

Il pane strusciato col pomodoro

Nel mese di Agosto maturano i pomodori e diventano rossi, di un bel rosso intenso: è il momento di fare : “Il pane strusciato con il pomodoro”; ma non è semplice la ricetta e di “grande difficoltà”, ma ... di “immensa soddisfazione”. Per chi si volesse cimentare, di seguito se ne dà, per motivi di spazio, una versione operativa ridotta

Approvvigionamento degli ingredienti

Il pane Occorre il pane di ieri e quindi con il pane acquistato oggi non si può fare niente; bisogna rimandare tutto a domani, ma oggi bisogna comprare il pane. Quale pane? C'è un solo tipo di pane adatto: si tratta dell'unico pane che si mangiava in Toscana fino a cinquant'anni fa e che oggi, invece non si trova quasi più: a parte qualche negozio, molto specializzato, si trova al banco del pane dei grandi supermercati; comunque ci vuole quello: bisogna chiedere testualmente: *“pane non salato, a lievitazione naturale, possibilmente cotto a legna, nella pezzatura classica da circa 1 kg. (il filone)”*

E naturalmente, a questo punto, nessuno pensi, neppure per un momento, che si possa realizzare questa ricetta con un altro tipo di pane, magari avanzato e già affettato del giorno prima, oppure, peggio che peggio, con un qualche pezzo di “frusta”, che abbiamo comprata calda e croccante e che magari era stata impastata e precotta l'anno scorso, poi congelata e poi riscaldata e dorata al momento di farcela trovare sullo scaffale e che ora giace dimenticata spezzettata nel cestino del pane e che a toccarla da una sensazione di gommosità per niente invitante.

Se sul pane ci siamo chiariti, non c'è altro da fare che aspettare, aspettare che il nostro filone, nell'armadietto di casa perda un po' di umidità, si asciughi un po', bisogna aspettare almeno un giorno, e quindi, del pane strusciato col pomodoro se ne riparla domani, perché il pane, come abbiamo già detto, rischiando di essere noiosi, deve essere, per forza, il pane di ieri.

Il pomodoro: se, per quanto riguarda il pane, occorre il pane di ieri, invece per il pomodoro occorre un bel paio di pomodori di giornata; cosa vuol dire? Vuol dire pomodori colti dalla pianta al momento o poco tempo prima. Certamente se vi accingete a preparare il pane con il pomodoro avrete messo a punto una strategia per procurarvi i pomodori che occorrono; ne occorrono pochi, un paio di pomodori, “di mezzana grandezza” come avrebbe detto l'amico Pellegrino Artusi, ma proprio perché ne occorrono pochi devono essere proprio quelli. Intanto il tipo di pomodoro; anche qui è successo quello che è successo per il pane; fino a

qualche decennio fa in Toscana c'erano i pomodori, anche questi senza aggettivi, i pomodori e basta; oggi con lo scambio culturale, l'immigrazione dal sud, la voglia di cose nuove, è successo che di pomodori ce ne sono mille razze e purtroppo non sono tutti buoni e soprattutto non sono tutti adatti per il pane strusciato con il pomodoro. E allora anche procurarsi i pomodori diventa una faticaccia, perché l'unico pomodoro adatto è quello tradizionale, fatto a pomodoro: proviamo a descriverlo: è grinzoso, con pieghe abbastanza profonde, lobi turgidi, piuttosto schiacciato rispetto al diametro, con il picciolo molto incassato, la buccia sottile, ma dura, resistente e liscia; questi pomodori, sono quelli che da sempre si sono coltivati in Toscana, ed erano sempre gli stessi, perché con i pomodori di quest'anno si facevano i semi per quelli di un altro anno e per chi lo sa sono individuabili nella varietà conosciuta dagli intenditori con il nome di “pomodoro costoluto fiorentino”. A questo punto davvero ci dispiace per tutti coloro che non potranno raggiungere l'obiettivo, ma le possibilità di trovare i pomodori adatti, quelli sopra descritti, a parte colpi di fortuna, sono e rimangono, purtroppo, solo tre che vengono enunciate in ordine inverso di preferenza.

La prima: nella mattinata di quello stesso giorno in cui, nel pomeriggio pensate di preparare il pane strusciato con il pomodoro, fate il giro di un qualche mercatino rionale o di un mercato di paese, dove arrivano ancora gli ortolani e/o i contadini, che portano i loro prodotti e, può darsi che abbiate la ventura e soprattutto la fortuna di trovare nel fondo di una vecchia e usatissima cassetta di legno qualcuno di questi pomodori. La seconda, la più sicura: avete la disponibilità di accedere ad un orto, dove si coltivano i pomodori in questione. La terza, la più audace, ma anche quella di maggiore soddisfazione: sapete dove andare a rubare sulla pianta quei due o tre pomodori che vi servono; questi, i pomodori rubati, sono sicuramente i pomodori migliori.

Gli altri ingredienti sono solo due: il sale e l'olio.

Per il sale si tratta solo di comune sale fine, che deve essere a disposizione in un recipiente a bocca larga.

Per l'olio ... beh siamo in agosto, ormai l'olio ... basta che sia di quello buono extra vergine di oliva, È bene che sia disponibile in un'oliera con il becco lungo o in una di quelle vecchie ampole di vetro, ma comunque in un recipiente dal quale possa scendere “a filo”.

E occorre affermare con forza e con determinazione che non ci sono e non ci devono essere altri ingredienti; niente altro che: pane, pomodoro, sale e olio, niente altro, porca miseria.

Il procedimento e le metodiche A questo punto finalmente, siamo riusciti ad avere tutti i nostri ingredienti a disposizione e anche con le specifiche

richieste; sul tavolo di cucina, abbiamo il filone del pane, i nostri pomodori, il sale fine e l'olio.

Dal filone del pane, nella parte più larga, ci si procura una fetta dello spessore di circa 1 cm. forse anche un po' di più, che abbia però spessore uniforme per tutta la sua superficie. Occorre controllare che la fetta sia contornata su tutto il suo perimetro dalla sua crosta abbastanza consistente che contribuirà a darle stabilità nei momenti più cruciali della preparazione; la fetta si adagia nel mezzo di un piccolo vassoio. La nostra fetta di pane deve essere utilizzata così com'è dopo essere stata tagliata; per favore nessuno pensi di tostarla o abbrustolirla sul fuoco o sulla piastra.

Adagiata la fetta sul vassoio, si prende il piatto con i pomodori e, con il coltello piccolo se ne taglia uno a metà in corrispondenza del diametro maggiore. Appena aperto, il pomodoro rilascerà il suo profumo segreto, come segreta era fino a quel momento la sua conformazione interna complessa, articolata e morbida come i tessuti del cervello.

Siamo al momento clou di tutta l'operazione, il momento più delicato, il momento in cui ci vuole calma e sangue freddo, perché bisogna prendere con la destra il pezzo inferiore del pomodoro, sorreggendolo dalla parte della buccia, tenere ferma con la sinistra la fetta di pane sul vassoio, quindi appoggiare il pomodoro sul pane dalla parte della polpa e cominciare a "strusciare" il pomodoro sulla fetta di pane. La scabrosità del pane-di-ieri funzionerà come una carta abrasiva e il pomodoro rilascerà la sua polpa che andrà a posizionarsi nei pori della mollica colorando di rosso la nostra fetta; il movimento non deve essere energico deve essere come un massaggio e, da mano a mano che la polpa si consuma, bisogna premere con le dita in modo che altra polpa si depositi sul pane. Non vi dovete preoccupare dei semi; sono pochi e commestibili. Dopo aver fatto questa operazione su un lato, si gira la fetta, si appoggia sul vassoio e si ripete l'operazione sull'altro lato, fino a quando, della parte inferiore del pomodoro, ci è rimasta in mano solo la buccia. Si rigira la fetta e si fa la stessa operazione utilizzando il pezzo della parte superiore, facendosi rimanere in mano oltre alla buccia anche i filamenti più duri del picciolo. È impressionante come la polpa di questo particolare tipo di pomodoro si imparenti immediatamente con la fetta di pane e la inumidisca fino al punto di ammorbidirla, mantenendone comunque la consistenza; per questo motivo non è possibile usare altri pomodori, che in genere hanno una polpa più filacciosa, più consistente e quindi impossibile da spalmare sulla fetta di pane.

Dopo aver guardato un attimo la nostra opera, con tre dita: pollice, indice e medio si prende dal vasetto una "presa" di sale e muovendo il pollice in circolo sul medio e sull'indice uniti se ne fa cadere un po' a pioggia sia su un lato che sull'altro della nostra fetta.

Ed ora viene l'olio; occorre far cadere un giro d'olio a due cm. dal bordo della fetta, una specie di ellisse concentrica al perimetro. Ma l'olio non deve rimanere lì dove è caduto, ma deve penetrare all'interno e soprattutto deve interessare tutta la superficie. Per fare

che questo avvenga c'è solo uno strumento al mondo e tutti ne siamo forniti: si tratta del polpastrello del dito indice, con il quale bisogna accarezzare il filo d'olio massaggiandolo sul pane in modo che si spanda e che penetri all'interno. Ripetiamo l'operazione dell'olio anche sull'altra faccia ... e poi lecciamoci le dita: avremo un primo assaggio, perché le dita saranno intrise di succo di pomodoro di sale e di olio, manca solo il pane, ma il sapore delle nostre dita è già intenso.

La degustazione Mettiamoci seduti, comodi, al tavolo di cucina va bene, con questa fetta di pane strusciato con il pomodoro davanti; il profumo è intenso e l'acquolina in bocca non manca. Prendiamola con le mani, con due mani, perché non si deve rompere e addentiamola; è sicuramente un'armonia di sapori, il suo gusto sapido stringe il palato e dà una piacevole fitta sotto gli zigomi. E senza neanche accorgersi il frutto del nostro lavoro, questa perfetta trasformazione, in un attimo si è consumata per la nostra voracità e forse non l'abbiamo neanche assaporata bene; ma non c'è problema, abbiamo ancora quasi un chilo di pane, ancora uno o due pomodori e soprattutto abbiamo imparato la tecnica; in un attimo è pronta un'altra fetta.

Mentre si mastica e si deglutisce ci viene da pensare che la fetta di pane strusciato con il pomodoro è la perfezione della semplicità divenuta cibo, e che sicuramente è un'esperienza sensoriale che coinvolge tutti i nostri sensi:

La vista è gratificata dai colori e dal loro variare durante la preparazione; la fetta di pane che per magia diventa rossa, la grafica fantastica dell'interno del pomodoro appena aperto, la composizione delle bolle all'interno della mollica della fetta di pane, il contrasto dei colori, il rosso del pomodoro sul bianco del vassoio, rimangono nella nostra mente come gratificazioni visive intense

Il tatto è continuamente sollecitato durante la preparazione: i nostri polpastrelli vivono esperienze indimenticabili a contatto con i pomodori caldi e lisci appena colti, toccando la crosta del pane, massaggiando la fetta con il pomodoro, spandendo il sale con la punta delle dita e, infine, stendendo l'olio sulla superficie intrisa di pomodoro.

L'olfatto si inebria di profumi, non sono profumi intensi e penetranti, ma profumi sommessi, che bisogna saper riconoscere e saper coltivare; per questo bisogna anche stare attenti alla temperatura, visto che questi odori non si liberano a temperature troppo basse e soprattutto all'invadenza di altri profumi estranei.

Il gusto si inebria della perfezione e dell'equilibrio di un misto di acidità e di dolcezza che arriva mescolato sulle papille gustative: il pomodoro e il pane, due sapori complementari che si integrano in maniera sublime appena disciolti nella viscosità di un olio che ormai ha perso il suo gusto più forte.

L'udito poi si esalta nel silenzio in cui questo piccolo miracolo avviene e si compie e, mentre mastichiamo e deglutiamo, ascoltiamo ancora una volta, questo silenzio; ci capita sempre più raramente; ci accorgeremo che è splendido.

PITINGHI