

La ricetta dell'amore

Se l'amore avesse una ricetta sarebbe come gli spaghetti all'assassina: bruciacchiati e piccanti, difficili da preparare e da consumare direttamente nella padella



A che serve leggere storie? Me lo chiedo spesso; e lo chiedo anche a chi me ne propina una perché “questa è bella, la devi assolutamente leggere”.

Non so che idea abbiate voi delle storie, io la trovo una cosa bizzarra questa di inventare storie, scriverle e poi farle pure leggere...

Il mio amico Mario lui sì che ha capito tutto: lui legge storie per distrarsi e per emozionarsi. Come dargli torto? C'è chi segue le serie su Netflix e c'è chi legge racconti e romanzi. Io, invece, riesco a sopportare le storie solo se si fanno leggere come ricettari.

Io se proprio devo spendere il mio tempo leggendo una storia, allora ci devo trovare dentro almeno una ricetta per cucinare un modo di stare al mondo.

Ecco perché ho scelto di leggere con voi il racconto *Spaghetti all'assassina*, perché è una ricetta su come cucinare l'amore (gli ingredienti, le pentole e le procedure corrette), e l'amore, non so per voi, ma per me è uno dei modi di stare al mondo che patisco di più: in genere mi ci abbuffo e il più delle volte mi rimane indigesto.

Se avessi imparato per tempo a cucinare l'amore per bene, sai quanti fastidi in meno...

Ma voi che ascolterete questa ricetta in atelier non avete scuse, al prossimo innamoramento tenetela presente. E quando vi metterete a tavola, buon appetito.

Gianluca SIMONETTA ■

SOCIAL READING MUSICALE | Lettura ad alta voce con colonna sonora cantata

Siamo abituati a leggere da soli e in silenzio, ma non è stato sempre così. In passato la lettura era un'esperienza da fare insieme: uno leggeva e tutti gli altri ascoltavano riuniti nello stesso posto.

Per il primo appuntamento in atelier vogliamo offrire un'esperienza di lettura antica e nuova allo stesso tempo: una lettura ad alta voce, socializzata con chi ascolta e accompagnata da una colonna sonora eseguita dal vivo.

Abbiamo scelto un racconto di Piero Meli, si intitola *Spaghetti all'assassina* ed è una storia d'amore: ce la legge Gianluca Simonetta accompagnato dalla voce di Tiziana Bertuca che canta in sottofondo per creare atmosfera e per sottolineare i passaggi più significativi.

A seguire degustiamo una cioccolata calda e ascoltiamo Tiziana Bertuca mentre ci canta alcuni brani tratti dal suo repertorio.

Raggiungeteci, mettetevi comodi e ascoltate con noi. Ci ritroviamo nell'Atelier Raimondo Cefaly (Largo Foderaro 1 a Cortale) il 19 gennaio 2025 alle ore 19:00.

INGRESSO LIBERO fino ad esaurimento posti.

Spaghetti all'assassina di Piero Meli

“E in questa scatola cosa c'è?”

Stava rimettendo ordine dopo essersi trasferito nella nuova mansarda e c'erano degli scatoloni che dovevano essere aperti.

All'interno di una di queste grandi e pesanti scatole, che dopo il trasloco erano rimaste nello scantinato per le prime settimane, quelle in cui aveva dato priorità ad altre e più impellenti sistemazioni, vi era una padella in ferro.

Nel prenderla Paolo si commosse.

► *Continua dietro*



L'Atelier Raimondo Cefaly è un progetto di Giusy, Angela e Valentina Cefaly, la moglie e le figlie di Raimondo

L'idea è quella di colmare il vuoto che Raimondo ha lasciato nelle nostre vite riempiendo il suo atelier con iniziative che lo facciano funzionare come funzionava prima, quando il nostro Raimondo lo riempiva di pittura e di amici.

Vogliamo aprire l'atelier di Raimondo non solo ai vecchi amici, ma anche quanti non ci sono mai entrati. Per poter ammirare la sua pittura, certo, ma anche per renderlo nuovamente un luogo di produzione culturale.

Abbiamo concepito una prima annata di iniziative, una ogni mese, e altre siamo pronte ad organizzarle su proposta di chi fosse interessato a servirsi di questo spazio a noi molto caro. Crediamo che questo possa essere il modo migliore per mantenere viva la memoria di Raimondo che questo luogo ha voluto, creato e vissuto.

Vi aspettiamo in atelier.

Giusy, Angela, Valentina
(Cortale, gennaio 2025)

LE INIZIATIVE CHE ANIMIAMO IN ATELIER

sono di diverso tipo: incontri, mostre, conferenze, corsi e workshop.

L'Associazione Culturale “Atelier Raimondo Cefaly” è il nostro strumento operativo.

L'opuscolo *in atelier*, a metà strada tra il programma di sala e l'organo di informazione, è il nostro modo di lasciare traccia di tutto ciò che faremo succedere.

HAI UNA PROPOSTA?

Scrivici all'indirizzo atelier.cefaly@gmail.com



Piero Meli

Spaghetti all'assassina

“E in questa scatola cosa c'è?”

Stava rimettendo ordine dopo essersi trasferito nella nuova mansarda e c'erano degli scatoloni che dovevano essere aperti.

All'interno di una di queste grandi e pesanti scatole, che dopo il trasloco erano rimaste nello scantinato per le prime settimane, quelle in cui aveva dato priorità ad altre e più impellenti sistemazioni, vi era una padella in ferro.

Nel prenderla Paolo si commosse.

La estrasse delicatamente dal cartone, la maneggiò con cura, la esaminò: era perfetta, certo con i segni del fuoco sul fondo, ma era rimasta immutata nella forma e nelle sensazioni che il solo reggerla gli trasmetteva.

La guardò attentamente tenendola per il manico, un bel manico in legno scuro collegato con due rivetti al corpo in ferro. Bordo perfettamente verticale, base piatta e lati alti al punto giusto.

Gli occhi gli si inumidirono e il pensiero andò indietro di qualche anno, una decina per l'esattezza. A quando l'aveva acquistata con Simona da una piccola bottega di Barivecchia.

Quel giorno erano rimasti nell'appartamento di Simona, un grazioso bivani nella zona umbertina, uno dei rioni più signorili di Bari.

Avevano fatto l'amore e poi lei gli aveva preparato gli spaghetti all'assassina.

Ora, se non siete stati a Bari, se non avete pranzato o cenato in una delle trattorie tipiche della città, se non vi siete imbattuti in qualche curiosa variante frutto di un'eccessiva estrosità di qualche chef locale, probabilmente non conoscerete questa ricetta. E a dirla tutta, neanche Paolo la conosceva, pur avendo abitato a Bari tanti anni. Ne aveva sentito parlare, citata in qualche libro, ma per un motivo o per un altro non gli era mai capitato di assaggiarla.

E così Simona lo aveva introdotto nell'affascinante mondo della cottura degli spaghetti all'assassina. Gli aveva spiegato che si trattava di un piatto eccezionale che va preparato con cura, diretta evoluzione delle pratiche culinarie di recupero del dopoguerra, con cui si riprendeva la pasta avanzata del giorno prima e la si riscaldava in una pentola per darle nuova vita.

La ricetta di Simona prevedeva invece che la storia d'amore e passione a fuoco vivo tra i vari ingredienti e gli spaghetti fosse consumata rigorosamente e direttamente nella padella.

Si inizia facendo soffriggere l'aglio con il peperoncino fiammante, si unisce una vellutata passata di pomodoro, con un pizzico di zucchero per togliere acidità dal sugo, e dopo qualche minuto esordisce il vero protagonista del piatto: la pasta.

Sembra facile, ma il rischio di bruciare tutto è dietro l'angolo: gli spaghetti devono essere lasciati inizialmente immobili, bisogna assistere al processo di brunitura della pasta che non deve carbonizzarsi ma solo caramellare. Simona, con calma, gli aveva insegnato che bisognava osservare con attenzione gli spaghetti, che da rigidi si ammorbidiscono ed assumono una linea sinuosa, e individuare il momento esatto in cui iniziano ad attaccarsi le punte al bordo; è allora che, con una spatola, vanno staccati e accompagnati dolcemente verso il cuore della padella.

Gli aveva spiegato ogni passaggio, facendogli capire l'importanza della pazienza e della fiducia necessarie per lasciare che il tutto arrivi quasi a bruciare, senza rimestare o, meglio, mescolando il meno possibile e facendolo sempre al momento opportuno guidati dal canto degli spaghetti. Perché questo è un piatto che va cucinato ad orecchio, stando bene attenti ad ogni mugugno e sfrigolio che si innalza dalla pentola.

La ricetta di Simona aveva completamente soggiogato tutti i sensi di Paolo.

I suoni dati dal crepitio della pasta che arde sul metallo erano musica che accarezzava le sue orecchie; gli odori che si erano sprigionati in cucina, profumo incantevole che aveva invaso tutti gli ambienti, penetravano nelle narici e, trascinati dalle terminazioni nervose, arrivavano inesorabilmente dritto al centro pulsante dell'anima.

Dopo averne percepito il canto e il profumo, finalmente li aveva assaggiati ed era stato travolto da un amplesso di sapori che detonava ad ogni singolo boccone: al primo godurioso impatto dato in bocca dalla diversa consistenza della pasta, croccante in alcuni punti per la crosticina bruciata, seguiva la sensazione pungente del piccante che aggredisce e infiamma il palato; la miscela di sapori dati dal pomodoro e dall'aroma del peperoncino gli aveva avvolto il cavo orale in cui volteggiavano note ora dolci ora sapide in un voluttuoso piacere, quasi orgasmico.

Un'esplosione di gusto per le papille gustative di Paolo che, come accadeva per ogni ricetta di Simona, ne era rimasto completamente ammaliato.

Al punto da volerne apprendere la delicata preparazione.

Si erano così avventurati per la città vecchia, perché per cuocere ad arte gli spaghetti è rigorosamente ed obbligatoriamente necessario utilizzare una padella in ferro.

Superati i primi negozi, più ad uso e consumo dei turisti, arrivarono alla bottega di Nicola, un uomo sulla sessantina, mani provate dal tempo, braccia nerborute, capelli grigi cortissimi, occhi piccoli e indagatori e uno strano tic nervoso che lo portava a passarsi la mano sul viso e a grattarsi la barba incolta ogni volta che mostrava un tegame. Il commerciante fu ben felice di mostrare loro tutta la collezione di pentole, teglie e casseruole che aveva in negozio, decantandone doti e caratteristiche, strofinandosi sistematicamente e concitatamente il viso, finché non scelsero quella giusta.

Una padella dall'anima in ferro, diametro trentadue centimetri, altezza giusta del bordo e perfetta per una doppia razione.

Nelle settimane successive Paolo si era esercitato più volte, e tornato a casa dopo il lavoro aveva provato a replicare il piatto di Simona.

Non era riuscito a trovare facilmente l'esatto punto di bruciatura dello spaghetti, ma i risultati erano sempre più vicini all'originale. Evidentemente parte di quell'incantesimo, di quell'orgasmo di sensazioni gustative, non andava ricercato nella bontà degli ingredienti né nell'idoneità dell'attrezzatura. La differenza l'aveva fatta il tocco stregato di Simona.

Gli spaghetti all'assassina erano l'ultimo ricordo che aveva di una giornata trascorsa con lei.

Era fine ottobre, quando il clima a Bari si burla e si prende gioco di tutti dando l'illusione che la bella stagione sia ben lontana dal terminare.

I ragazzi, infatti, continuano ad andare in spiaggia, alba e tramonto assumono colori infuocati, la città vive un prolungamento fisiologico dell'estate e, invece, le luminarie natalizie sono dietro l'angolo, ti



aspettano con un sorriso beffardo e sornione per addobbare insieme l'albero da collocare in salotto.

Simona era andata da lui, si erano concessi un pomeriggio insieme.

Avevano bisogno di parlare. La loro storia era arrivata al capolinea e pur non volendolo ammettere a sé stessi, sapevano in cuor loro che quella sarebbe stata l'ultima volta.

Dopo essere stati a letto, aver pianto, riso e di nuovo pianto, gli era venuta fame. Paolo, che aveva previsto di trattenerla a cena, andò in cucina e tirò fuori dalla credenza la pentola: aveva già preparato tutti gli ingredienti e si dedicò alla messa in opera degli spaghetti.

Allestiti il palco teatrale e mandò in scena la sua personale rappresentazione di quel piatto che aveva perfezionato e personalizzato aggiungendo un ingrediente segreto: mezzo bicchiere di vino rosso.

Sarà stata la musica di Bublè in sottofondo, sarà stato l'effetto del calice di Susumaniello rosato che aveva stappato, o più semplicemente il fatto di avere Simona accanto, che, va detto, non proferì parola ma si limitò a restagli abbracciata e a guardarlo mentre ogni tanto, con lentezza e decisione, rigirava gli spaghetti durante la cottura, che quella volta gli vennero perfetti, come mai prima né dopo.

Fu l'ultima volta che stettero insieme così.

Le loro strade si separarono, sebbene i due continuarono ad incrociarsi di tanto in tanto, perché Bari sa essere molto piccola.

Da quell'ultima volta erano trascorsi diversi anni, lui aveva cambiato casa e non aveva più preparato gli spaghetti all'assassina, ma ora aveva fame e la pentola era a portata di mano.

Accese il fuoco, lasciò soffriggere aglio e peperoncino e attese pazientemente che la passata di pomodoro si consumasse ammazzando gli spaghetti.

■■■