

Befana del gastronomo

di **Davide Paolini**

Chissà se dentro la mia calza gastronomica, appena al camino delle improbabili affumicature d'antan, ci saranno i miei desiderata. Ho richiesto un arduo compito di ricerca alla Befana gastronomo, non so quali risultati sortirà, ma chissà... Prossimamente racconterò quali "chicche" ho trovato nelle diverse calze appese. In una vorrei scoprire un capiente contenitore con dentro le straordinarie e rare acciughe di Monterosso che, da un po' di tempo, purtroppo, sembrano aver virato altrove. Speriamo non siano approdate tutte nelle acque del Mar Cantabrico.

Vicino vorrei incrociare un burro burroso di malga, ma ahimè non è stagione e allora magari le proletarie acciughe speriamo siano ben strette nella calza a una pagnotta di pane enorme di Altamura (e non tipo Altamura) uscito dal forno a legna di Nunzio Ninivaggi. Il tutto condito da un bigliettino:

Nella calza sarebbe bello trovare l'Altamura di Ninivaggi, le acciughe di Monterosso e la trippa di rana pescatrice

«Per chi non ama il salmone dipinto in rosa o drogato da un'endovena affumicata».

Solo per mia, mai soddisfatta, curiosità non mi dispiacerebbe rinvenire in fondo alla calza (sarebbe meglio un caveau) il rarissimo e miliardario caviale persiano Almas venduto in scatola d'oro. Non è tanto per gustare le uova di Beluga bianco, di cui non vado pazzo ma apprezzo con gli squattrinati fagioli, tanto per scoprire una volta per tutte perché è sì caro: rarità od orgasmo gustativo? Purtroppo la Befana dovrebbe chiedere un finanziamento, un diorama in tempo di mutui superprime. L'improbabile assaggio dedicato a chi pensa che il lusso sia un aggettivo a pagamento.

Mi accontento, visto che di pesce si tratta, di un vasetto di trippa di rana pescatrice o di stoccafisso: straordinari bocconi spesso rovinati da cuccinieri ingrati (al mare). «A quelli che la trippa fa sporco, ma il mare è pulito».

In un'altra calza, più carnivora, in barba a J. Rifkin, mi piacerebbe trovare gli schienali (o altri trimenti conosciuti come filoni), dopo la lunga astinenza per le norme contro la Bse, assieme a un gustoso sanguinaccio clandestino, tuttora bandito. Quello dolce, *of course*, con cacao, pinoli e uvetta. Il tutto avvinghiato a un barattolo di strutto (può andare anche quello d'oca) con un'etichetta: «Può far male solo ai medici».

Vicino al pericoloso condimento, un testo in terracotta di Montetiffi dove poter cuocere la piadina a fuoco diretto, con i versi del poeta verista Spallicci e lo squaquerone o il ravigliolo (con la "i" e non con la "e", come vorrebbe il computer). «A quelli che adorano la

piada d'una volta, ma non si accorgono dell'impasto congelato, della cottura alla piastra e la gustano con la Nutella, perché fa creativo».

Mi piacerebbe, cara Befana, anche un bel prosciutto: 4 centimetri d'aureola (cioè di grasso-grasso) stagionato più o meno 36-40 mesi, da tagliare solo a coltello (potrebbe essere *from Casentino*). Il cartellino dovrebbe recitare come in curva allo stadio: «chi scarta il grasso... è da buttare giù».

I desiderata della calza, reparto formaggi, sono: callu du crabettu di Barbagia («A quelli che, poverino il capretto!, poi chiedono un altro assaggio...»), il pecorino extra large (forma di circa 10 chili) della basilisca Maria Caggiano (a quelli con le manie di grandezza), il Castelmagno di Terre di Castelmagno («A quelli che non è più come una volta»).

Infine un gorgonzola magari di capra da nevicare con cioccolato amaro grattugiato: «A quelli che il solo udire l'accostamento sudano freddo... poi ne fanno sfoggio con gli amici».

Sine qua non.

● Il gastronomo è ogni sabato alle 11.00 su Radio 24.