

Soffice menù

di *Simonetta Greganti Law*

Questa volta toccava nuovamente a Mr. Dunn organizzare una cena per cogliere l'occasione di riunirsi con tutti i suoi amici.

Era sempre felice quando era il suo turno ma allo stesso tempo si sentiva teso e preoccupato di non riuscire a uguagliare quelli che lo avevano ospitato nelle altre occasioni. D'altronde lui era un uomo solo, o come ormai da anni amava definirsi, un single anche se questo appellativo cominciava a diventargli stretto.

Non aveva neppure cuoche o domestiche che avrebbero potuto aiutarlo, non perché non avesse la possibilità di permetterselo, ma perché aveva sposato l'idea che donne nella sua casa non dovevano entrarvi se non occasionalmente.

Certo, a volte gli sarebbe piaciuta una collaboratrice capace di ridurgli le fatiche tra i fornelli, una cuoca del tipo la signora Persi dei Coldbrige di cui ne elogiavano la cucina italiana.

Lui, comunque, trascorrevva poco tempo a casa poiché era costantemente dedito al suo lavoro di dentista.

Lo studio odontoiatrico era il suo rifugio, e i suoi clienti spesso diventavano suoi amici poiché oltre alla professionalità metteva nel lavoro così tanta passione che conquistava la gente instaurando rapporti che andavano ben oltre le visite mediche.

Non lo si andava a trovare solo per un dolore al dente ma anche per il piacere della compagnia.

Lo studio era poco lontano dalla sua casa che aveva ereditato da aunty Daisy nel bellissimo quartiere di Hampstead a Londra.

Certo, quella era proprio una bella abitazione, decisamente sprecata per una persona sola, ma il dottore ci si era subito adattato e non aveva mai sofferto di solitudine nonostante gli ampi spazi.

E così, anche quest'anno, il 21 marzo avrebbe festeggiato il suo compleanno con tanti amici.

Mancavano ancora un paio di settimane ma aveva già incominciato a pensare che l'invito dovesse essere organizzato per tempo: la scelta del menù e dei vini, l'addobbo della tavola, i fiori, le candele, gli incensi profumati.

Li voleva tutti seduti a tavola, almeno ogni tanto quella sala poteva rivivere i dinner parties che la zia, quand'era ancora in vita, puntualmente organizzava.

Temeva però di esagerare con la lista degli invitati ma poi si rincuorava pensando che lo stare un pochino più stretti del solito avrebbe reso la cosa più intima e perciò sicuramente gradita.

Così non aveva depennato nessuno: c'erano i Coldbrige, i Corelli, i Fowler e via di seguito procedendo in ordine alfabetico fino a Louise e Edward White.

Aveva già letto i complicatissimi libri di cucina ereditati con la casa ma non aveva trovato nulla che lo soddisfacesse: ricette tutte molto elaborate, con ingredienti difficili da reperire e troppe calorie da smaltire a fine pasto.

Lui pensava sempre ai denti. Voleva servire pietanze morbide per non aggravare i problemi dentali dei suoi clienti-amici. Cibi soffici, teneri ma allo stesso tempo raffinati e ricercati. Gli uomini conducevano già un'esistenza troppo dura.

Era giunto il momento di dire basta al dover ingoiare a fatica anche il cibo oltre a quello che la vita già predisponeva.

Almeno in cucina voleva entrare in un mondo senza spigoli dove il cibo potesse saziare come una manna, come qualcosa che più che di terreno sapesse di paradisiaco.

Cibi morbidi dunque, adatti a qualsiasi età, che potessero essere apprezzati da tutti.

I suoi ospiti infatti non sarebbero stati solo quelli che dalla sala d'attesa erano entrati nel suo studio, ma avrebbe invitato anche sua madre e qualche vecchio amico dei tempi dell'università.

Lui aveva una teoria sulle pietanze che amava preparare che si adattava a tutti, inclusi i figli dei Fowler, che quella sera avrebbero eccezionalmente fatto parte dei commensali.

Così anche questi bambini, con i loro problemi di masticazione, con i dentini da latte traballanti o addirittura già caduti come avrebbero dimostrato le numerose finestrelle aperte nei loro sorrisi, non avrebbero avuto problemi.

Le sue ricette infatti li avrebbero aiutati ad apprezzare un cibo tenero proprio come la loro età.

Ai commensali più giovani, vogliosi di scoprire nuove sensazioni, queste appetitose proposte gastronomiche sarebbero state la tentazione a cui cedere. La maggioranza degli ospiti invece, faceva parte della cosiddetta età della ragione, ma il dottore era certo che non avrebbe dovuto ricercare ragioni di alcun tipo per convincerli ad assaporare le sue pietanze. Tutti sarebbero rimasti sedotti da sapori tanto delicati. Sarebbe stato facile viziarli con piatti dal gusto ovattato, coccolarli con appetitosi menù leggeri non solo nelle calorie ma anche nella sofficità di ogni boccone. E questi si sarebbero abbandonati a tale diletto, dimenticando, almeno quella sera, a tavola, la ruvidità del mondo.

E per i più anziani, tra i quali sua madre, con i problemi dentali di cui lui solo era al corrente, la certezza di poter sedere a tavola tranquilli e mostrare il loro spirito ancora giovane senza doversi vergognare di avere invece difficoltà serie nella masticazione.

Insomma questa era la sua teoria: i denti dovevano durare perciò niente cibi duri!

Non restava che decidere il menù.

Niente sembrava soddisfarlo. Aveva anche consultato internet per la scelta di portate all'avanguardia ma la tecnologia della ricerca non lo ripagava con idee altrettanto innovative.

Toccava usare la farina del proprio sacco, cioè inventare di sana pianta quello che si voleva creare. Improvvisamente ebbe un'ispirazione. Era certo che la ricetta non l'aveva letta in nessun libro o rivista culinaria eppure gli era apparsa ben chiara come se avesse davanti agli occhi la fotografia del piatto già eseguito.

Doveva però trovargli un nome e perciò decise che l'avrebbe battezzata: **“Dischetti di pera e gorgonzola in salsa di yogurt compatto e aceto balsamico”**.

Naturalmente doveva sperimentarla prima di servirla ai suoi ospiti, così guardò nel frigo e con grande piacere trovò del gorgonzola. Uova ce ne erano sempre, adesso però bisognava sperare nelle pere. Dal cesto della frutta facevano capolino mele, arance e pere: era salvo! Ora occorreva mettersi all'opera e lui avrebbe assaggiato con piacere, per primo, una pietanza morbida dopo una dura giornata di lavoro.

Entrò nella sua cucina pulitissima, quasi sterile come il suo studio, e indossò il grembiule bianco continuando così a sembrare il medico di sempre.

Prese 4 uova e le montò servendosi di una forchetta, aggiunse il sale, un pizzico di lievito per torte salate, il parmigiano e il gorgonzola fatto a pezzettini.

Con l'abilità di un chirurgo affettò sottilmente una pera che unì al composto. Intanto aveva acceso il forno scegliendo la temperatura di 150°. Imburrò e infarinò degli stampini antiaderenti dalla forma circolare ed un diametro di circa 8-20cm, vi versò il composto e infornò ansioso di vederne il risultato. Dopo circa 10 minuti tutto era bell'e pronto.

Prima di assaggiare aggiunse la salsina creata mescolando alcune cucchiainate di yogurt bianco denso e cremoso (che non mancava mai nel suo frigo dato che era convinto che questo avesse proprietà curative eccellenti per lenire qualsiasi dolore) e un'abbondante spruzzata di aceto balsamico, di quello buono.

Adesso doveva sperimentare se la ricetta avrebbe passato il severo giudizio della propria critica. –Niente male!- pensò tra sé e sé mentre assaporava la sua creazione.

Era felice dell'esito positivo poiché così aveva risolto il problema dell'antipasto dato che il piatto era facilissimo e soffocissimo. Inoltre avrebbe potuto preparare il tutto in anticipo e poi riscaldare all'ultimo momento nel forno a microonde. La salsetta allo yogurt e aceto balsamico sarebbe stata aggiunta prima di servire.

-Domani mi farò venire qualche nuova idea per un primo piatto- pronosticò felice.

Quella sera andò a dormire soddisfatto ma l'indomani era nuovamente preoccupato per la scelta del menù.

Intanto cominciò con gli inviti per essere sicuro sul numero esatto dei suoi ospiti. Alcuni infatti sarebbero sicuramente venuti ma per gli altri avrebbe dovuto aspettare la conferma entro pochi giorni.

Andò al lavoro respirando profondamente l'aria mite che anticipava l'arrivo della primavera...e del suo compleanno. Londra nel mese di marzo si tinge in prevalenza di giallo poiché la ginestra è in fiore ed appare sgargiante in ogni giardino.

Mr. Dunn si beava di questo colore ma non dimenticava di pensare al suo invito. Decise di attraversare Kenwood Park per godere del panorama unico che si può ammirare da Hampstead Heath.

Da quella postazione poteva dominare tutta la città.

La primavera lo aveva ispirato per la sua cena. Sapeva che alcuni fiori erano commestibili perciò avrebbe decorato il suo antipasto con dei piccoli boccioli di begonia.

Arrivò finalmente al suo studio. Il primo appuntamento della giornata sarebbe stato quello della Signora Carmela Iacono che, originaria di Napoli, aveva tre passioni: la cucina, l'arte e le chiacchiere. Combinazione eccellente per poterle estrapolare ricettine stravaganti, dal sapore italiano che, in Inghilterra, come d'altronde ovunque, sono molto apprezzate.

Mrs. Iacono era già arrivata in sala d'attesa e stava tenendo conversazione con le segretarie che vedendo arrivare il dottore emisero un sospiro di sollievo.

Questo, al contrario delle sue dipendenti, la accolse nello studio con piacere e voglia di ascoltarla. Quel giorno doveva solamente fare una pulizia igienica dei denti perciò era di buon umore e chiacchierare col dentista le rimase anche più facile del solito. Senza alcun bisogno di

domande, la donna cominciò a raccontargli tutto, nel suo inglese folcloristico, rendendo con la mimica i vocaboli stranieri che le mancavano, senza tralasciare informazioni utili per l'invito a cena. Ma proprio sul più bello, quando l'argomento della conversazione aveva finalmente toccato quello del menù, la donna spalancò la bocca e rimase muta. Neppure una vocale uscì più da quel cratere aperto che ricordava un po' il Vesuvio e solamente a lavoro ultimato una nuova eruzione di parole scaturì dalle sue labbra. Alla fine ecco la ricetta tanto attesa: **una vellutata di piselli con ninfee.**

La Signora Carmela, nonostante l'aspetto esageratamente teatrale, era una vera artista e aveva buon gusto. Appassionata di arti figurative era convinta che la morbidezza rappresentata dall'armonia delle tinte, la dolcezza delle sfumature nei colori o la soavità dei tratti e delle linee senza i contrasti netti dovesse essere espressa anche nell'arte culinaria. La sua fantasia partenopea l'aiutava ad inventare e ciò che scaturiva dal suo estro era molto interessante proprio perché unico.

Rivelò al medico che questo piatto l'aveva ideato lei un giorno che, stanca di modellare la creta era passata ad impastare ingredienti commestibili. Ispirandosi al famoso quadro Le Ninfee di Claude Monet aveva voluto ideare una portata che lo ricordasse. E così su uno stagno color dello smeraldo (la vellutata di piselli) aveva arrotolato delle crespelle ridotte in striscioline fatte però con una farina di riso per renderle più particolari. Tutto poteva essere preparato in anticipo, perfino le ninfee. Era sufficiente tagliare le crespelle arrotolate in rondelle di circa 2 centimetri di spessore e adagiarle sulla vellutata all'ultimo momento. Questo piatto avrebbe appagato non solo il gusto ma anche l'occhio. La vellutata di piselli era un gioco da ragazzi: fatta soffriggere la cipolla si aggiungevano i piselli con del brodo e, a cottura ultimata si frullava il tutto unendo anche un po' di latte.

La Signora Iacono, inorgogliata per l'interessamento del dentista su un argomento che poteva sembrare forse noioso a un uomo, medico e perfino single, avvicinandosi al suo orecchio iniziò a bisbigliare, sebbene nella stanza non ci fosse nessun altro oltre che i due, e aggiunse qualche cosa del tutto riservato.

Gli disse che quello che stava per svelargli era un segreto che apparteneva a sua suocera alla quale era stato svelato da una contadina che conosceva una gran cuoca e fece almeno altri sei nomi di persone legate tra loro da questa "intima" confidenza. Non c'erano dubbi, gli stava per rivelare il "segreto di Pulcinella" quello però non lo conosceva e le fu grato. Praticamente gli disse che se avesse usato i piselli freschi, volendo evitare la fatica di sbucciarli uno per uno, avrebbe potuto cuocerli "vestiti", cioè con tutto il loro baccello. Durante la cottura infatti i pisellini si sarebbero staccati dalla buccia e, venendo a galla, si sarebbero potuti recuperare con l'aiuto di una schiumarola. Poi aggiunse: - Perché faticar troppo quando si possono risparmiare le energie?- Questa era naturalmente la saggia filosofia napoletana.

Nei giorni che seguirono il Dr. Dunn ebbe la conferma che molti dei suoi amici lo avrebbero festeggiato con piacere la sera del suo compleanno e anche sua madre si sarebbe unita al gruppo, come unica rappresentante della sua famiglia. Intanto era riuscito a decidere addirittura il "main course" piatto principale che sarebbe stato a base di pesce.

Ecco la faticosa data. Mrs. Dunn si svegliò affaticato. Possibile che un anno in più potesse avere questi effetti? Fortunatamente quel giorno non avrebbe lavorato in studio perciò poteva dedicarsi completamente al suo ricevimento. La spesa era già stata fatta la sera prima, doveva solo comperare i fiori per addobbare la tavola. Il postino suonò e gli consegnò una meravigliosa composizione di fiori di stagione – alcuni amici lo avevano anticipato in questa missione. Il bigliettino conteneva una manciata di auguri "freschi freschi" come la primavera.

Dopo una doccia rinvigorente si sentì meglio, la stanchezza era stata lavata via ed era carico di buon umore. Fischiando cominciò a svolgere tutti i preparativi per la serata.

Verso le 21 i primi ospiti arrivarono e in breve tempo la sua casa risuonava di voci e di risate. Lui si era talmente ben organizzato che riuscì ad intrattenere gli ospiti tranquillamente assentandosi solo per brevi minuti, giusto il tempo di sistemare tutto prima di portare in tavola.

Gli ospiti gradirono in particolare i **filetti di sogliola arrotolati su un cuore di peperoni e acciughe in salsa di pompelmo e fiori d'arancio.**

La ricetta di questo piatto era ancora una sua creazione dato che era il risultato di un miscuglio di idee che aveva avuto. Le sogliole erano state bollite in acqua e limone e ridotte in filetti. Precedentemente aveva abbrustolito i peperoni rossi e gialli che, una volta spellati, aveva frullato assieme a una patata lessa e ai filetti di acciughe piccanti. Aveva poi preparato delle palline e col pane grattugiato le aveva impanate. Queste sarebbero state i cuori su cui aveva poi arrotolato i filetti di sogliola. La salsina consisteva nel succo di un pompelmo rosa aggiunto al brodo di pesce e farina di mais per addensarlo. Qualche goccia di acqua di fiori d'arancio per aromatizzarlo era stato il tocco finale.

Come accompagnamento servì morbidi **nastri di carote al latte.**

Prima della torta portò in tavola un carpaccio d'ananas con anice stellata leggermente corretto col liquore francese Anis.

Niente torta e niente candeline nonostante il disappunto dei più piccoli. Alla sua età le candeline sarebbero state un vero scandalo.

Venne invece servita, dentro a bicchierini monoporzione, una mousse di banana matura aggiunta a bianco d'uovo montato a neve e ricoperta da uno squaglio di cioccolato fondente aromatizzato allo zenzero.

Anche il caffè presentava un'innovazione: questo era stato ribollito assieme a scorzette d'arancia per un sapore particolare e un profumo unico.

La serata fu effervescente...forse il merito fu anche delle bollicine dello champagne!