossastro. Ci si aggiunge un mestolo di brodo e si cuoce fino a bollitura.

C'è chi già, togliendolo dal sugo, mette il cavolo sul crostino con il prosciutto.

Volendo averlo più sapido e tenero si aggiunge pepe, sale e si fa bollire a fuoco lento per un altro po' al fine di concentrare il sugo.

Frullate una parte del cavolo per poterlo spalmare sui crostini che poi decorerete con il prosciutto e pezzetti interi dello stesso.

PRIMO

Le dosi per 2 persone sono indicative.

Fagioli con le vongole

Ingredienti:

300 gr di fagioli cotti;

l'acqua di cottura;

200/250 gr di vongole;

1 cipolla;

salsa di pomodoro;

aglio;

prezzemolo;

olio;

sale.

Preparazione

Si lessano i fagioli per circa tre quarti d'ora (anche meno) e poi si levano dall'acqua che si mette da parte.

Intanto avete aperto al vapore le vongole tenendo da parte, anche di esse, l'acqua in cui sono state cotte.

Si fa un soffritto con pomodoro e cipolla affettata. Quando questa è dorata, si uniscono i fagioli cotti prima e dopo un po' si aggiungono le vongole senza valve. Appena serve si aggiunge l'acqua delle vongole, dei fagioli e il trito di aglio e prezzemolo.

Si continua a cuocere per concentrare il sugo.

SECONDO

Manzo al peperone

Ingredienti:

400 gr di manzo (controfiletto);

1 cucchiaio di coriandolo in polvere;

15 gr di tamarindo secco;

1 cucchiaio di zucchero;

2 peperoni freschi;

2 cipolle (scalogni);

1 spicchi d'aglio;

3 cucchiaini d'olio;

1 cucchiaio di succo di limone;

pepe;

sale.

Procedimento

Si mette il tamarindo in acqua calda per un quarto d'ora.

Intanto si taglia il manzo in fette sottili e poi in riquadri di circa cinque centimetri che vanno posti su un vassoio. Là sono cosparsi con il coriandolo, lo zucchero, il sale, il pepe e si lasciano a marinare per tre ore nell'acqua in cui era stato immerso il tamarindo.

Sbucciate lo scalogno, l'aglio e tagliate i peperoni prima di frullare il tutto fino a ottenere un impasto.

Si friggono nell'olio i pezzi di manzo marinato che poi si levano per rosolare, perché rimasto, l'impasto di scalogno e peperone. Si rimette la carne e si rimesta per un po' dopo aver aggiunto il cucchiaino di succo di limone.

Si condisce con il sale, il pepe e si serve caldo.

CONTORNO

Pomodori ripieni

Ingredienti:

2/3 pomodori per persona

cipolla;

sedano;

prezzemolo;

burro;

½ pugno di funghi secchi;

latte;

½ uovo;

1 cucchiaino di parmigiano grattugiato;

pepe;

sale.

Procedimento

I funghi secchi vanno messi in ammollo per alcune ore e poi si tritano finemente (se si prendono sottolio, si possono tagliare subito).

Si fa un battuto di cipolla, sedano e prezzemolo che si soffrigge in padella con un pezzo di burro. Quando avrà preso colore, ci si mettono i funghi tritati, il latte, il sale e il pepe. Il composto mentre cuoce, se serve, si allunga con del latte. Tolto dal fuoco, ancora tiepido, si aggiungono del parmigiano grattugiato e l'uovo intero (o soltanto il rosso).

Con questo impasto si riempiono i pomodori che poi si rosolano in una teglia con olio e burro.

DESSERT

Gelato di marroni

Ingredienti:

200 gr di marroni;

150 gr di zucchero;

½ litro di latte;

vaniglia.

Procedimento

Si cuociono i marroni finché ben cotti, si possono liberare dalla buccia. La polpa staccata si fa bollire adagio con il latte e lo zucchero per circa un quarto d'ora. Le coppe in cui è stato versato, dopo avervi aggiunto della vaniglia, si mettono in frigo. La crema di marroni può essere corretta con del rhum che lo arricchirà con il proprio bouquet, in aggiunta a quello della vaniglia.

Presentandolo in tavola in un alto bicchiere, potete arricchire il piccolo vassoio di portata con due ricci di

castagne spinosi o con due gustose praline al cioccolato poste ai lati dell'alto bicchiere con il gelato.

La forma dell'insieme potrebbe essere vista come allusiva d'altro. Se ciò non è colto, potreste mettere in sottofondo della musica di Mozart, che all'epoca rischiò di diventare una voce bianca.

VIII REPORTAGE

Il dinamismo dell'amante della lettura di viaggi è più controllato di quello dell'avventuroso. In loro c'è una componente riflessiva alla quale si accompagna il piacere di raccontare e non semplicemente di vivere fine a se stessa l'avventura. Guarda ai fatti in modo oggettivo. Gli piace muoversi, vedere "nuovi orizzonti" ma le sue relazioni sono più stabili dell'altro, perché non disdegna di avere un "focolare" al quale tornare. Gli slanci nello stesso tempo sono più contenuti e le decisioni più meditate.

Le capacità riflessive e un certo cinismo nei confronti della vita lo avvicinano al giallo-noir.

ANTIPASTO

Miele tostato

Ingredienti:

crostini o fette di pane;

100 gr di vino;

100 gr di miele;

spezie in polvere (zenzero e pepe);

sale;

pezzetto di formaggio, prosciutto, salumi vari.

Preparazione

Si mescolano in parti uguali il vino e il miele amalgamandoli a fuoco molto basso. Si toglie il composto dal calore mentre è fluido e si aggiungono le spezie e il sale.

La loro quantità può variare, ma devono dargli un sapore deciso.

Si spalma su crostini o pezzi di pane tostati (ancora caldi) e ci si aggiunge sopra dello zenzero per avere il contrasto fra il gusto dolce e il salato-piccante del prosciutto crudo o dei formaggi stagionati.

PRIMO

Le dosi per 2 persone sono indicative.

Salsa di magro per pastasciutte

Ingredienti:

160 gr di spaghetti;
50 gr di funghi freschi;
40 gr di burro;
30 gr di pinoli;
3 acciughe salate;
3/4 pomodori;
¼ di cipolla;
1 cucchiaio di farina;
parmigiano grattugiato.

Preparazione:

Si rosolano i pinoli in metà del burro indicato, si asciugano sulla carta da fritto e si frullano con una parte della farina.

Nel burro usato per soffriggere i pinoli si fa lo stesso con la cipolla tritata e quando è colorata, si aggiungono i pomodori a pezzi con il sale e il pepe.

Divenuti una salsa, si filtrano. Si rimettono sul fuoco con i funghi tagliati sottili (pari alle dimensioni della punta di un dito), si aggiungono la pasta di pinoli e il resto del burro.

Si fa bollire per mezz'ora e se serve, ci si aggiunge progressivamente dell'acqua. Quasi alla fine si mettono le acciughe sciolte in un po' di salsa e si rimescola per un po'.

Con il composto si condiscono gli spaghetti cotti. Volendo si può aggiungere del parmigiano grattugiato.

SECONDO

Tafâyâ di pesce

È un piatto esotico dal Medio Oriente adatto anche per chi ama viaggiare solo con la fantasia.

Ingredienti:

500 gr di pesce;

2 uova;

mollica di pane;

pangrattato;

cipolla;

spezie (cannella, zenzero, semi di coriandolo, pepe);

mandorle, noci e pinoli;

sale.

Preparazione

Non è importante il tipo di pesce (merluzzo, spigole, orate, ecc. (si possono usare anche filetti di pesce). Dopo averlo pulito, si cuoce il pesce con le spezie e la cipolla frullata. Va usata la minima quantità di acqua possibile, in modo che alla fine quasi non ne rimanga.

Una volta cotto si trita finemente la polpa e se ne fanno delle polpette con la mollica, il pangrattato e l'uovo per legare i componenti.

Si spolverano le polpette con il pangrattato e si dispongono in una teglia, dove sta un battuto di mandorle spellate (per farlo si scottano prima in acqua calda e poi si passano bruscamente in quella fredda), noci, pinoli acqua e olio.

Cuocere il tutto in forno, finché la salsa non si addensa.

CONTORNO

Porri fritti

Ingredienti:

500 gr di porri;

2 uova;

cumino;

zafferano;

pancetta;

olio;

sale;

vino.

Preparazione

Si lessano i porri, si scolano e poi si tagliano ai pezzi.

In una padella si soffrigge la pancetta e quando il grasso è fuso, si aggiungono i porri, il sale, un po' alla volta il cumino e si allunga il tutto con del vino.

Pochi minuti prima di togliere dal fuoco si uniscono le uova, si mescola e si serve.

DESSERT

Per i vostri stomaci, che sono sopravvissuti a un secondo e un contorno così saporiti, ci vuole un dessert speziato.

Sciroppo di spezie per la gaiezza

Ingredienti:

100 gr di miele;

10 gr di cannella;

100 gr di: chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, alloro, sambuco, cardamomo, aloe, lavanda, nocciole e zafferano.

Preparazione

In tre parti di acqua e una di miele si mettono a bollire, in un sacchetto di tela, le spezie pesate in quantità uguale e si cuociono a lungo finché si acquisisce la consistenza dello sciroppo. Può essere preparato per tempo e bevuto allungandolo con acqua calda.

XI

THRILLER (giallo-noir)

Gli appassionati di questo genere hanno buone capacità di analisi, ma a differenza dell'introspeettivo-psicologico, amano la vita e stare in compagnia. Ritrovandosi con chi ha interessi simili, possono scambiare con passione le reciproche opinioni riguardo alle ultime letture fatte.

Uniscono il ragionamento astratto alla fantasia, l'azione alla passione e sono capaci di guardare criticamente e serenamente il mondo, tanto hanno già letto del peggio che si nasconde nell'animo umano.

Al giallo-noir, come per la fantascienza, possono essere proposti piatti a base di carne, pesce e formaggi di ogni genere. Non disdegna la frutta e le insalate. Se è un ecologista, i vini possono essere locali, la famosa distanza zero.

Il suo gusto, l'amaro, corrisponde all'autunno quando si raccoglie la frutta e l'uva inizia a fermentare. Potete quindi, senza cercare vitigni particolari, mettere in tavola un "novello", che è leggero e non inebria troppo.

Perché non si annoi mentre voi finte di preparare la cena, lasciatelo guardare dietro le tende e sotto i divani in cerca di qualche mistero. Così, senza che ve ne accorgiate, vi pulirà angoli dell'abitazione che non riuscivate a raggiungere. Prima di sedervi a tavola mandatelo fuori a spolverarsi, sperando che qualcosa nel vicinato non attragga troppo la

sua attenzione, potrebbe tornare quando tutto si è raffreddato.

Appena rientra fate che si lavi le mani, chi sa dove ha rovistato.

Ormai essere cuochi e dedicarsi alla gastronomia sembra sia divenuta la principale attività d'investigatori e commissari in genere. Diversamente da quanto dichiarano, probabilmente, si deve a un'inconscia sfiducia nella giustizia, le cui indagini talvolta hanno il "sapore" del pasticcio di maccheroni o di melanzane.

Fiduciosa nelle capacità culinarie degli investigatori sia pubblici sia privati, non potevo offrirvi che un menù tratto dalle opere che immortalano le imprese di uno di essi. Sono le ricette di Pepe Carvalho cucinate in parole dalla penna d'oca di Manuel Vazquez Montalbán. Come ho detto pagine sopra, nei nomi c'è un destino. È forse per questo che nelle librerie gira un investigatore con un nome simile, Montalbano. È il commissario siciliano che per potersi fare una nuotata ogni mattina tiene la fidanzata in aereo. Ha così la scusa per mangiare in ristorante e farci annusare i piatti saporiti della sua cittadina sul mare.

Il vantaggio di utilizzare Carvalho è doppio perché la sua gastronomia, essendo in buona parte spagnola e mediterranea, sono ricette che troviamo anche da noi.

Se fossimo riusciti a farci invitare, ad esempio, da Nero Wolfe (di Rex Stout) forse sarebbe stato interessante, ma a scopiazzare il suo menù, sempre ricercato, ben presto finiremmo in bolletta. Chi, inoltre, avrebbe il tempo di cucinare dei piatti i cui ingredienti devono essere marinati

giorni prima? Ogni tanto, anche Archie Goodwin, con la scusa della serata con le amichette, se ne esce per salvarsi dal diabete e dal colesterolo.

ANTIPASTO

Se l'ospite é un appassionato del noir, sono fondamentali i crostini o stuzzichini con lo stecchino che infilza i cubetti di formaggio, il prosciutto crudo, le acciughe e i capperi. Gli ricorderanno Vlad detto l'impalatore, voivoda di Romania, che avrebbe ispirato Dracula a Brian Stoker.

Dovrete però fare attenzione che l'ospite preso/a dal brivido della tortura non deglutisca il boccone con lo stuzzicadenti che gli si conficcherà in gola.

Il formaggio con cui spalmare i crostini, ma anche quello a fine pasto, non potrà essere che del Gorgonzola. È perfetto con le sue belle muffe verdognole che hanno l'odore e la consistenza di quelle che ricoprono le pareti di una umida e fetida segreta.

Se invece è un amante pantofolaio del giallo, sul vassoio degli stuzzichini non dovranno mancare delle noci sgusciate insaporite da alcuni schizzi di salsa Tabasco per richiamare il sangue fuoriuscito dal cranio aperto. Con questi ospiti potrete abbondare con il rosso pomodoro e le salse a base di esso.

PRIMO

Come sempre le dosi per due persone delle ricette che seguono sono indicative.

Riso con i carciofi

Ingredienti:

500 gr di carciofi:

1 cipolla;

150 gr di salsa di pomodoro;

1 peperone dolce arrostito;

brodo vegetale;

200 gr di riso;

zafferano, olio, aglio, prezzemolo (o basilico), sale e pepe bianco.

Procedimento

Dei carciofi sfogliati e spuntati si prende quasi solo il cuore. Farete prima, anche se non è sportivo, prendere quelli sottolio. Li tagliate a fettine e li soffriggete con cipolla e pomodoro tritati. Quando il sugo è abbastanza concentrato, ci si aggiunge mezzo litro circa di brodo vegetale e si porta a bollitura prima di aggiungervi il riso e lo zafferano.

Pochi minuti prima di toglierli dal fuoco, quando il riso comincia ad apparire denso, si aggiunge il peperone tagliato fino, il battuto di prezzemolo (o basilico), l'aglio, un po' di pepe bianco e il sale.

Dopo aver mangiato la pietanza, potete controllare, da buoni investigatori, se effettivamente questa la ricetta si trova in *Storie di fantapolitica*, di M. V. Montalbán.

SECONDO

Saltimbocca

Il piatto può avere un contorno di verdure leggermente amare, come il gusto di riferimento di questo genere letterario.

Ingredienti:

200 gr di scaloppine o bracirole di vitello (non troppo spesse (circa 25 gr per 7/8 in modo da servirne 3 o 4 a persona);

7/8 fette di prosciutto crudo (c'è chi le preferisce sottili e chi spesse);

30 gr di burro;

7/8 foglie di salvia;

1 cucchiaino di farina;

1 limone;

sale e pepe.

Si salano, s'infarinano le scaloppine e su ognuna si mette la fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia (o mezza, dipende se amate un gusto meno deciso).

Il tutto si ferma con uno stuzzicadenti. Si fonde il burro e si friggono a fuoco vivo per due minuti, da ogni lato, i saltimbocca. Prima di chiudere si aggiunge, fino a fusione, dell'altro burro e del succo di limone. Con questa salsa si coprono gli involtini posti sul piatto che vanno serviti caldi.

Ricordatevi che lo avete gustato offerto da *Assassinio al Prado del Rey*, sempre cucinato da M. V. Montalbán.

Le scaloppine preparate da Pepe Carvalho hanno il fascino del noir straniero. Chiamarle Saltimbocca alla Romana sminuirebbe il piatto a un misero *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana* (Carlo Emilio Gadda). Un polpettone dialettale sgrammaticato, adatto per farci sentire provinciali, come se non bastassero tutte le miserie che già abbiamo. Almeno il titolo fosse da linguaggio giovanile, ma disgraziatamente è stato pubblicato negli anni Cinquanta quando l'Italia cercava di modernizzarsi e credeva ancora di essere al centro del Mediterraneo.

CONTORNO

Cipolle ripiene

Ingredienti:

4/6 cipolle (2/3 a persona);
120 gr di carne di maiale e di vitello tritata;
mollica di pane di ½ pagnotta;
½ bicchiere da vino di latte caldo;
1 spicchio d'aglio;
1 uovo;
¼ bicchiere di vino bianco;
1 cucchiaino di prezzemolo tritato;
120 gr (1/8 di litro) d'olio;
farina, acqua e sale,

Si sbucciano le cipolle e ci si crea, con un coltellino, una cavità all'interno di ognuna di esse, lasciandone intatti gli strati più esterni. Poi si lessano per un quarto d'ora in acqua bollente salata.

Si prepara l'impasto amalgamando per bene la carne tritata, la mollica di pane bagnata con il latte, il prezzemolo, l'aglio tritato e un uovo e mezzo sbattuto, il vino bianco e il sale.

Dopo aver spennellate le cipolle ripiene con l'uovo sbattuto avanzato, si friggono fino a doratura, avendo l'avvertenza che non si tocchino fra esse.

Si passano in una teglia, si coprono con il brodo in cui sono state cotte e si rosolano in forno per un'altra mezzora. Perché non secchino, ogni tanto aggiungere dell'altro brodo.

Queste Pepe Carvalho le hanno mangiate mentre indagava sull'*Assassinio al Comitato Centrale*.

- Se amate gusti più delicati, potete sostituire l'impasto di carne con del formaggio e un pezzettino di prosciutto di Praga, cioè cotto.

In alternativa

Al posto delle cipolle, dal sapore dolce, si possono fare ripieni anche i carciofi (da prepararsi come le cipolle), più adatti a degli amanti del thriller.

Se voi o l'ospite preferite ai romanzi gialli mediterranei con assassini che uccidono per motivi d'interesse o passionali, i truculenti e sanguinari omicidi da psicopatico degli scrittori dell'Europa settentrionale, nel ripieno potete mettere del merluzzo (baccalà o stoccafisso).

Mangiandolo in una giornata plumbea lessato o cotto nel latte e con un contorno di cetrioli certamente fa venire voglia di vedere un po' di rosso, fosse anche il sangue di qualcuno. Per ovviare a tali problemi forse basterebbe che la Comunità europea favorisse in quelle aree l'uso del pomodoro mediterraneo.

- Un altro contorno che si addice a questo genere, tenendo conto che esso appartiene al gusto amaro, potrebbe essere il radicchio, in altre parole quello trevigiano che fatto ai ferri va condito con una spruzzata di olio.

DESSERT

Yogurt all'arancia

Ingredienti:

1 yogurt per persona:

la scorza grattugiata di un'arancia (o di un limone):

1 bicchierino di vodka/Cointreau (o di grappa che è più dolce);

1 bicchierino di succo naturale (fresco) di arancia (o di limone) per persona;

Si miscela per bene il succo con lo yogurt, poi si aggiunge, continuando a miscelare (eventualmente usate un frullatore) il liquore e la scorza grattugiata.

Riempire dei bicchieri con il composto e metteteli a riposare in frigorifero. Si serve freddo.

Questo dessert il nostro Pepe l'ha gustato pensando a *La solitudine del manager*. Chi sa se il suo Yogurt all'arancia era più freddo del povero manager all'obitorio?

Se le vostre investigazioni al seguito di Pepe sono concluse, e questo dessert vi è piaciuto, non disperate pensando che non potrete più gustarlo.

In molti ristoranti, anche di secondo ordine, e persino da mio cognato che non legge gialli, lo chiamano volgarmente "sgroppino". Se quello di Pepe ha tutto un altro gusto, probabilmente, si deve al sapore del vetro delle coppe con le quali lo servono là.

X FANTASCIENZA

L'attenzione di questi soggetti volteggia lontano e permette loro di percepire cose che altri non vedono. Per questo, quando cercano di comunicarlo suscitano incredulità e incomprensione in chi non è ancora pronto.

Meno attivi e più riflessivi dei corrispondenti amanti del giallo-noir, la passione o la tendenza al fantastico li avvicinano al sentimentale. Con il fantasy condividono il piacere per l'esotico, anche se ritengono tale genere troppo gratuito e privo di riscontri logici. Per loro, infatti, la fantascienza, mostrandoci i possibili futuri nei quali potremmo incorrere, costituisce una denuncia, sociale, politica ed esistenziale nei confronti della società attuale.

La fantascienza al proprio interno, infatti, ha vari filoni narrativi, dall'avventuroso dei primordi, al catastrofistico, al sociale, allo psicologico. In questo caso i suoi appassionati si avvicinano all'introspeztivo-psicologico.

Sorprende quindi il vostro ospite con sapori che non siano facilmente prevedibili, che gli facciano pensare ai mondi alieni e al futuro. L'immaginario gastronomico negli anni Sessanta e Settanta del secolo scorso, che ora fa sorridere, prevedeva che nel futuro ci saremmo nutriti solo con delle pillole. La visione attuale prevede di coltivare piante nelle cupole planetarie e nelle astronavi in viaggio per Marte e oltre. Sarebbero il modo più economico per riciclare i rifiuti organici e l'aria oltre che fornire cibo fresco. Ciò per

impedire il diffondersi di malattie da alimentazione, come accadeva un tempo nei lunghi viaggi per mare.

Qualcuno ritiene che il tentativo di farci alimentare con le pillole colorate si debba alla lobby transgalattica dei ristoratori che ha infiltrato i suoi cloni fra gli sceneggiatori di Hollywood e nei parlamenti di alcuni Stati.

Avete prestato attenzione ai dischi volanti? Sono circolari e simili a delle ciambelline, nient'altro che dei bon bon galattici. Se non si parla più di cibo in pillole, probabilmente è perché i produttori alieni non potevano rischiare la concorrenza con i confetti terrestri, soprattutto dopo che un loro rappresentante commerciale era caduto, nel 1947, a Roswell con il campionario.

ANTIPASTO

Pasticcini di frutta

I terrestri preferiscono le pietanze dolci alla fine del pasto, ma nello spazio è ritenuto doveroso stuzzicare l'appetito in qualsiasi momento. Nei supermercati galattici, infatti, troverete in commercio ovunque, delle piccole sfere variamente colorate da succhiare. Nulla vieta che si riproponga del cibo dolce, se è stato gradito, anche alla fine del pasto. Questo soprattutto se siete a corto di viveri e state pensando di mangiarvi il cuoco che appartiene a una razza di asparagi intelligenti.

Ingredienti:

mele, pere, fichi secchi, uva passa;

vino rosso;

spezie in polvere (zucchero di canna, cannella, zenzero, noce moscata);

grani di anice, finocchio;
olio.

Preparazione

La frutta va lavata, mentre i fichi e l'uva passa, dopo averli tagliati (per accelerare il provvedimento) sono ammorbiditi mettendoli macerare con i grani di anice nel vino.

Aggiungendovi zucchero e spezie si trasforma in purea sia frutta fresca sia quella messa ad ammorbidire nel vino.

Si formano con le mani delle palline che sono fritte in una padella con olio bollente. Per razze provviste solo di chele o altre appendici con scarse capacità manipolatorie è una ricetta sconsigliata, salvo ricorrere all'ausilio di capaci maneggioni. Vanno bene anche quelli diffusi nel sottobosco della politica.

Volendo, per rendere il loro sapore curioso, si possono cospargere di salse dai gusti e colori vari.

PRIMO

Biancomangiare

Questa ricetta si addice a qualsiasi tipo di carne, dal manzo, al pollo, al pesce ad altre specie che non nomino per riguardo ai vostri triplici stomaci sensibili. La cucina galattica, infatti, deve essere elastica e sapersi adeguare alle situazioni più aliene. Ci sono, persino, delle pietanze prelibate che non gradiscono, essere mangiate perché si ritengono senzienti. Per non parlare delle tribù che vivono su alcuni pianeti retrogradi che al sorgere del sole si abbuffano con semi abbrustoliti cosparsi dell'estratto di ghiandole mammarie, embrioni e carne cruda.

Disgustoso? Non preoccupatevi dalle mie parti lo chiamano sandwich all'uovo e prosciutto!

Ingredienti:

300 gr di petto di gallina (cappone, vitello, pesce);

50 gr di mandorle;

farina di riso;

lardo;

zucchero di canna;

sale;

latte di pecora/capra o, se non li trovate, latte vaccino;

zenzero;

Procedimento:

Si parte preparando del latte di mandorle molto denso.

- Le mandorle si sbucciano dopo averle sbollentate e passate bruscamente in acqua fredda. Si frullano con un po' d'acqua e si filtrano attraverso una garza. La densità del composto varia secondo la trama del filtro impiegato e dell'acqua usata per trasformarle in pasta.

Il liquido ottenuto o la parte densa rimasta nel sacchetto di filtraggio si può usarli come maschera di bellezza. Prima di ricevere l'ospite, poiché le usanze culturali sono imprevedibili, lavatevi la faccia o le altre parti dell'epidermide sulle quali avete applicato il composto. Quei grumi che vi decorano potrebbero essere scambiati per i parassiti che per alcune razze svolgono la funzione d'impollinatori.

Alla carne tagliata in piccoli pezzi, si aggiunge un po' alla volta, mentre cuoce nel latte di mandorle, la farina di riso, i pezzettini di lardo, un po' di zucchero e il sale.

La cottura si continua finché non è raggiunta una consistenza cremosa.

Al posto del latte di mandorle si può usare quello di pecora o di altro animale.

SECONDO

Seppie con i piselli

Ingredienti:

500 gr di seppie;

150 gr di piselli;

2 cipolle;

1 spicchio d'aglio;

prezzemolo;

sale, olio e pepe.

Preparazione

Questo piatto è fuori legge in vari mondi acquatici. Secondo la guida dei gourmet galattici di tredicesimo livello (quella dei "mangia rifiuti") questo si deve ai piselli verdi che sono simili a ciò che lassù si mette nei nidi riproduttivi e mangiarli costituisce una provocazione eroica.

Le seppie vanno preventivamente liberate dell'osso, del becco corneo, degli occhi e dell'apparato digerente. C'è chi, bizzarra usanza, usa il sacco dell'inchiostro per dare colore, più che gusto, al piatto.

Fate un battuto con la cipolla, l'aglio e il prezzemolo che soffriggerete in una casseruola fino al colore dorato. Il tutto poi si passa in un colino strizzandolo.

Quanto ottenuto si rimette nella casseruola con le seppie tagliate a pezzetti o a filetti e si rimescola aggiungendo l'acqua che serve finché sono quasi cotte. A questo punto si

aggiungono i piselli freschi e si procede finché anch'essi sono cotti.

-In alternativa potete offrire un bollito di carne con rafano acido.

La carne lessa tagliata in fette alte un dito e cosparsa con un po' di sale sarà accompagnata dalla radice di rafano preventivamente lavata e grattugiata con dell'aceto.

CONTORNO

Insalseggiata di cipolle

Fate attenzione nell'offrire questo contorno perché in certi luoghi la pianta è ritenuta sacra e in altri afrodisiaca. Ci sono alcune razze, in quanto procura flatulenza, che la portano in tavola perché l'imbarazzo degli ospiti a causa di tale evento suscita in loro ilarità.

Ingredienti;

6 cipolle;

spezie (noce moscata, chiodi di garofano e pepe);

aceto;

olio; sale.

Procedura

Cuocere le cipolle come stanno in forno. Si levano gli strati esterni secchi e si tagliano in piccoli pezzi nel senso della lunghezza.

Si dispongono su un piatto con una salsa di aceto balsamico o di mele al quale è stato mescolato il sale, l'olio e le spezie.

In alternativa

Carciofi fritti

Le dosi per 2 persone sono indicative.

Anche i carciofi come le seppie hanno ispirato molte forme aliene della prima fantascienza.

Ingredienti:

4/6 carciofi;

2 uova;

farina;

2 limoni;

olio;

sale.

Procedimento

Si eliminano le parti più coriacee dei carciofi, si spuntano, si taglia il gambo e si dividono verticalmente in modo da ottenere almeno otto pezzi per carciofo. Si gettano in acqua fredda per qualche minuto, poi si scolano e asciugano leggermente.

Si monta la chiara di un uovo con il tuorlo e si sala. Dai pezzi di carciofo infarinati si scuote l'eccesso di farina e dopo averli passati nell'uovo, lasciandoli per un po' in modo che penetri fra le foglie, si friggono finché acquistano un colore dorato. Vanno messi sul piatto con qualche spicchio di limone del cui succo si cospargono.

DESSERT

Fritto di mele

Ingredienti:

400/500 gr di mele (pari a 2 o 3 frutti);

100 gr di farina;

1 cucchiaio di olio;
1 cucchiaio di acquavite (grappa);
1 uovo;
acqua;
sale.

Procedimento

Si amalgama lentamente la farina con il rosso d'uovo, l'olio, la grappa, il sale e un po' d'acqua. Si lascia riposare per delle ore e al momento di usarla si aggiunge la chiara montata.

Le mele sbucciate e private del torsolo centrale si tagliano in fette spesse meno di un centimetro. Si mettono nella pastella preparata ore prima alla quale ora avete aggiunto la chiara messa da parte. Dopo averle fritte leggermente per caramellarne la superficie, messe sul piatto, possono essere cosparse di semi di anice, finocchio e zucchero a velo.

Si mangiano calde.

- In alternativa potete servire formaggi dolci tagliati a pezzettini e cosparsi con marmellata e un goccio di liquore dolce.

XI BIOGRAFICO

Gli aspetti di macerazione, fermentazione e corrosione dell'introspeffivo-psicologico sono più tenui nell'amante del romanzo biografico e storico che costituisce l'aspetto "diurno" del gusto acido. In esso si può trovare qualche tratto del viaggiatore (salato) e persino del romantico (dolce).

L'acido è prodotto dalla fermentazione del dolce che apre la serie dei gusti, ma la cui trasformazione chiude l'aspro-acido il cui esponente estremo è l'introspeffivo-psicologico.

ANTIPASTO

Tutte le ricette vi propongono per questo gusto sono antiche come si addice agli appassionati del genere.

Bastoncini di formaggio

Ingredienti:

formaggio sia dolce sia stagionato;

1 uovo;

farina;

vino bianco;

olio;

sale.

Preparazione

Si taglia il formaggio in bastoncini lunghi mezzo dito. Con l'uovo, la farina e un cucchiaio di vino si prepara una

pastella densa che serve per avvolgere ogni pezzetto di formaggio prima di friggerlo velocemente nell'olio bollente.

Per insaporire i bastoncini si può usare anche la seguente salsa verde.

Salsa verde

Ingredienti:

10 gr di capperi;
1 acciuga;
1 cipolla piccola;
½ spicchio d'aglio;
prezzemolo;
qualche foglia di basilico.

Preparazione

Si tritano i capperi, un'acciuga con poca cipolla e uno spicchio d'aglio o anche meno. Il composto si mette sul crostino con del prezzemolo sminuzzato, qualche foglia di basilico, un filo d'olio e del succo di limone.

Volendo avere un sapore più dolce i capperi possono essere sostituiti da un peperone spezzettato o tritato.

PRIMO

Le dosi per 2 persone sono indicative.

Fagioli alla Marca Trevisana (ricetta medioevale).

Ingredienti:

400 gr di fagioli secchi;
50 gr di pancetta o lardo;
zafferano;
pepe;

sale.

Preparazione

I fagioli secchi vanno messi a bagno la sera prima. Si lessano in acqua salata con pezzi di pancetta o di lardo e, verso la fine della cottura, si aggiunge un po' di pepe e lo zafferano.

Secondo la quantità di acqua usata per tenerli morbidi durante la cottura si ha una minestra o una zuppa.

- Preparati asciutti possono sostituire la carne ed essi stessi essere accompagnati da un contorno di verdure. Ideale è mischiarli con del radicchio giovane dal gusto leggermente amarognolo e condirli con aceto e olio (la ricetta antica prevedeva al posto dell'olio il lardo fuso).

SECONDO

Brochet à la templière (è la sola ricetta rimasta attribuita ai Templari).

Ingredienti;

½ luccio (circa 700 gr);

vino;

tartufo;

timo, alloro, santoreggia;

spezie;

aceto;

olio;

sale.

Procedimento

Si pulisce il luccio delle interiora, gli si raschiano le squame e si lava in acqua e aceto.

Il pesce va farcito con timo, santoreggia, alloro, scaglie di tartufo e olio di oliva.

Si mette in pentola aggiungendo acqua, vino, aceto, spezie, sale e si cuoce a fuoco moderato per un'ora.

Tolto dalla pentola, si pulisce e gli si toglie la pelle che va rimessa nel brodo che poi è concentrato. Finita la cottura, si filtra questa specie di sugo. Si versa sul pesce posto sul piatto di portata e si lascia raffreddare in modo che si trasformi in gelatina. A quel punto il pesce può essere tagliato in tranci e servito.

CONTORNO

Spinaci alle spezie

Nel Medioevo, benché a base di vegetali, era ritenuto un piatto nobile perché abbondava di spezie all'epoca molto costose.

Ingredienti:

400 gr di spinaci o di bietole (queste tagliate sottili);

1 cipolla/porro;

olio o lardo;

spezie (pepe, noce moscata, chiodi di garofano, zenzero);

zafferano;

sale;

aceto.

Preparazione

Gli spinaci vanno lavati con acqua abbondante e poi messi in una casseruola con l'olio (o lardo) e la cipolla

battuta. Si cuociono a fuoco moderato, aggiungendo, se serve dell'acqua.

Verso la fine della cottura si uniscono le spezie, in particolare lo zafferano.

Se si desidera avere un gusto più sapido e acidulo, si può mettere un cucchiaino di aceto che si fa evaporare.

DESSERT

Mangiare degli angeli o ricotta dolce

Ingredienti:

200 gr di ricotta (se possibile di pecora):

30 gr di zucchero o di miele;

acqua di rose o di arancio.

Preparazione

Schiacciate la ricotta amalgamandovi lo zucchero o il miele. La loro quantità dipende da quanto si gradisce dolce l'impasto e ciò può essere determinato assaggiandolo.

Si aggiunge un po' di acqua di rose o di arancio (meno di un cucchiaino) e servire in coppette.

L'acqua di rose, di origine persiana, attraverso il mondo arabo passò all'Europa medievale. All'epoca era ritenuta indispensabile in cucina e in tavola, anche perché profumava gli ambienti, ma serviva anche a lavarsi le mani fra una portata e l'altra.

Mancando un alambicco per distillarla, si può preparare disponendo su un catino un telo attraverso il quale filtrerà il liquido prodotto dallo schiacciamento dei petali di rosa. Questo è ottenuto sovrapponendo un altro bacile caldo grazie alla brace poste in esso (o all'acqua bollente). Lo

stesso può essere fatto con due contenitori di vetro, uno dentro l'altro, lasciati scaldare al sole.

BEVANDE

Ipocrasso

In un pranzo a base di ricette antiche sarebbe doveroso porre in tavola ad esempio del rinomato falerno romano. Essendosi persi i vitigni potreste preparare l'ipocrasso medioevale.

Un tempo i contenitori non erano puliti, ermetici e il succo delle viti tendeva a inacidire. Ci si aggiungeva miele, acqua e spezie come i semi di finocchio e sarebbe quest'uso che ha dato origine al termine "infinocchiare".

Il gusto spesso acidulo del vino di un tempo non va però confuso con l'agresto, sempre medioevale, che era ottenuto da uve acerbe, in pratica un super novello.

Ingredienti:

1 litro di vino rosso;

150 gr di zucchero di canna/miele;

8 gr di cannella;

8 gr di zenzero;

10/12 gr di galanga (spezia simile allo zenzero). Secondo la farmacopea antica era ritenuta afrodisiaca perché avrebbe favorito i languori sentimentali.

Procedimento

Nel vino tiepido si scioglie lo zucchero o il miele. La quantità dipende da quanto dolce si desidera la bevanda e dal tipo di vino.

Vi si lasciano le spezie in polvere a macerare per alcune ore. Se sono in grani, è necessario prepararlo due o tre giorni

prima e magari messo al sole. Il composto va filtrato e si conserva in una bottiglia ben chiusa fino all'uso.

XII INTROSPETTIVO-PSICOLOGICO

L'introspeffivo-psicologico è il più solitario e il più inquieto o tormentato dei generi letterari. Rimugina e riflette in continuazione riguardo al proprio comportamento. Per il soggetto amante del genere, anche se lo negherà, sono più importanti i fallimenti e i momenti tristi dei successi e le cose liete. C'è in lui un sottofondo di autopunizione, un voler capire cosa c'è di sbagliato in se stesso indirizzando a priori la propria indagine emotiva e intellettuale in tale direzione. A causa di ciò inevitabilmente finisce col trovare sempre delle "prove" che confermano la sua visione negativa che lo porta alla depressione, mentre oscillando ciclicamente fra l'esaltazione iperdinamica e l'astenia. Comprimendo la sensualità si lascia andare alle emozioni solo dopo lunga riflessione. Giustifica ciò con la necessità della concretezza, ovvero della corrispondenza al reale, anche se proprio lui/lei tendono a sprofondare nelle fantasie oniriche.

Ciò si deve dal timore del rifiuto e del fallimento. Solo nella fantasia tutto è perfetto e così, quando deve passare all'attuazione pratica dei desideri, incontra il muro invalicabile della realtà costituita da conflitti, sofferenza e compromessi con la propria fantasia. Parte di tali problematiche deriva dall'orgoglio che lo fa sentire a volte superiore agli altri esseri umani, ma presto l'eccitazione decade in una paralizzante sensazione d'inferiorità e infelicità.

ANTIPASTO

Sono da proporvi crostini di formaggio tenero con un sottofondo amarognolo, come lo stracchino, e sopra pezzettini di formaggio grana e radicchio rosso di Treviso. Su altri potrete porre noci e tonno o pezzi di carota fritti nel burro, l'introspeffivo non ama i gusti troppo intensi e inoltre non eccedete con la diversità di sapori.

Quanto alla disposizione sul vassoio ne abbiamo parlato nel capitolo terzo.

- In alternativa, se è un vegetariano o una vegetariana, i gamberetti e il tonno, sopra il formaggio tenero spalmato, possono essere sostituiti dal pesto genovese o dalla salsa verde descritta per il biografico.

PRIMO

Come sempre le dosi per 2 persone sono indicative.

Per gli introspeffivi-psicologici, pensando alle loro tendenze acque, come primo proponiamo un risotto.

A una personalità meditativa e metodica come questa poco si addicono gli spaghetti ai quali maliziosamente avevate pensato. Gli schizzi di sugo, che facilmente essi producono, su questo tipo caratteriale possono avere effetti emotivi imprevedibili che giungono alla crisi esistenziale, diversamente da altri generi che affronterebbero l'incidente in modo più leggero.

Risotto con formaggio tenero e radicchio di Treviso.

Ingredienti:

300 gr di riso fine super arborio;
200 gr di radicchio di Treviso;
1 salsiccia;
1 cipolla;
1 bicchiere di vino rosso;
1 litro di brodo vegetale;
100 gr di formaggio tenero (anche gorgonzola);
50 gr di burro;
parmigiano grattugiato;
sale, pepe e olio.

Preparazione

In una padella si soffriggono il radicchio a pezzetti e la cipolla affettata sottile.

Il riso si cuoce tostandolo con il vino, poi si aggiungono il soffritto di radicchio e un po' alla volta il brodo.

Dopo circa 15-18 minuti si mettono il formaggio, il burro e il parmigiano. Si amalgama e si serve.

Se per caso avete ecceduto con il formaggio ed entrambi non avete troppo appetito, basterà aspettare che il piatto si raffreddi e ne ricaverete una serie di palline di discreta dimensione che metterete in frigorifero. Non sto suggerendovi di trasformarle in dessert, ma domani, quando avranno acquistato consistenza gommosa, con un altro ospite, potrete giocare con esse a pingpong o altro gioco simile. Non sarebbe stato possibile farlo con l'introspeetivo-psicologico che sarebbe rimasto scioccato dalla vostra disinvoltura nel trasformare una pietanza in un passatempo.

SECONDO

Zucchine con ripieno di pesce e formaggio

Possono fungere sia da secondo, al quale abbinarvi un contorno, sia da portata completa.

Ingredienti:

2/3 zucchini freschi;

120 gr di tonno o altro pesce;

2 uova;

parmigiano grattugiato;

spezie (pepe, cannella, noce moscata);

burro;

salsa di pomodoro;

sale.

Preparazione

Con un coltello lungo e stretto si leva loro la parte centrale delle zucchini. Essa va riempita con un composto di tonno sott'olio, uova sode tritate, parmigiano grattugiato, spezie e sale.

Al posto del tonno, che si trova pronto, può essere usare la carne di altri pesci lessati in precedenza. Il composto può essere insaporito con capperi, olive tritate o anche noci.

Si cuociono le zucchini ripiene nel burro rigirandole, e quando iniziano ad acquisire una tonalità bruna uniforme, si aggiunge la salsa di pomodoro e si cuoce ancora per un po'.

CONTORNO

Se ritenete necessario aggiungere alle zucchini un contorno, esso potrebbe essere un'insalata cappuccia o riccia (questa leggermente amara), da condire con olio e limone.

Per palati forti, anche se questo fa inorridire i buongustai che vogliono sentire il sapore delle varie pietanze e non coprirlo, se il ripieno lo avete fatto con della carne al posto del pesce, potete condire l'insalata con l'aceto.

Non è necessario indire un referendum o costituire un partito politico per risolvere la diatriba fra gli estimatori del succo di limone e quelli del vino agro. Amiamo il sapore dell'aceto o del limone perché essendo leggermente acidi, contribuiscono a corrodere in cibo ingurgitato e ciò facilita la digestione.

- Un contorno alternativo possono essere le rape (lessate) il cui colore viola, assieme al blu scuro, si addice a questo genere. Potete usarlo, in alternativa ai toni grigi, anche per la tovaglia conferendo all'ambiente un tono quaresimale di colpe da scontare. Il viola, infatti, contenendo più rosso del blu esprime latenti passioni represses.

DESSERT

Ricciarelli di Siena

Ingredienti:

120 gr di zucchero;
100 gr di mandorle dolci;
10 gr di mandorle amare;
1 chiara d'uovo;
farina tipo zero;
buccia d'arancio grattugiata.

Preparazione

Si sbucciano le mandorle dopo averle sbollentate e buttate in acqua fredda. Si frullano finissime (con la ricetta

antica, che prevede l'uso del mortaio, devono essere asciutte) aggiungendo un po' alla volta lo zucchero e mescolando.

Il composto messo in un vaso/scodella va amalgamato con la chiara montata e la buccia d'arancio grattugiata. La pasta ottenuta si versa su un tagliere o spianatoia, dove è predisposto un leggero strato di farina. Con il matterello si stende il miscuglio fino a ottenere una schiacciata spessa mezzo dito da tagliare, se non avete delle sagome, in quadrotti.

I pezzi s'infornano in una teglia il cui fondo è cosparso di un discreto strato di crusca (oggi basta a un tegame con il fondo antiaderente) e si coprono con della cialda. Vanno cotti a fuoco moderato in modo da farli rimanere morbidi.

Estratti dal forno si rimuove la cialda in eccesso prima di portarli in tavola.

- In alternativa potete preparare un dolce di frutta secca con una prevalenza di noci o mandorle ma poco speziato. A questo punto potrebbe utile servire qualcosa di stimolante per ravvivare l'atmosfera della serata.

PER CONCLUDERE

In seguito, se le “cene” dovessero continuare, potrebbe essere interessante correggere le “dissonanze” fra i vostri gusti e quelli dell’ospite.

In tale caso servirà un menù che, ad esempio, vivacizzi l’introspezione o faccia guardare l’amante delle biografie all’attualità. Al contrario il dinamico dovrà essere fatto rilassare o controllata la fantasia, sempre all’opera, dell’appassionato del delitto e della fantascienza che intravedono macchinazioni ovunque. Quanto al sentimentale, potrebbe essere necessario farlo tornare con i piedi per terra e spingerlo a essere più pratico e a dimenticare velocemente l’ultimo innamoramento.

