



A TAVOLA DI ENRICO CHIERICI

MAIONESE, VERDURE E FANTASIA

on ogni probabilità a inventarla sono stati i francesi. Poi l'hanno chiamata russa, e noi con il nome. Per i russi, invece, è italiana o piuttosto Olivier, dal nome del cuoco che la nobilitò. A questo punto ci si potrebbe perdere: nessuno sa spiegare la ragione di questi slittamenti geolinguistici. Forse, come per ciò che non affascina, nessuno ne vuole la paternità; forse è decisiva la bizzarria delle cose in cucina: di certo l'insalata russa non è cosa sconveniente.

Al contrario, è buonissima e rientra nella categoria di quei cibi da gustare con un piacere lento, raccogliendolo fino all'ultimo con il pane o con il dito, affinché nulla vada perduto. Un panino di prosciutto cotto o con arrosto di vitello freddo e cetriolo è una semplice squisitezza, ma diventa sublime da sola, presa a pezzetti, schiacciate, assaporando il croccante delle fibre vegetali, lo sfarinarsi dolce della patata, la carnosità della carota, il colore e la morbidezza della barbabietola, la setosa cremosità

della maionese che tiene unito tutto, fino a leccarsi dita e labbra, a scordarsi galatei e buone maniere. È un cibo resistente che conserva parte del suo fascino anche nella versione indecorosa che le gastronomie preparano mettendo insieme, in un disonorevole "taglia e incolla", prodotti conservati o surgelati, maionesi e gelatine industriali.

Nell'insalata russa Stalin metteva cetrioli, mele e addirittura würstel

Fatta in casa è altra cosa, come quella delle feste natalizie quando, con la soda giardiniera, stava al centro degli antipasti, a spartirsi posizioni d'onore e sguardi vogliosi. Come ritrovare quel sogno perduto? La ricetta non c'è, non c'è mai. Vanno prese come base patate e barbabietole, poi fagiolini e piselli: per Artusi anche capperi, acciughe, carote. In Russia, dove non può mancare a Capodanno (con i suoi avanzi

- si dice - si può spalmare tutta la terra), Stalin prescrisse in un libro di ricette anche cetrioli, mele e addirittura würstel. Nelle Ardenne è cibo carnevalesco, con curiosa valenza taumaturgica (rimette in se stesso chi ha troppo bevuto) ed è ricca di aringa affumicata, noci, sedano. Voi cercate l'equilibrio nella dovizia, senza sdegnare verdure avanzate, e soprattutto puntate sulla maionese. La migliore è preparata a mano e si può fare ancora: basterà mescolare, senza ansia, tuorlo d'uovo e olio leggero filante. Lasciate stare i robot da cucina, guardate come la fa lieve, quasi spumosa, Lorenzo nel ristorante di Forte dei Marmi, oppure assaggiate quella di Eraclio, nella sua Capanna a Codigoro, fatta ogni mattina con il vecchio cucchiaino di legno. Dopo aver lessato, fatto freddare e tagliato a dadi non troppo piccoli le verdure, aggiungete, poco prima di servire, la maionese. Poco prima, perché le verdure devono sentirsi e l'insalata non deve diventare un pastrocchio indefinito.

Se non vi credete all'altezza, mangiatela a Castell'Alfero all'Osteria Castello (e agnolotti al *plin* e *firziera*), a Busseto da Campanin (culatello e spalla cotta) o a Piadena alla trattoria dell'Alba (e minestrone di trippa e confit d'oca).

OSTERIA DEL CASTELL'ALFERO
VIA CASTELLO 1, CASTELL'ALFERO
TEL. 014121

TRATTORIA CAMPANIN
VIA RONCOLE VERDI 136, BUSSETO
TEL. 0524

TRATTORIA DELL'ALBA
VIA DEL POPOLO 31, PIADENA
TEL. 0375

LA CAPANNA DI ERACLIO
VIA PER LE VENEZIE 21, CODIGORO
TEL. 05337

LORENZO
VIA CARDUCCI 61, FORTE DEI MARMI
TEL. 05487