

Estate a Microonde

“Dottore, che ci tiene a fare un televisore sopra l'altro?” Invariabilmente la Soflan (così ho ribattezzato la mia colf ossessionata dai detersivi) mi pone la domanda quando ci s'incontra in cucina. La curiosità di Maria ha un certo fondamento, anche se solo epidermico, perché non sapendo dove altrimenti sistemarlo ho inventato per il mio micro-wave oven una bizzarra colonna: ho cioè sovrapposto al medesimo un piccolo televisore già di casa nella mia cucina. E l'equivoco è tutto sommato giustificabile per via dell'aria «futuribile» di un forno dotato di schermo, luce, piatto rotante. Mentre Maria stira, mi cuocio a microonde, in una breve pausa casalinga del mio pomeriggio, una costata.

Il risparmio di tempo, reale, non compensa il risultato, che è quello di una carne cotta e anche tenera (si sala dopo), ma disperatamente scivolosa e mai rosolata, dunque poco saporita. Fra gli accessori del forno, il venditore propone oltre alla browning lotion, una tintura per dare ai polli cotti ma rimasti del colore di crudi un aspetto da polli arrosto (non la vorrei mai e poi mai e mi pare l'ultima spiaggia del gusto in ossequio alla tecnologia), anche un browning dish (che il catalogo chiama «piatto dorante»), che permette di ovviare, ma molto parzialmente, all'inconveniente. Mentre mi porta in sala da pranzo la costata, Maria non smette di scuotere la testa mentre io tesso, ma con convinzione decrescente, le lodi del comodo forno «che non brucia».

La scena che ho descritto risale almeno a cinque anni fa, dopo che, come uso fare per compensarmi di qualche delusione, mi ero comprato con il cipiglio di un cibernetico un forno a micro-onde Sharp. È a questo dunque, non ad altri, che riferisco le mie osservazioni, pur convinto che, salvo nei particolari, ogni forno a micro-onde presente sul mercato valga quanto gli altri. Sono passati alcuni anni e, a quanto sento, possedere uno di questi forni non è più così inusuale, ne parlano alla televisione, lo offrono nei concorsi stile Baudo-Carrà come primo premio.

La Soflan-Maria, siciliana, ha lasciato il campo a una emiliana Teresa in pianelle felpatissime che si fa avanti di corsa, senza che si riesca a sentirla arrivare, al minimo richiamo. Anch'io soffro assai meno di frequente di depressioni, abbandonate le mie ingenuie fiducie russoiane sul buon selvaggio, rassegnato come sono a che l'uomo è, al massimo, ciò che mangia. Ma il forno continua la sua coabitazione con il televisore nella cucina della mia casa di città.

Ispirazione al presente scritto mi è venuta dalla recensione che Marco Riva ha fatto su un recente numero de «La Gola» al manuale di uso di forni a micro-onde pubblicato da poco negli Oscar Mondadori da Fernanda Gosetti. Dire Gosetti significa, per chi ama e sa cucinare, una cuoca ammirevole, all'antica, capace di minuzie che commuovono perché l'esecuzione di un piatto sia ineccepibile, ma significa anche, nella mia memoria, polsonetti, tegami di rame non stagnato, bagni-maria meticolosi, colla di pesce e acqua di fiori di arancio. C'est de la tradition et de quelle qualité! ... Gosetti vuol dire anche, per me, uno stile scrittorio molto piacevole, fintamente naif che contende la palma della mia preferenza a quello un po' rapido, a volte secco, ma efficace e intimistico di Elena Spagnol. Gosetti a parte (e non è poco) mi è parso che l'amico Riva abbia rilevato in modo molto pertinente molti punti irrinunciabili della problematica-micro-onde sia pur forse, diciamo a causa del comprensibile suo habitus professionale di tecnico della nutrizione di massa, indulgendo a un qualche populismo di maniera contro ricette a base di tartufi che, credo, la Gosetti propone ma non impone... Anche perché, al mondo, oltre a coloro che i tartufi non possono comperarli, ci sono per esempio anche quelli che non li amano o ancora quelli che avendo un hamburger al posto del capo non si curano certo di quei tuberi costosi né, forse, di altro cibo al mondo.

Il manuale della Gosetti ha il merito di costituire finalmente un sussidio efficace e davvero sperimentato per tutti coloro che hanno a che fare con le micro-onde perché, prima, si poteva al massimo procurarsi il manuale-ricettario offerto dal costruttore del proprio forno. Lascio immaginare a chi legge le nequizie che ho sperimentato tentando di eseguire ricette per lo più di ascendenza anglosassone filtrate attraverso il Giappone (il forno Sharp è giapponese). Umilianti per chi le consiglia, umilianti per il palato e gli occhi di chi tenta di eseguirle. Ricordo una specie di quiche lorraine di gomma dalla quale scendevano da ogni lato rivoli di latte non assodatosi in un vago sentore di cipolle non abbastanza cotte. Ricordo anche il ricettario Philips, fortunatamente fotocopiato, che suggerisce bellamente di cuocere dei peperoni ripieni di riso crudo forse sperando nel miracolo di qualche santo perché il riso se crudo non resta, certo non cuoce. E così via di seguito.

Poi inizia l'era Gosetti, qui al mare, dove mi sono fatto portare forno e manuale. Nei caldi pomeriggi di Sardegna è conforto non da poco preparare buone cose senza accendere un forno elettrico tradizionale, di quelli che in cucina aggrovano la fronte appena ne tocchi la manopola: si sa che, è altrettanto lento a raffreddarsi quanto lo è a scaldarsi a dovere e le sudate sono assicurate. Certo dà cibi di tutt'altro sapore perché, come spiega con biblica semplicità anche la Gosetti, (quelle coquetterie quel rivolgersi sconsolata agli esperti...) non avviene, se non in minima misura, nel forno a microonde quel processo di evaporazione e di concentrazione del sapore fino, in teoria, alla carbonizzazione che si verifica nei forni tradizionali, ad accumulo di calore.

Riconosco volentieri che, sempre se non di vuol rosolare, si può fare con il forno a micro-onde un'ottima noce di vitello arrosto in 31 minuti: non è però vero affatto quel che dice la pubblicità a proposito di arrosti pronti in pochi minuti. Ma secondo la pur ottima ricetta della Gosetti vien fuori quello che lombardamente chiamiamo «arrosto morto» cioè bagnato e allora, a ben guardare, in 31 minuti e con un po' di liquido lo stesso arrosto si fa egregiamente anche nella pentola a pressione. Merito della Gosetti è quello di avere «provato e riprovato» il browning dish, che ribattezza efficacemente «recipiente per rosolare». Non rosola un bel niente perché, malgrado il tempo di pre-riscaldamento di questa costosa porcellana termo-convettrice e malgrado che dopo tale tempo un pezzo di carne o di pesce in effetti sfrigoli e si dori un pochino, poi il tutto viene dilavato dai liquidi che esso stesso emette in abbondanza. L'accorta Gosetti suggerisce di buttare quest'acqua e con ragione, ma resta che di cibi browned non si parla mai. Il mio orrido ricettario anglogiapponese suggerisce invece di cuocere, specie grossi pezzi di carne, appoggiati su un piattino capovolto posto nella teglia che va in forno e di usare i liquidi colati per fare una salsa. I risultati sono discreti, ma solo discreti.

Concludo con l'oggetto precipuo del mio desiderio: la pizza. Gli amici de «La Gola» hanno di che sorridere e io non sono un uomo pudico. Forse in una vita precedente facevo il pizzaiolo. La pizza, così come qualsiasi focaccia di pasta lievitata (e la Gosetti ne suggerisce più di una) nel forno a micro-onde non viene mai e poi mai come dovrebbe nemmeno, come ha escogitato la Gosetti con molta inventiva ma direi senza troppa sincerità, usando il «recipiente per rosolare». Vien fuori, come è ovvio dato il tipo di cottura e qualità di massa umida di qualunque pasta, cosparsa oltretutto di umido formaggio, un anodino disco di pasta gommosa ancorché cotta. Si dica allora che il forno a micro-onde sa fare egregiamente alcune cose (per esempio il roast-beef perché deve restare morbido dentro, e poi scongelare e comunque cuocere «in umido»), proprio non può farne altre, specie pizze e affini.

Mancano sì, come nota il Riva, dal manuale ricette «sociali» come polenta con crauti e wüstel ma difficilmente per bieco classismo. Non manca d'altronde solo questo: in generale mi sembra manchi ciò che può essere cotto altrimenti con poco dispendio di tempo e i crauti escono, di solito, da una scatoletta, i wüstel si cuociono in acqua bollente in pochi attimi.

Faliscan

La Gola – novembre 1985