

## Star bene insieme... A TAVOLA

*Napoli — Panorama preso del Vomero colla via C*

*Dal Babbo*

CHE COSA C'È DI MEGLIO DELLO STARE BENE IN COMPAGNIA? POCO O NIENTE, INFATTI, È NOTO E STORICAMENTE PROVATO CHE STARE BENE INSIEME È UN VERO GODIMENTO. CHE IL GRUPPO SIA FORMATO DA FAMILIARI, DA AMICI O DA CONOSCENTI NON È TANTO IMPORTANTE QUANTO L'AVERE UN "GUSTO" IN COMUNE; PUÒ ESSERE LA PASSIONE PER LA MUSICA, IL PIACERE DI VIAGGIARE, LA GIOIA DI STARE INSIEME A TAVOLA. SI STA BENE INSIEME ANCHE SOLO PER CHIACCHIERARE E SCAMBIARSI OPINIONI SULL'ULTIMO FILM O SUL BESTSELLER DEL MOMENTO. E POICHÉ STARE BENE INSIEME FA BENE, ABBIAMO PENSATO AD UNO SPAZIO PER PROPORVI ALCUNI DEI GUSTI CHE STIMOLANO PIÙ PERSONE A RIUNIRSI. MADRINA DI QUESTA RUBRICA ANNA MARIA VALBOA, AUTRICE, FRA L'ALTRO, DEL DELIZIOSO VOLUME "GLI AMICI IN BOCCA". NATURALMENTE, OLTRE A SCRIVERE, HA LA PASSIONE PER LA CUCINA. LEGGETE CHE COSA CI PROPONE.

Nell'immaginario collettivo Napoli è una città viva, fascinosa sirena allungata in un mare di cristallo. Il profilo del monte Somma si staglia nel cielo simile al gran naso di un grasso signore sdraiato nel verde, con un gran pancia tonda (la cima arrotondata del Vesuvio) alzata nell'azzurro. Sono nata e cresciuta in una strada del centro storico dove, con il profumo del mare arrivavano gli odori che si aggroviavano nei vicoli, sfuggendo dalle finestre delle case: quello acidulo del pomodoro, l'aroma intenso del basilico e quello fastidioso, ma sontuoso del fritto.

I miei ricordi sono annodati con il filo sottile della malinconia per gli anni lontani ed irripetibili, per la mia casa perduta, per i luoghi stravolti dagli uomini e dal tempo. Spesso ho come la percezione di essere all'imbocco di un dedalo fatto di suoni, luci, luoghi vissuti per anni, di immagini come in una cartolina. Vi entro con la sensazione di rivivere parte della mia vita, seguendo il percorso obbligato del passato per poi uscirne dolorosamente e di botto. Due sono i ricordi che si affacciano sovente alla mia mente, quelli di un giorno particolare. È un Giovedì Santo, sono stordita dal profumo dei fiori che addobbano sontuosamente le Chiese, riversati su tappeti preziosi tra il paglierino dei filamenti del grano – che dai vasi,

degradano verso il pavimento tra il bianco delle candele accese. Profumo che si mescola nella memoria con gli odori che giravano per casa spruzzati dal forno in cucina. Il ricordo di mia madre che rigirava nella zuppiera, appartenuta a sua madre e che ora è mia, con un ritmo lento e regolare le uova con la ricotta freschissima ripassata al setaccio, i chicchi di grano ammollati nel latte con la stecca di cannella e l'aroma ricco, ma discreto dell'acqua di fiori di arancio; perfetta miscela per innumerevoli pastiere.

Tutti i miei anni a Napoli, quelli dell'infanzia, della giovinezza e poi quelli della prima età matura sono impregnati dei sapori e degli odori di una cucina ricca ma sapientemente sana e l'ora di sedersi a tavola non era solo un ritrovarsi, ma godere del piacere di arrotolare una forchettata di spaghetti con il rosso del pomodoro impregnato con un filo verde di olio di oliva nel fondo del piatto. Solo dopo molti anni di vita la nostra cucina, con quelle di altri paesi affacciati sul mediterraneo, è diventata simbolo di dieta sana associata a sapori eccellenti nella loro semplicità. Sono lontana dalla mia città, ma ho conservato intatto il piacere di cucinare, inventando semplici ricette in cui cerco di riprendere il sapore e il colore dei miei giorni felici. Eccone una.

### Pasta tricolore (per 6 persone)

**600 gr di tagliatelle fresche alla chitarra, o in mancanza linguine di semola, uno spicchio di aglio, mezzo kg di pomodorini, un peperoncino verde dolce, olio di oliva, sale e un pezzetto di peperoncino piccante (se si gradisce) sei mazzetti di rucola. Parmigiano. (Tempo necessario: 15 minuti)**

Far soffriggere brevemente l'aglio vestito in abbondante olio, toglierlo ed aggiungere i pomodorini schiacciati con la forchetta. Farli cuocere finché non siano sfatti. Aggiungere il sale, il peperoncino piccante e, a forno spento, quello verde tagliato a listarelle. Sfogliare e lavare la rucola e, dopo averla asciugata, stenderla su di un piatto piano per ogni singolo commensale, porvi sopra la pasta ed infine la salsa, in modo di aver ben visibili i colori contrastanti degli alimenti. Cospargere il tutto con abbondante parmigiano.