

MANGIARSI LE PAROLE

101 ricette d'autore

a cura di Luca Clerici



Sono scrittori italiani del Novecento (non chef stellati) gli autori delle 101 ricette letterarie proposte in *Mangiarsi le parole* (Skira), un'intrigante raccolta di testi rari e dimenticati, belli da leggere e buoni da mangiare. Sì, perché il libro è un'antologia di pezzi godibilissimi ma anche un ricettario da usare in cucina. Il volume fa parte di un progetto dell'Università degli Studi di Milano scandito da un convegno internazionale, da una cena d'autore, organizzata nel 2014 per festeggiare i novant'anni della Statale, e dalla realizzazione di un sito dedicato al tema presto on line.

Mangiarsi le parole. 101 ricette d'autore propone un «Menù alla carta» in sette portate e sei «Menù a tema» – afrodisiaco, rosa (ricette di donne), giallo («poliziesco»), dietetico, in versi, oltre a un gioco – il Metamenù – e al «Menù del lettore», le pagine bianche messe a disposizione dei cuochi da ogni ricettario che si rispetti. In più, altrettanti racconti regalati da importanti scrittori amici del progetto, da Michele Mari a Simonetta Agnello Hornby, da Andrea Vitali a Hans Tuzzi – memorabile la sua *Pasta 'ncasciata alla milanese*. Il tutto condito con immagini inedite di APICE, gli Archivi della Parola della Statale: documenti, riproduzioni di bozzetti «culinari» di John Alcorn, rare fotografie a soggetto gastronomico.

Di ricette ce n'è per tutti i gusti, dal risotto alla milanese di Gadda agli arancini di Camilleri (non potevano mancare), alla zuppa di tartaruga di Umberto Eco (non facile). Quanto alla provenienza, serbatoio insostituibile di questi testi è proprio *La Cucina Italiana*, sin dal primo numero del 1929, quando compare la fortunata rubrica di ricette d'autore «La tavola dei buongustai».

Nelle mani degli scrittori il genere, di solito prescrittivo e rigido, dimostra una versatilità che stupisce e diverte: diventa racconto, partitura teatrale, intervista telegrafica, amabile ricordo, scherzo. Anche per questo la lettura di *Mangiarsi le parole* è un'esperienza che si ricorda. Del resto, se la letteratura migliora la qualità della vita, il piacere della lettura abbinato a quello della tavola sarà un piacere grande il doppio. LUCA CLERICI



SPAGHETTI ALLA SICILIANA DI DACIA MARAINI

Grande viaggiatrice – da bambina gira il mondo con il padre Fosco Maraini, da grande con Alberto Moravia, suo compagno – Dacia Maraini è attratta da genti e paesi in cui si incrociano civiltà diverse. Accade così anche in Sicilia, regione araba e normanna, di terra e di mare, proprio come questa pasta.

Piatti degli spaghetti Landscape Weiss di Rosenthal, bicchiere rosso Mario Luca Giusti, forchetta Brick Lane Black di KnIndustrie, piattino, timbro, ceramica e tazza con le matite Raw, tovaglie rosa e celeste, tovaglioli rosso e giallo, americana turchese La Fabbrica del Lino, tovagliolo effetto rete Kvadrat, piatti dei ravioli K-Lab da Rossana Orlandi, occhiali da Ottica Marchesi.

Pàtoi (Ravioli di San Vincenzo)

Impegno Medio

Tempo 1 ora più 30 minuti di riposo

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 450 g brasato (o altra carne già cotta)
- 200 g farina di grano duro
- 200 g farina 0
- 40 g pangrattato
- 20 g formaggio grattugiato
- 12-14 tuorli
- 5-6 amaretti secchi
- 2 uova
- prezzemolo – origano fresco
- salvia – latte
- noce moscata – burro
- sale – pepe

Impastate le farine setacciate con i tuorli (il numero potrebbe variare a seconda della dimensione delle uova): cominciate a mescolare tutto in una ciotola con la forchetta, poi passate sulla spianatoia, formate una palla, rimettetela nella ciotola, sigillatela con la pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Sminuzzate il brasato, raccoglietelo nel robot da cucina con le uova, gli amaretti sbriciolati, il pangrattato, il formaggio grattugiato e un ciuffo di prezzemolo e origano tritati. Mentre frullate, non troppo finemente, unite a filo un bicchierino di latte. Salate e pepate il composto ottenuto.

Stendete la pasta in sfoglie sottili, distribuite il composto in noci di media grandezza, distanziandole tra di loro di almeno 3-4 centimetri. Ricoprite con altra pasta, premete con le dita →