

La ricetta cult. Panzanella, molto di più di pane e pomodoro



Questo piatto monacale ha fatto scorrere fiumi d'inchiostro appassionando buongustai e ghiottoni. Una ricetta simile doveva essere il "pan lavato" di cui scriveva il Boccaccio. Molti attribuiscono la nascita della panzanella all'usanza bucolica di bagnare il pane raffermo e mescolarlo con le verdure disponibili nell'orto...

La panzanella - nell'immaginario collettivo - rammenta il pane e il pomodoro conditi con olio extravergine d'oliva. In verità, questo piatto spartano è l'archetipo del gusto genuino. Rappresenta il frutto del lavoro nei campi (o in mare), ricompensato con una corroborante scodella di pane, cipolla, cetriolo, pomodoro, aceto e un filo d'olio d'oliva. Un cibo che stona con i canoni attuali della cucina, concentrata a massimizzare ricette e ingredienti, perseguendo lo status della perfezione. Ad esempio, nell'uso d'ingredienti talmente magniloquenti

da essere sibillini, oppure con decorazioni così bislacche che precipitano nell'esagerazione. È giusto perciò chiedersi se sia opportuno un tal impiego di risorse culinarie. Ragion per cui, in onore alla folgorante idea di "goût socialisé" di Saverin, e al buon senso contadino (la stagionalità), riscoprire vettovaglie di discendenza popolare come la panzanella è per certo una scelta intelligente. Va da sé, prendendo a prestito alcuni dettami di economia domestica, che in questi "mala tempora" devono per forza esser rispolverati. In tal modo, questa formula d'ingredienti sempliciotti darà, tosto o tardi, i frutti attesi. E se sono come la prelibata panzanella, ben vengano! La ricetta è consumata soprattutto d'estate, sotto la canicola agostana, in ogni caso, anche se siamo fuori stagione (autunno) è sempre una portata davvero squisita.

Ecco come realizzarla, tenendo presente che ne esistono diverse personalizzazioni: tagliare a fette del pane raffermo e immergerlo in acqua fredda per circa quindici minuti. Strizzarlo e ridurlo in pezzi piccoli da mettere in un contenitore capace. Tagliare a fette delle cipolle, dei cetrioli e dei bei pomodori (non troppo maturi), e unirli al pane sbriciolato. Coprire il tutto lasciando insaporire. Insaporire la panzanella con l'olio d'oliva, poco aceto, sale, pepe, completando con foglie di basilico e rucola. La panzanella è pronta, e con essa la possibilità di assecondare l'acquolina grazie a ricette saporite e... veloci.