

storie di cucina

INCONTRI CON BORGHI, PERSONE, TRADIZIONI

Pane e pomodoro

cultura mediterranea



OLTRE ALLE NUMEROSE VERSIONI ITALIANE,
NE ESISTONO A CRETA, IN LIBANO.
E UNA IN CATALOGNA, CHE È PURA POESIA

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco
Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni,
in cucina Elena Tettamanzi

Pane e pomodoro, cosa c'è di più semplice e di più buono. Un pizzico di sale, volendo un filo d'olio, una foglia di basilico o un po' di origano e poi via con l'assaggio. Un morso di saggezza contadina, una merenda d'altri tempi, un intermezzo che celebra l'estate. Tempo quindi di bruschette, friselle, cialledde o di piatti appena più ricettati come la pappa al pomodoro o la panzanella. Ma nel bacino del Mediterraneo non siamo soli ad amare questi due ingredienti, così c'è chi a Creta prepara il *dakos*, piatto tipico che utilizza un pane duro simile alla frisella come base per pomodoro, olive, origano, olio e feta, mentre in Libano preparano il *fattoush*, un'insalata a base di *khubz*, un pane basso, usato raffermo, tagliato a quadratini, fritto e mescolato con pomodori, cetrioli, lattuga ecc. ecc. E infine i catalani che amano smodatamente il *pan amb tomàquet*, ossia pane con pomodoro ridotto a salsa. Insomma Paese che vai pane e pomodoro che trovi, ma dietro questi due semplici ingredienti si nascondono forti passioni e riti da osservare religiosamente. Me lo hanno insegnato due trattatelli scovati per caso: *La panzanella all'uso aretino, di poi a l'uso toscano*

(Luciano Gatteschi, Edizioni Helicon) e *Teoria e pratica di pane e pomodoro* (Leopoldo Pomès, Graphe.it edizioni). Partiamo dalla panzanella, contesa tra toscani e romani, è in verità per Gatteschi (poeta e disegnatore) assolutamente toscana, ma prima di tutto aretina, in barba ai fiorentini che ci mettono i cetrioli. L'originale prevede solo pane, pomodoro, cipolle, olio, aceto e sale, che vanno scelti e adoperati secondo i dettami di un'antica ricetta trasmessa oralmente. Prima di tutto un buon pane cotto a legna, meglio ancora se di recupero. Spezzettato e depositato con grazia (non gettato) in un'ampia zuppiera di coccio, semi colma di acqua fredda dove deve "merlare", cioè inumidirsi lentamente. Scolata l'acqua, il pane va strizzato delicatamente e disposto su un canovaccio per venti minuti e poi riposto nella zuppiera; qui "due croci di ottimo aceto e un bel tondo di olio extravergine dei colli aretini, in quantità tale da non sovrastare l'aceto", provvederanno a condire. Poi i tocchi finali: basilico da unire spezzettato e cipolle rosse larghe, schiacciate ossia "tecchiotte" e lucide come "coppe etrusche" da tagliare a piccoli pezzi rimestando tutto. Sette pizzichi di sale, tre a croce e uno in tondo e tre a "compimento" e il riposo, prima dell'assaggio. La passione per pane e pomodoro accomuna gli autori dei due trattatelli. La ricetta catalana, tipica di questa regione spagnola, nonostante la disarmante semplicità, assume nel racconto di Leopoldo Pomès, fotografo, scrittore e importante segue >

storie di cucina

INCONTRI CON BORGHI, PERSONE, TRADIZIONI

PAN AMB TOMAQUET

*Pane e pomodoro catalano
ricetta ortodossa*

FACILISSIMA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA NESSUNA

una pagnotta contadina da 1 kg
1 kg di pomodori, rossi, maturi
e lisci - olio extravergine d'oliva
a bassa acidità - sale fino

1 Tagliate la pagnotta in fette di 1,5 cm di spessore. Pulite i pomodorini e lavateli. Asciugateli e tagliateli a metà.

2 Prendeteli tra pollice e indice e strofinateli sulle fette di pane con delicati movimenti circolari finché la polpa sarà esaurita. Con un altro pezzo di pomodoro condite tutto il perimetro della crosta. Ripetete l'operazione anche sull'altro lato delle fette.

3 Salate le fette e condite con l'olio entrambi i lati di ogni fetta.



La varietà giusta

In Catalogna si utilizzano i tomàquet de penjar: medio piccoli, tondi a grappolo e con la buccia tenace. Il famoso cuoco catalano Josef Marcadar divideva a metà i pomodori, toglieva acqua e semi, li avvolgeva in un panno pulito, come una sorta di sacchetto e li metteva in frigo per una notte, così i pomodori perdevano i liquidi acidi. Volendo scegliere una varietà italiana, si usino i pomodorini del piennolo del Vesuvio Dop.

pubblicitario, l'importanza di un grande piatto. Al tempo della prima pubblicazione del libro (1985) il *pan amb tomàquet* era una preparazione vituperata e maltrattata nei locali pubblici, buona solo tra le mura domestiche. Oggi a quarant'anni dalla prima stampa è impossibile trovare in Catalogna un pane e pomodoro indegno di questo nome. Il segreto del piatto è racchiuso in tante piccole cose e Leopoldo Pomès le racconta con dovizia di particolari e molta passione. Un po' di galateo per cominciare: pane e pomodoro va gustato in un piatto di buona porcellana, sottile e liscio, quando si è seduti a tavola, in un momento di serenità e quando l'appetito non è vorace: l'ansia da fame disturba l'assaggio. Sono necessarie le posate per bocconi perfetti ed evitare

di ungersi. Il pane di grano duro, cotto a legna, senza note bruciacchiate ha forma tonda, le fette tagliate ad altezza di 1,5 cm devono avere una mollica non eccessiva da raggiungere in due o tre morsi. I pomodori devono essere rossi, maturi e lisci senza macchie verdi o gialle, di una varietà che contiene poca acqua. L'olio extravergine con un'acidità dello 0,4% al massimo. Il procedimento ve lo racconto nella ricetta, il resto è poesia: la gestualità nel taglio del pane, nello sfregamento del pomodoro sulle fette, l'accortezza di mettere il sale prima dell'olio perché il suo fluire non lo sposti. Tutto deve contribuire a fare di un piatto semplice qualcosa di sublime. Leopoldo Pomès ha mangiato a colazione tutti i giorni della sua vita *pan amb tomàquet* celebrandolo con grande rispetto.