FOOD BLOGGER - 10 MAGGIO 2013

‘A zuppa ‘e staggione di Eduardo

UN OLIO CHE SA DI POESIA, FANTASIA, ESTRO CREATIVO. SAPEVO CHE PRIMA O POI SAREBBE ARRIVATO IL TURNO DELL'OLIO CAMPANO. LO ASPETTAVO CON ANSIA E TREPIDAZIONE.

C’era un prezioso libricino nella mia libreria che aspettava di essere raccontato: “Si cucine cumme vogli’i’…la cucina povera di Eduardo De Filippo raccontata dalla moglie Isabella”, edito da Guido Tommasi. Così, quando è arrivato questo prezioso olio ho letto subito le sue caratteristiche, l’ho assaggiato, annusato e poi ho sfogliato il libro.
Cercavo la ricetta giusta, il degno impiego. Perché non potevo parlare di olio campano senza parlare di lui. Di Eduardo. Accostamento audace, direte voi. Meno di quanto possa sembrare. Il libro cui mi riferisco, che ho acquistato qualche anno fa, ci parla di un Eduardo cuoco esperto, amante dei cibi sani e leggeri, di una cucina povera e saporita. E il cibo nelle commedie di Eduardo è una presenza costante e significativa. Eduardo imparò a cucinare dalla nonna materna, Concetta, che gli impartiva lezioni di cucina povera quando sua madre, sarta per la Compagnia Scarpetta, era in tournée per lavoro. Dalla nonna imparò i segreti di una cucina fatta di sapersi arrangiare, creatività, fantasia, ingredienti semplici e di stagione. Il racconto è di sua moglie Isabella, che svela un aspetto insolito del grande e indimenticato artista. E anche il suo amore per il mare, per l’isola di Isca. Scrive la moglie: “…io non dico che si deve cucinare ogni giorno della settimana, ma dico che il farlo abbastanza spesso, in calma e tranquillità, mentre fuori tutti corrono a precipizio, è una delle occupazioni più rilassanti e creative che ci siano. Oltre tutto, è un modo per rivisitare il mondo della natura, magico, affascinante mondo dal quale ci allontaniamo sempre più”. E ancora Dario Fo, che del libro ha curato la presentazione: “Personalmente non potrò mai dimenticare quella trovata a dir poco geniale di proiettare i profumi del ragù per gli ziti (di donna Rosa) non solo sul palcoscenico, ma verso la platea a inondare i palchi fino al loggione. In quel momento ogni spettatore si ritrovava come d’incanto con il piatto in mano sul quale stavano rovesciati gli ziti fumanti, luculliani e odorosi.”
Potevo non accostare questo prezioso olio, ottenuto dalla cultivar Racioppella in purezza, alla cucina campana di tradizione? Quest’olio ci parla di borghi antichi, situati sulla dorsale appenninica campana, in un territorio di raro splendore. Un olio dolce dalla nota delicatamente amarognola ad un tempo, che ben si abbina ai carciofi e al tegumento delle fave cotte, le più piccole, contrastandoli con la sua dolcezza, che a sua volta si accompagna a quella dei piselli e delle patatine novelle. Contrapposizioni e assonanze. Un olio nato per celebrare i sapori di una cucina genuina e tradizionale, di una terra di una bellezza straordinaria, fatta di profondi contrasti, una terra non facile, come tutte le cose non scontate, preziose, uniche.

Nota introduttiva: per questa ricetta ho voluto utilizzare i carciofi novelli, piccoli e teneri. A me la zuppa piace con le verdure un po’ scotte e poco brodosa, perché mi ricorda la Vignarola, altro tipico piatto di stagione, che mi preparava mia nonna.
Vi riporto fedelmente la ricetta di Eduardo, raccontata da sua moglie Isabella. Nella ricetta troverete il termine ‘peppiare’…esiste verbo onomatopeico più bello al mondo?

‘A staggione, per i napoletani, è la stagione calda, con i suoi fiori, i frutti, le lucide verdure e ha una durata imprecisata, più o meno da maggio a ottobre. Finché dura la vita è facile, ricca come questa pietanza che si cucina quando i carciofi alzano la loro testa verde, le fave e i piselli crescono nei baccelli, le patatine tondeggiano, dorate, e le cipolline lanciano per l’aria un acuto profumo. Scherzi a parte, la zuppa è popolare a Napoli e la sua ricetta si trova in tutti i libri di cucina partenopei.

Eduardo ne faceva una versione diversa, senza pancetta né lardo, perciò meno grassa e più profumata di verdure.

600 g di patate novelle
800 g di fave piccole sgusciate
600 g di pisellini sgusciati
500 g di cipolline novelle
6 carciofi (o una quindicina di carciofi novelli, variante personale)
100 g di pancetta tagliata a dadini (facoltativo, io ho utilizzato il guanciale)
olio evo (nel mio caso olio campano Racioppella) q.b.
prezzemolo q.b.

Lavate e tagliate a pezzi le cipolline, mettetele a imbiondire nell'olio e un paio di cucchiai d'acqua. Appena appassite, versate in pentola i carciofi tagliati a spicchi, le patate novelle, non pelate ma strofinate con un panno ruvido, le fave (a quelle grosse togliete la buccia) e i piselli. Fate insaporire a fiamma bassa, girando. Poi coprite le verdure con acqua bollente e fate *peppiare* sino a cottura completa, coperte. Se la volete più saporita, a metà cottura aggiungete 100 grammi di pancetta tagliata a strisce sottili.
Completare con un giro di olio evo Racioppella a crudo prima di servire (nota personale).

Leggi il post su cook 'n' book