

P.A.G.E.S.

a cura di Gianni-Emilio Simonetti e Stefano Montani



Piccolo Archivio di Gastronomia e Scienze leccarde

[Home](#) [Che cos'è il food-design?](#) [OLD P.A.G.E.S.](#) [Contatti](#)

Racconti gourmand. Due.

👤 admin ⌚ giovedì, 8 settembre 2011 📁 Racconti gourmand

Racconti gourmand. Due



Il viaggio in Spagna era agli sgoccioli, ancora quattro giorni e poi il ritorno in treno dalla stazione di Atocha, con l'espresso Madrid-Milano. Decisi di visitare il monastero dell'Escorial, ai piedi della Sierra de Guadamarra. Nel *Panteon de los Reyes* sono conservate opere di Tiziano, Goya, Veronese, El Greco e tra i pittori fiamminghi una tavola di un allievo di Bosch. In più c'era la possibilità di dormire con poche *pesetas* a ridosso dei Giardini del Principe in un campo estivo della gioventù falangista dedicato a José Antonio Primo de Rivera – un criminale fascista fucilato dai

NO-COPYRIGHT

QUESTO SITO NON HA
COPYRIGHT

Cerca nel sito

If you're a:
RACIST
SEXIST
ANTI-SEMITIC
HOMOPHOBIC
BIGOT
YOU'RE NOT
WELCOME HERE!

sitemeter.

patrioti repubblicani – aperto anche agli studenti stranieri. Era la tarda primavera del 1960, faceva già molto caldo. Quando arrivai davanti all'*Incoronazione di spine* nella sala c'erano due giovani anch'essi stranieri della mia età, uno intento a ricopiare su un quadernetto alcuni particolari dell'opera. Ci mettemmo a parlare, quello con il quadernetto veniva da Nancy e studiava filosofia, l'altro dalle parti di Berna e frequentava il Politecnico. Dopo esserci scambiate le classiche informazioni tra autostoppisti decidemmo di far colazione insieme. La scelta cadde su una *tasca* che aveva il pregio di avere sul retro un grande giardino con tavolini ombreggiato da una pergola. Senza neanche chiedercelo ci fu subito servita una enorme *jarras* di *sangria* e proposto un piatto di *paella* che stava cuocendo per degli altri ospiti. Un gruppo di americani. Erano a qualche tavolo da noi, uno di loro mi sembrò subito una figura familiare, ma non riuscivo a ricordare chi fosse. Due di loro avevano dei foderi con dei fucili da caccia, parlavano in continuazione, bevevano e ridevano. Quello che non riuscivo a riconoscere era l'unico che taceva. Attraverso la barba bianca s'intravedeva un volto tirato, un leggero tremito gli scuoteva le mani. Indossava una camicia chiara a quadretti e un paio di pantaloni in cotone color panna, molto vissuti. Ogni tanto fissava con insistenza qualcosa sul muro bianco della *tasca* che vedeva solo lui, poi si riprendeva e s'infilava in bocca un filo d'erba che strappava da sotto il tavolo. Gli occhi erano rossi e incavati, non sembrava deperito, piuttosto stanco.

La *sangria* e una discussione sul franchismo con i miei due amici occasionali, i cui simboli imbrattavano dappertutto la Spagna, mi fece dimenticare quell'incontro fino a quando non rividi la sua fotografia sul giornale, un anno e qualche giorno dopo. Era il 2 luglio 1962. Quell'uomo aveva scritto: "Morire è una cosa molto semplice. Ho guardato la morte e lo so davvero...". Si chiamava Ernest Miller Hemingway, era nato nel 1899. Si era sparato alla tempia con un fucile da caccia la mattina di domenica. Ancora oggi non posso bere un *Mojito* o un *Daiquiri* senza sognare i bar della sua Avana o ricordare le pagine più belle dei suoi libri.

Una *sangria*.

Articoli recenti

[LUCCIOLE PER LANTERNE-
Sognando la noesi](#)
[Appunti di Sociologia della
Comunicazione – A.A.2019-
20 – Parte III](#)
[Appunti di Sociologia della
Comunicazione – A.A.2019-
20 – Parte II](#)
[Appunti di Sociologia della
Comunicazione – A.A.2019-
20 – Parte I](#)
[Appunti di Sociologia della
Comunicazione – A.A.2018-
19 – Parte I](#)

Categorie

[Anno Accademico 2015-16](#)
[Anno Accademico 2016-17](#)
[Anno Accademico 2018-19](#)
[Anno Accademico 2019-20](#)
[Corso A.A. 2011/2012](#)
[Corso A.A. 2012/2013](#)
[Corso A.A. 2014/2015](#)
[Corso A.A. 2016/2017 Trim.
II](#)
[Diversi](#)
[Esercitazioni 2011/2012](#)
[Esercitazioni 2012/2013](#)
[Fluxus](#)
[Fluxus Restaurant](#)
[IED – Corso di antropologia
culturale](#)
[IED – Corso di Sociologia](#)
[Racconti gourmand](#)

Meta

[Accedi](#)

Sostanzialmente è un poncho di vino rosso e frutta fresca. Non esiste una ricetta originale, ogni regione della Spagna ne ha una ed è impossibile dire quale sia la più antica. Le regole per una buona sangria sono semplici. Uno. Preparatela al momento, la frutta non deve impregnarsi eccessivamente di vino. Due. Tutti gli ingredienti quando si mettono insieme devono essere già freddi e non fatto raffreddare insieme. Tre. Usate un buon vino rosso, robusto e generoso. Per una bottiglia di vino ci vuole il succo di due arance, un limone tagliato a fettine, un paio di cucchiari di rum agricole, due cucchiari di zucchero per attenuare l'acidità. A questo punto metteteci la frutta che volete, arance, mele, pere, pesche, melone, anguria, fragole, tagliata a tocchetti. Sono facoltativi i chiodi di garofano, il tronchetto di cannella, la soda o la gassosa.

Un ultimo consiglio, servitela con un mestolo di legno per recuperare la frutta e usato solo per questo.



Una paella.

È sostanzialmente una padellata (patella, in latino) di riso, zafferano e olio d'oliva tipica della regione di Valencia. Qui, poi, la condiscono con carne e verdure, ma soprattutto per i turisti è più popolare quella con crostacei, pesce e frutti di mare. Per questo arròs a la paella è fondamentale la padella che deve essere in ferro a due manici, bassa e molto larga. Per una paella di otto persone ci vorrebbe una padella di un metro di diametro. Le varianti sono infinite. Per esempio si possono mescolare i crostacei e i frutti di mare con la carne

di coniglio, si possono aggiungere i fagioli e le rape, l'aglio, la noce moscata. La paella una volta cotta può essere passata al forno per tostare il riso. C'è chi ci aggiunge fagiolini e pomodorini, chi le zucchine e le carote. Quella che mi fu servita aveva carne di pollo, cozze, lumache e fagioli.

← Racconti gourmand. Uno.

Racconti gourmand. Tre. →