LA NUOVA BUSSOLA QUOTIDIANA
Direttore Riccardo Cascioli
FATTI PER LA VERITÀ

I Papi e i libri di cucina/3

Dall'Argentina al Piemonte, i piatti preferiti di Francesco

CULTURA 14_03_2021

Liana Marabini

Nato a Buenos Aires, ma di solide radici italiane (piemontesi e liguri), Papa Francesco, prima di prendere i voti, ha avuto una vita laica: diplomato in chimica alimentare, ha fatto vari lavori, dai più umili (addetto alle pulizie di una fabbrica) ai più stravaganti

(buttafuori in un locale notturno). Ha perfino avuto una fidanzata. Poi, entrato in seminario, è stato ordinato sacerdote a quasi 33 anni. E il resto è storia.

M **Santo Padre con il cibo**. E oggi parliamo, per restare nel tema della rubrica "I Papi e i libri di cucina", di un ricettario che lo riguarda, perché riporta i suoi piatti preferiti. Ne è autore Roberto Alborghetti, eccellente artista visuale e autore di 60 libri, fra cui "A tavola con Papa Francesco. Il cibo nella vita di Jorge Mario Bergoglio", edito da Mondadori. In questo interessantissimo volume troviamo non solo le ricette, ma anche diversi racconti (vengono sfatate diverse *fake news* che riguardano il Pontefice), episodi e aneddoti che riguardano il rapporto del Papa col cibo.

Tutti noi abbiamo visto Papa Francesco, più di una volta, accettare dalla folla di fedeli un *matero* di *mate*. Lo abbiamo visto ricevere doni gastronomici quali torte, frutta, biscotti, cioccolatini (perfino un presepe cioccolatoso, di cui abbiamo parlato in un articolo su questo quotidiano) e anche un dono speciale, ricevuto dall'ex presidente americano Barack Obama: un sacchetto di semi di frutta e verdura provenienti dall'orto della Casa Bianca.

Il Papa condivide spesso il desco con i poveri, in chiese, grandi sale parrocchiali e perfino dentro le mura vaticane (è rimasta nella memoria di tutti la gigantesca "pizzata" per qualche migliaio di persone offerta in Vaticano).

La sua terra natale è famosa non solo per i piatti a base di carne (prodotta in grandi quantità negli allevamenti a cielo aperto gestiti dai *gauchos* su milioni di ettari nella *pampa*, dove a disposizione di ogni bovino ci sono più di 10.000 mq di pascolo), ma anche per verdure, riso, minestre, torte, biscotti e dolci vari.

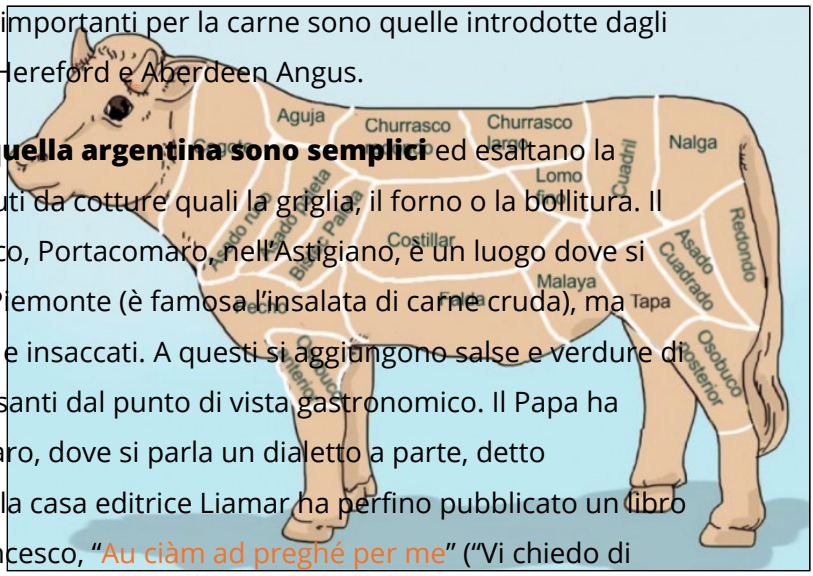
Il Piemonte e l'Argentina: due terre lontane geograficamente, ma anche per storia e tradizioni. Eppure, dal punto di vista dell'alimentazione, hanno una base comune: la carne scottona.

Il Piemonte, famoso per le sue mucche soprattutto da carne, ben si gemella con l'Argentina, che della carne bovina ha fatto una bandiera. Qui dobbiamo fare una parentesi e spiegare che la scottona non è una razza e nemmeno un taglio, come erroneamente si crede, bensì "un capo bovino con caratteristiche ben delineate" (fonte: Accademia Macelleria Italiana). Perciò, la scottona può essere appartenente a varie razze del bovino: scottona di Angus, di Chianina ecc. La cosa importante è sapere che quando parliamo di "scottona" si tratta di carne di un esemplare femmina, giovane e che

non ha mai figliato.

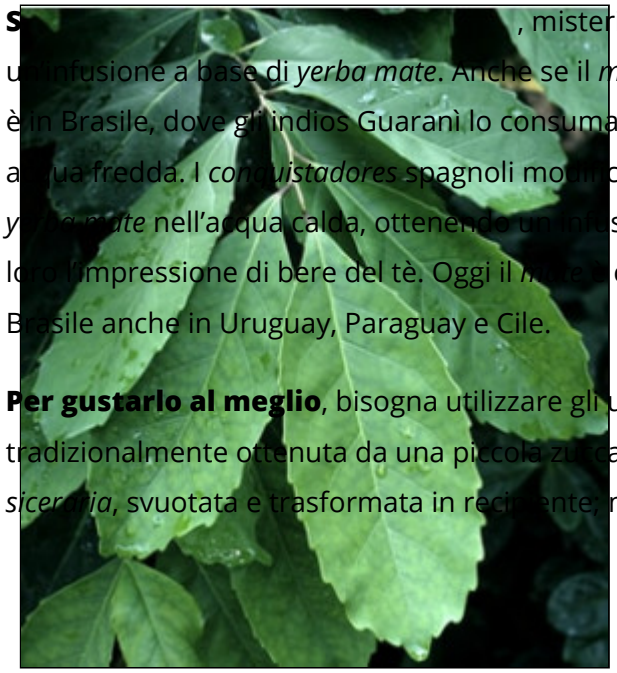
In Piemonte troviamo la Piemontese, una razza bovina autoctona della regione. Viene utilizzata oggi principalmente per la carne, in particolare per la presenza di una ipertrofia muscolare della coscia (detta fassone o doppia coscia), e rappresenta tuttora un elemento caratterizzante del territorio piemontese.

In Argentina le razze bovine più importanti per la carne sono quelle introdotte dagli inglesi nel XIX secolo: Shorthorn, Hereford e Aberdeen Angus.



Sia la cucina piemontese che quella argentina sono semplici ed esaltano la purezza degli ingredienti mantenuti da cotture quali la griglia, il forno o la bollitura. Il villaggio degli avi di Papa Francesco, Portacomaro, nell'Astigiano, è un luogo dove si mangia la carne, come in tutto il Piemonte (è famosa l'insalata di carne cruda), ma soprattutto sotto forma di salumi e insaccati. A questi si aggiungono salse e verdure di accompagnamento molto interessanti dal punto di vista gastronomico. Il Papa ha visitato i suoi parenti a Portacomaro, dove si parla un dialetto a parte, detto *portacomarese*. In questo dialetto la casa editrice Liamar ha perfino pubblicato un libro con discorsi e omelie di Papa Francesco, "Au ciàm ad preghé per me" ("Vi chiedo di pregare per me").

Nel libro "A tavola con Papa Francesco" troviamo delle ricette puramente argentine (*asado, alfajores, yerba mate, matambre, empanadas, cerdo relleno, dulce de leche*) e puramente italiane (fettuccine, risotto alla piemontese, verdure gratinate, frittata, scaloppine con piselli, bagna cauda, torta di nocciole delle Langhe). Ci sono anche delle squisite ricette di cucina internazionale, che il Santo Padre ama e che troviamo ben descritte nel libro: savarin, mousse al pistacchio, halva, carciofi alla giudia).



S , misterioso per noi europei, che altro non è che u infusione a base di *yerba mate*. Anche se il *mate* è sinonimo di *Argentina*, la sua origine è in Brasile, dove gli indios Guaranì lo consumavano da secoli, mescolando l'erba ad a qua fredda. I *conquistadores* spagnoli mo carono la ricetta, mettendo in infusione la *y ba mate* nell'acqua calda, ottenendo un i so aromatico e dal gusto deciso. Ciò dava l o l'impressione di bere del tè. Oggi il consumato oltre che in Argentina e B asile anche in Uruguay, Paraguay e Cile.

Per gustarlo al meglio, bisogna utilizzare gli utensili tipici: il *matero* (una tazza sferica, tradizionalmente ottenuta da una piccola zu a tipica del Sud America, la *Lagenaria siceraria*, svuotata e trasformata in rec ente; ma oggi si fa con la ceramica, la

porcellana e perfino il legno, e su Internet si trova il set completo) e la *bombilla*, che è una cannuccia un po' grossa, provvista di un piccolo filtro che serve per separare il liquido dai frammenti solidi. In Argentina, nel 2013, con la Legge 26871, al *mate* è stato riconosciuto lo "status" di infuso nazionale; e la pianta sempreverde da cui viene ricavato, che in passato cresceva spontaneamente in molte zone dell'America del Sud, oggi continua ad essere coltivata esclusivamente nelle provincie di Corrientes e Misiones, ubicate nel nord-est dell'Argentina. La *yerba mate* proviene da questo arbusto, che è un sempreverde e ha vari nomi, oltre a quello botanico (*Ilex paraguariensis*): *yerba de los jesuitas*, *yerba del Paraguay* e appunto *yerba mate*.

Per la produzione del *mate* si recidono le parti terminali dei ramoscelli e le si espongono al calore per attivare gli enzimi; in questo modo è possibile preservare il colore verde delle foglie, che vengono poi essiccate e spezzettate, quindi usate per preparare infusi. La torrefazione, seppur lieve, è anche importante per lo sviluppo di sostanze aromatiche che conferiscono all'infuso le relative caratteristiche organolettiche. Insieme a caffè, tè e cacao, il *mate* è una delle fonti naturali più importanti di caffeina (talvolta chiamata impropriamente *mateina*).

Grazie all'abbondante presenza di questa sostanza, l'infuso viene tradizionalmente consumato come tonificante, cardiotonico e riequilibrante; nella medicina popolare sudamericana trova impiego anche nella cura del mal di testa, dei problemi digestivi, dei reumatismi e dell'obesità. Ora che sappiamo un po' di più sul *mate*, forse vale la pena di prepararlo in casa e di assaggiarlo.

Sul fronte piemontese, abbiamo scelto una preparazione che troviamo anche nel libro con le ricette preferite dal Santo Padre: la *bagna càuda*. La trovate come ricetta che correda questo articolo: è la ricetta depositata. La *bagna càuda piemontese* è patrimonio dell'Unesco, vuol dire che si enumera tra i beni immateriali da tutelare come "Patrimonio dell'umanità". Richiede un galateo particolare, che abbiamo descritto alla fine della ricetta. È squisita, molto sana e soprattutto perfetta per questo periodo di Quaresima.