



PENTOLE E PAROLE

TOMMASO MELILLI

Il prezzo della qualità

UN TEMPO ERA FACILE MANGIARE BENE E PAGARE POCO. ORA UN PO' MENO. MA LA SOLUZIONE SI PUÒ TROVARE PARTENDO DAGLI INGREDIENTI

QUALCHE settimana fa, tornando dal ristorante a tarda notte, ho aperto un vecchio libro appartenuto a mio nonno, e cioè *La Pacciada. Mangiarebere in Pianura Padana* (Book Time) scritto cinquant'anni fa da due dei più grandi gastronomi italiani del secolo scorso, Gianni Brera e Luigi Veronelli. Il libro è diviso in due: ci sono le storie di Brera, e poi seguono le ricette di Veronelli.

A un certo punto c'è una riflessione di Brera che mi ha fatto riflettere: «La quasi generale ignoranza fa sì che in certi ristoranti si paghino somme spropositate per pietanze e vini ignobili, si paghino somme molto modeste se non irrisorie per pietanze e vini deliziosi, non giustamente valutati se non da pochi, anzi pochissimi». In generale, in un mondo in cui tutto costa sempre di più e i nostri soldi sono sempre meno, è facile indulgere nell'idea romantica che le cose più buone sono quelle che nessuno vede e che costano meno.

Brera aveva magari ragione a scrivere quelle cose nel 1973 (non ho modo di verificarlo), ma oggi la triste realtà è che quando un cibo o un vino costano molto poco è perché qualcuno ne ha pagato il prezzo prima di noi, e cioè chi lo produce, chi lo raccoglie, o il sistema sanitario, che dovrà curare in seguito i corpi di chi in passato ha mangiato quel cibo o bevuto quel vino. La soluzione, in parte, sta nel tipo di ricette su cui sono inciampato poco dopo, e cioè



Gianni Brera, autore con Luigi Veronelli di *La Pacciada. Mangiarebere in Pianura Padana* (Book Time, 378 pagine, 20 euro)

nel mangiare ingredienti che costano pochissimo, ma pagarli un po' di più, come un'umile minestra di riso col prezzemolo.



COME PROCEDERE

Pelate le carote e tagliatele a tocchetti. Tagliate il porro a rondelle di mezzo centimetro, e posatele in una pentola con un litro d'acqua scarso e, se c'è, una crosta di grana o di parmigiano. Salate e lasciate bollire per 10 minuti. Nel frattempo sfogliate il prezzemolo ben lavato e sminuzzatelo. Abbassate quindi il fuoco e versate il riso, che cuocerete il tempo indicato sul pacchetto. Cominciate quindi ad aggiungere il prezzemolo, una manciata per volta, ogni due minuti,



Riso col prezzemolo GLI INGREDIENTI

Per 2 persone:

- 4 pugni di riso da minestra, per esempio Baldo, Rosa Marchetti o Sant'Andrea
- 1 grande mazzo di prezzemolo fresco
- 3 carote
- 1 porro
- 60 gr di burro
- 60 gr di grana
- Qualche goccia di aceto di vino rosso
- 1 pezzo di crosta di grana, se capita
- Sale e pepe



fino a quando l'avrete messo tutto: questo passaggio è fondamentale, perché il prezzemolo cuocendo cambia colore ma anche sapore: così facendo le prime manciate daranno alla minestra il sapore delle minestre di una volta (ma diventeranno di un colore spento), mentre le ultime daranno freschezza e colore brillante. L'insieme di tutte le manciate di prezzemolo produrrà, nella minestra, quel raro effetto noto come discreta complessità. Quando il riso sarà cotto ma ancora ben liquido aggiungete il burro, il grana e l'aceto, e servite.

© RIPRODUZIONE RISERVATA