

Cavolo è bello

(La Minestra con la Palla)

Ode del cavolo

*Il cavolo s'è messo
il suo vestito bello:
la gonna con le gale
d'un verde luminoso.
Si pavoneggia al sole
nell'aria pur pungente
di prima primavera,
ma dentro quel suo grembo
di trine e crinoline
un fiore or si matura
già candido di neve.
È un globo di materia
che vive nel segreto:
infiorescenza turgida
dai mille rami vivi,
disegno cerebrale
croccante di sapore,
ma non dovete dire
ch'è solo un cavolfiore.*

Vi siete mai soffermati ad osservare quanto è bella una palla di cavolfiore? È un oggetto prezioso prodotto dalla natura, un vegetale che sembra un minerale, con una superficie compatta fatta di minuscoli punti. Un fiore turgido e carnoso, compatto e resistente come una scultura astratta.

Una bellezza che la natura mantiene gelosamente nascosta dentro grandi foglie verdi, larghe, alte, smerlate e costolute.

Una bellezza che si manifesta non solo alla vista ma anche al tatto passando le nostre mani sulla superficie porosa, ma liscia e quasi vellutata, fredda ed umidiccia.

Avete mai provato a spogliare una palla di cavolfiore? A togliere ad una ad una le grandi foglie esterne e a soppesare tra le mani questa calotta dalla materia bianca come il marmo e come il marmo ugualmente granulosa e

saccaroide?

Una palla di cavolfiore è come un cervello nudo; è un oggetto prezioso della natura nel quale non si può affondare la lama di un coltello. Sarebbe un sacrilegio. Per questo la palla del cavolfiore non si deve tagliare, ma si deve spezzare con le mani alla base del tronco di ogni rametto, partendo dalla base e smontando piano piano la struttura ramificata. La palla è già predisposta per essere smontata in tanti piccoli alberelli, in tanti funghetti, che sono già porzioni per i nostri bocconi.

Avete mai provato a mangiare il cavolfiore crudo, a gustare il suo sapore sapido, che non ha bisogno di alcun condimento, ma solo di un po' di pane sciocco?

Il cavolfiore è quindi un'esperienza sensoriale importante, che sollecita la vista, il tatto, il gusto. È allora un importante fenomeno naturale, ma è anche un oggetto, un individuo, una storia, un evento. Infatti non si può comprare un chilo di cavolfiore, ma un cavolfiore, quel cavolfiore e quindi con questo oggetto si stabilisce un rapporto determinato e consapevole, non voglio dire di amicizia o di affetto, ma sicuramente di rispetto.

Per questo non si può offendere utilizzando sulla sua preziosa struttura utensili taglienti o corpi contundenti. Un cavolfiore si può solo smontare con delicatezza.

E così dopo averlo portato a casa questa specie di amico di cavolfiore si può mangiare, ma bisogna farlo con il più grande rispetto possibile e nei modi consoni per un tale personaggio.

Se non lo volete mangiare crudo, "in pinzimonio", allora prendete la palla intera, ancora coperta dalle prime foglie più interne e così com'è intera fatela bollire per dieci minuti in acqua leggermente salata, dopodiché, sempre intera adagiatela su un vassoio ancora calda e

fumante.

Irroratela della vita di un bel po' d'olio buono, verde e sapido, di un po' di pepe profumato e assaporate la polpa tenera, ma ancora soda dei rametti della palla, così caldi e profumati e assaporati dopo averli adagiati su fettine di pane toscano, che rimangono intrise della loro umidità e del loro acre profumo. Se la palla è fresca rimane soda e croccante, ma soprattutto saporita e profumata e nella sua semplicità tutto questo diventa un piatto eccelso. Ed è proprio in questi momenti che Dio ci deve salvare dall'onnipresente succo di limone che purtroppo spesso abbiamo visto far scempio proprio in queste occasioni così speciali e preziose. Il limone, ma anche l'aceto sulle nostre tavole dovrebbero essere in prima istanza vietati e poi, eventualmente, autorizzati, ma solo in particolarissimi casi davvero molto rari.

Quello sopra descritto è il modo più semplice, ma anche il più impegnativo per gustare questa meraviglia della natura e, se tutto è perfetto: il cavolo è fresco e fiorito al punto giusto, la cottura è giusta, appena scottato, ma sempre saldo, l'olio è davvero buono e il pane è toscano a lievitazione naturale di un paio di giorni, ma non arrostito, allora se tutto questo accade il buon Dio non ha sprecato tempo a creare per noi questa meraviglia del mondo vegetale che è il cavolfiore.

Se vogliamo rischiare un po' di meno e gustare il cavolfiore in una maniera un po' più elaborata, che perdona di più piccoli errori di percorso si può sempre cucinare quel piatto tradizionale, oggi un po' desueto, che, un po' in tutta la Toscana, ma specialmente a Livorno si conosce come "minestra con la palla"

Ma perché proprio a Livorno? Perché questa minestra strana fatta con il cavolfiore è tipica di Livorno?

Se si pensa a Livorno in termini di cibo, si pensa al pesce, alle secche della Meloria, al cacciucco e non di certo al cavolfiore.

Ma in tutte le cose c'è sempre una spiegazione. I livornesi hanno un'origine cosmopolita e a Livorno sempre hanno convissuto nella più ampia tolleranza razze e religioni diverse e non per nulla vi si trova ancora oggi una numerosa comunità ebraica; ebbene questa minestra deriva proprio dall'antica zuppa di cavolfiore

tipica della cucina ebraica.

I livornesi l'hanno rielaborata, l'hanno ingentilita e soprattutto l'hanno mangiata, quando hanno potuto, specialmente nei tempi duri dell'ultima guerra.

Si racconta che i pochi cavolfiori che a quei tempi si trovavano, venivano coltivati proprio nei famosi orti di guerra che il regime fascista aveva voluto anche nelle città, dopo che la società delle nazioni aveva comminato all'Italia le "inique sanzioni" e che spesso per le strade di Livorno, gli ortolani richiamaivano proprio l'attenzione delle clienti con il grido, molto irriverente, ma efficace: "venite donne, che stamani c'ho davvero delle belle palle"

La ricetta di questa pasta è semplice: (per quattro persone)

In un fondo d'olio si mettono due spicchi d'aglio schiacciati e un peperoncino (una variante è quella di mettere nell'olio dei filetti di acciuga); appena l'aglio è imbiondito (o i filetti di acciuga si sono disfatti) si mette il cavolo, (una palla intera, non molto grande), dopo averlo sfogliato e ridotto a ciuffetti spezzando i gambi come abbiamo raccomandato. Si fa insaporire nell'olio e prima che si attacchi si versa mezzo bicchiere di vino bianco, che si fa evaporare; si aggiunge quindi un paio di cucchiai di diluito in una tazza d'acqua calda.

(A questo punto ci venga permesso un breve inciso per spezzare una lancia in favore del concentrato. Tutte le ricette di oggi hanno abbandonato il concentrato di pomodoro a favore dei pelati o della polpa. Noi crediamo che invece questa mania dei pelati debba essere riconsiderata e che si debba fare un passo indietro a favore della vecchia conserva e quindi del concentrato, perché è inutile portarsi a casa insieme al sapore dei pomodori ugualmente conservati anche l'acqua e tutti i contenitori necessari per contenerla.)

Riprendendo il nostro discorso .. il cavolo deve cuocere, ma deve rimanere sempre ben saldo.

In questo sugo fatto di cimette di cavolfiore, si saltano 400 grammi di linguine, che dovranno essere scolate a metà cottura; solo quando la pasta è quasi cotta si aggiunge del formaggio grattato; va bene il parmigiano stagionato, ma sarebbe meglio un buon pecorino.

PITINGHI