

# NONNA ADA IN CUCINA: Ratatouille fa più schef è più chic di CIAMBOTTO!!

Inviato da Marista Urru  
domenica 28 ottobre 2007

Insomma, sono un poco seccata, si fa un gran parlare di ratatouille &ldquo;ricetta francese a base di verdure&rdquo;;, anche perché un prestigioso regista americano (John Lasseter) ha avuto l&rsquo;idea di girare un film che narra la storia di un topo francese che vuole diventare chef, quindi infilarci il nome della ricetta che contiene la parola inglese rat, è stata una buona idea.

Fin qui, niente da dire, il film pare sia anche molto divertente.

Solo che vedere su un noto settimanale una paginata dedicata alla ricetta francese, in cui il mitico &ldquo;chef Italiano&rdquo;;, perché poi non usare la parola Cuoco, magari di alta cucina, Gualtiero Marchesi (doppiatore di un personaggio del film), oltre a darci la &ldquo;autentica&rdquo; ricetta francese, svelerebbe per sorrisi &ldquo;un segreto per rendere la ricetta originale ed unica&rdquo;;, cioè in sostanza aggiungendo alle verdure un paio di filetti di nasello, sdraiandoli sulle verdure già cotte, e infilando il tutto poi in forno.

Veniamo al punto: mi indigna l&rsquo;ennesimo episodio di &ldquo;star&rdquo; Italiana, in questo caso una star del gusto che, diversamente da come usano gli omologhi colleghi di oltre Alpe, non sente il bisogno di vantare le origini e le meraviglie della cucina del proprio paese, ma si inginocchia, almeno così parrebbe, al solito alle tradizioni &ldquo;estere&rdquo;;.

Mi scuso con Marchesi, anche se so con certezza che le mie parole resteranno tra pochi affezionati lettori, mi scuso lo stesso (obtorto collo e solo per educazione), ma ancora una volta, anche in una cosa apparentemente futile, con i loro personalismi, con la mancanza di considerazioni per cultura e tradizioni del proprio paese, le nostre &ldquo;star&rdquo; ci penalizzano.

Altri cittadini di altri paesi, portano alta la bandiera delle tradizioni e della cultura, onorati di essere : francesi, inglesi, spagnoli&hellip; noi invece sempre provincialotti e ignorantelli, preferiamo bearci di esterofilie spesso irrazionali e immotivate.

Nello specifico , mi piacerebbe che i cuochi Italiani portassero la cucina Italiana nel mondo, senza contaminazioni esterofile e fossero orgogliosi di essere CUOCHI, senza invece portarci e imporci pastrocchiate e improbabili ricette di nouvelle cuisine, piatti improbabili per nuovi e vecchi ricchi e cafoni, che riempiono le nostre riviste, spesso un po&rsquo; vecchiotte, un po&rsquo; datate..

Sembrano piccolezze, e invece atteggiamenti simili fanno la differenza tra un paese ed un altro: anche queste cose determinano il rispetto per un Paese e per i suoi abitanti.

Invece vediamo, nell'arte culinaria, nella moda, nelle perniciose politiche agricole dei vari governicchi Italiani, nelle arti, nel cinema, ovunque la rivelazione di quel che siamo: piccoli opportunisti ed individualisti provincialotti, senza amore e rispetto per il nostro Paese, per le nostre tradizioni, per la nostra cultura, anzi spesso tali comportamenti fanno sì che Paesi meno sprovveduti si appropriino di prodotti, gusti, sapori, delle nostre tradizioni, spesso imbarbarendole e contaminandole. Ma rivendendo il tutto a caro prezzo.

Dopo questo sfogo mi sento meglio e vi riporto la ricetta della Ratatouille, curata dallo chef Gualtiero Marchesi:

1. peperone giallo
1. peperone rosso
1. melanzana
2. zucchine
2. pomodori
4. cucchiaini olio di oliva

Tagliate le verdure a quadratini, salatele leggermente.

Fatele saltare in padella separatamente e a fuoco vivo, i pomodori vanno scottati per pochi secondi. Se non avete intolleranze, raccomanda lo chef, fate saltare a parte della cipolla che unirete poi alle verdure al momento finale: legherà e ammorbidirà il gusto finale.

Tocco del maestro per i lettori...

Il "segreto" è quello di prendere un paio di filetti di nasello, tagliarli a tocchetti, stenderli sulla ratatouille che avete steso sulla placca del forno, spargere i tocchetti di pesce, e infornare.

-----

Ora per mia personale soddisfazione, voglio riportare la ricetta del CIAMBOTTO di verdure, una meraviglia della cucina Pugliese, che in casa mia nonna Ada cucinava in maniera mirabile. Non so se la ricetta è quella originale, così la ricordo io, il risultato è ottimo.

#### Ingredienti

1 cipollotto; 1 peperone giallo, 1 peperone rosso, 1 costa di sedano, 1 melanzana, 2 zucchine, 2 carote, 2 patate, 3 o 4 pomodori, tipo Casalino, peperoncino, sale e olio.

Fate soffriggere a fuoco basso : sedano tritato, cipollotto tagliato sottile, carota tagliata a dadini piccolissimi, aggiungete un peperoncino o due, di quelli piccoli (un po più dolci e aromatici)

Mentre il soffritto

va, tagliate a tocchetti le verdure, tenetele separate, cominciate a mettere i pezzettini di pomodoro, rosolate le patate, poi di seguito aggiungete , i peperoni, le melanzane, per ultime le zucchine. Con le padelle antiaderenti questo lavoro viene agevole e si può impiegare pochissimo olio. Finito di rosolare le verdure, bagnate con acqua, in modo che le patate siano coperte, e a fuoco basso fate cuocere, almeno tre quarti d'ora a coperchio chiuso, senza girare , per evitare che le verdure si rompano troppo. Se alla fine risultano brodose, una passata di fiamma alta per fare asciugare.

Ottimo piatto regionale

italiano, e credo che il grande chef lo sappia benissimo. Ma la parola Ratatouille suona &ldquo;chic&rdquo;, fa più &ldquo;chef&rdquo;