

Top section of the newspaper page with various news headlines and images.

Dalla carne ai dolci, sono tanti i cibi che si possono preparare sul fuoco usando spiedo, cartoccio, pentole di ghisa. Antiche tecniche recuperate, oggi, anche dagli chef. Qualche spunto? Patate, caciocavallo fuso e banana alla cenere

Cucinare in casa con il caminetto

CORRIERE DELLA SERA
Gruppo RCS
Tiratura. 350.000 copie

S



e vi dovesse capitare di trovarvi a cena nella neostellata «Locanda del Borgo» di Telesse Terme, la vostra attenzione potrebbe essere attirata da una sorta di ampolla in vetro appoggiata sul grande camino della sala centrale. Luciano Villani, il cuoco pompeiano appena premiato dalla Michelin, utilizza le braci del caminetto per affumicare l'olio che poi emulsiona e usa nei suoi piatti di carne o di pesce. Qualche centinaio di chilometri più a nord Davide Scabin, lo chef una stella Michelin del «Combal. Zero» di Rivoli, ha tra i suoi piatti più noti la «fassona al camino», una sorta di cotoletta di filetto in cui si ritrovano tutti i profumi e gli aromi della cottura al camino, ricreati bruciando al momento erbe aromatiche come salvia e rosmarino. L'alta gastronomia, stanca di effetti speciali, sempre più spesso attinge da metodi di cottura e da suggestioni dal sapore antico e si è appropriata anche di un modo di cucinare che era delle nostre nonne, e delle loro nonne ancor prima, ma che continua ad andare di moda.

Il caminetto è stato a lungo il centro della casa, il suo cuore pulsante e vitale, il simbolo del calore domestico. Quando le temperature cominciavano a diminuire e le giornate ad accorciarsi, davanti al camino ci si scaldava, si viveva, si raccontavano storie, si cucinava. Un tempo attorno ad un paiolo di rame lasciato tutto il giorno sul fuoco a sobbollire si svolgeva la vita di una casa e della sua famiglia. Poi i camini hanno cominciato a cadere in disgrazia, soprattutto in città, perché i loro fumi sono inquinanti e i Comuni hanno cominciato a regolamentarne l'utilizzo. Perciò oggi fare lo spiedo, mettere a cuocere una bistecca o un fiasco di fagioli sulle braci è diventato quasi fuorilegge.

Ma il camino, ammettiamolo pure, continua a mantenere inalterato il suo fascino romantico e con l'arrivo del freddo invernale è finalmente arrivato il suo grande momento, non solo quello per scaldare gli ambienti. E i fortunati che ne appoggiano per un attimo sulla nanna viva. Per evitare questa overdose di zuccheri, si può mettere una banana nella cenere calda e lasciarla cuocere nella sua buccia. Oltre alla brace e ai carboni, per cucinare si può sfruttare anche la fiamma del caminetto. In tal caso, però, occorre munirsi di un treppiede su cui appoggiare le pentole, meglio se in ghisa o in coccio, in modo che il fuoco non sia a diretto contatto con

nanno uno, magari in campagna, per cucinare possono utilizzare, ad esempio, le sue braci: l'importante è non aver fretta e prendersi il tempo necessario per questo metodo di cottura lento e primordiale. Le patate avvolte in un foglio di alluminio e lasciate sotto la cenere per qualche ora — il tempo varia a seconda delle dimensioni — hanno un sapore diverso, più intenso. Una volta cotte conditele con un filo d'olio e un pizzico di sale oppure, se non badate alla linea, con un battuto di lardo e rosmarino. Con lo stesso principio si possono ottenere anche delle ottime cipolle. Con l'aglio, poi, si può ricavare una crema dal gusto vagamente affumicato, da spalmare sui crostini, perfetta anche per insaporire zuppe, minestre, risotti o sughi. Basta saper scegliere una varietà delicata, come quello rosso di Nubia o quello di Vessalico, e tenerlo almeno una mezz'ora sotto il calore della cenere: gli spicchi tenderanno ad ammorbidirsi e a disfarsi e non resterà che eliminare le bucce e utilizzare un mixer per trasformarlo in una morbida crema.

In Irpinia, in Lucania e in molte zone del Sud Italia c'è ancora l'usanza di preparare il «caciocavallo impiccato». Si legano una catenella o uno spago ad un caciocavallo e si appendono con un chiodo al camino, in modo che il formaggio non sia a contatto diretto con la legna. La parte inferiore tende a sciogliersi, si taglia facilmente con un coltello e si mangia su fette di pane abbrustolito. Se dovesse sembrarvi tutto molto complesso, on line è in vendita un comodo kit completo di asta pieghevole brevettata, formaggio e miele del Pollino. L'idea è di un produttore discografico lucano trapiantato a Roma: Saverio Mancino. I più audaci, poi, utilizzano la brace del camino persino per cuocere la pizza: appoggiando il disco di pasta lievitata su una pietra refrattaria si può ricreare un effetto che può assomigliare (ci perdonino i puristi della pizza) a quello di un comune forno a legna, se il camino è di quelli che si possono anche chiudere, non si correrà neanche il rischio di una cottura poco uniforme della superficie. Basta ricordarsi di stendere la pasta molto sottile. Anche chi è goloso e non sa rinunciare ai dolci può sfruttare il caminetto per creare leccornie. Gli americani vanno pazzi per i marshmallow arrostiti. Infilano le loro amate caramelle a base di albumi e zucchero in uno spiedo e li

tegamli e il calore si diffonde in maniera uniforme. Attenzione solo a non tenere la fiamma troppo alta per evitare di carbonizzare ogni cosa. Prima di cimentarsi, però, in una qualunque attività culinaria che abbia a che fare con il camino, è bene controllare che la canna fumaria abbia un buon tiraggio, per evitare di ritrovarsi inondati da una nuvola di fumo.

Lydia Capasso
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Bottom left section of the newspaper page with various news headlines and images.