

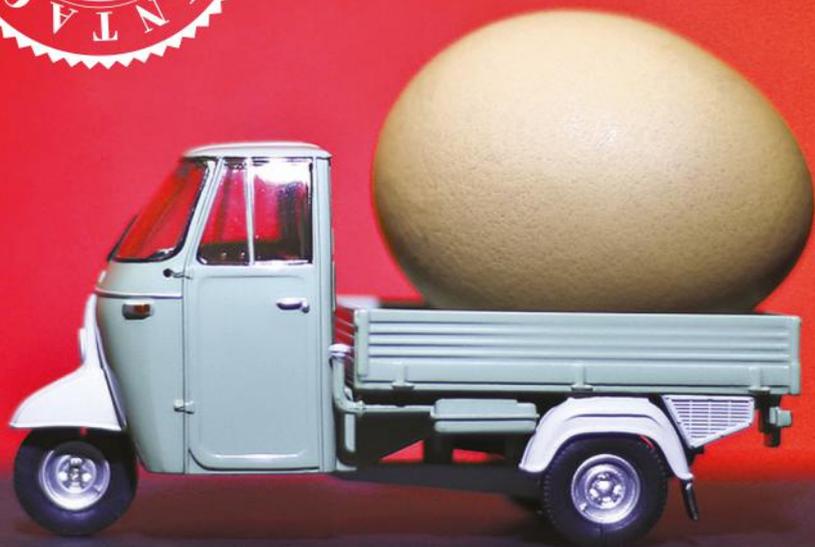
FRANCO DI MARE

Il teorema del babà



“Un esilarante confronto tra
tradizione e innovazione
che fa molto riflettere.”

la Repubblica



Rizzoli



FRANCO DI MARE, giornalista e per molti anni inviato di guerra per il Tg1 e il Tg2, dal 2003 è anche conduttore televisivo. Tra i suoi bestseller ricordiamo *Non chiedere perché*, che ha ispirato la fiction Rai *Gli angeli di Sarajevo* con Beppe Fiorello, *Il cecchino e la bambina*, *Il paradiso dei diavoli* e *Il caffè dei miracoli*.

Manca ancora un mese a Natale, ma a Procolo Jovine, titolare del miglior ristorante di Bauci, piace fare le cose per bene e sta già preparando un menu coi fiocchi. Del resto, in questo meraviglioso paese della Costiera amalfitana, la sua autorità culinaria è indiscussa. Una mattina però, dall'altro lato della piazza, dove c'era una profumeria, apre bottega Jacopo Taddei, il paladino della cucina molecolare, il principe della mondanità in tv, l'affascinante sogno proibito di ogni donna. Per Procolo questo nuovo arrivo è un oltraggio, un insulto, una sfida. Di più: un atto di guerra. Una brigata di personaggi irresistibili per un romanzo pieno di imprevisti, rivalità e grandi amori.

Dello stesso autore presso Rizzoli e BUR

Il caffè dei miracoli

Il cecchino e la bambina

Non chiedere perché

Il paradiso dei diavoli

Franco Di Mare

Il teorema del babà

Rizzoli

© 2015 RCS Libri S.p.A., Milano
© 2016 Rizzoli Libri S.p.A. / Rizzoli

ISBN 978-88-17-09035-3

Prima edizione Rizzoli: ottobre 2015
Prima edizione Rizzoli Vintage: settembre 2016

www.rizzoli.eu

Il teorema del babà

Senza Cerere e Bacco, Venere è gelata.

Sine Cerere et Libero friget Venus.

Terenzio, *Eunuchus*, atto IV, scena 6, v. 732

A Maria, Alfonso, Luigi, Ciccillo e Concetta,
approdi del cuore e della cucina,
e a Michele, che non bolliva un uovo
ma a tavola era maestro d'eleganza.

Ricette e regole

Occorrente per un pranzo di Natale preparato come Dio comanda, secondo tradizione e fedele alle indicazioni dei trattati conosciuti

Per un menu rispettoso del dettato antico, consapevoli del momento che coniuga il sacro al profano e la gioia alla devozione, occorre cercare il corretto equilibrio tra il pescato e la gallina, il fritto e il lessato, le salse e il brodo, il dolce e il salato, una punta di aspro e un tocco di piccante, accostando ai dolci morbidi i biscotti secchi, le creme al marzapane, con un occhio al palato e l'altro al Presepe, giacché è pur vero che il rito è pagano, ma l'occasione resta religiosa, ed è dunque importante rammentare che, seppure ci troviamo riuniti intorno a una tavola ricoperta d'ogni bene, siamo chiamati a celebrare l'Avvento di nostro Signore Gesù Cristo, il figlio di Dio fattosi uomo per mondarci dal peccato.

Il pranzo del 25 è figlio del cenone della Vigilia, dal quale però si distingue poiché, mentre quello è dominato dalle verdure e dalla carne, questi conosce l'arte del

pescato e della frittura, il capitone e il baccalà, la spigola al forno e la gloria delle papaccelle, regine dell'insalata di rinforzo che, essendo un contorno a sostegno di piatti più nobili, tutto accompagna e glorifica.

Dunque, il menu della Vigilia inizia con la celebrazione del rito dello spaghetti con le vongole (che a Napoli si declina al singolare), la cui preparazione deve essere completata mantecando la pasta in una padella ampia e dai bordi bassi nella quale, insieme al liquido di cottura delle vongole – opportunamente filtrato – avrete aggiunto un mestolo d'acqua di bollitura. In questo modo lo spaghetti, rilasciando amido in poca acqua, leggerà col nobile mollusco creando quel fondo cremoso che fa la differenza tra uno spaghetti ben eseguito e uno bollito, sul quale magari (e purtroppo capita sovente) sciagurati incompetenti rovesciano vongole orfane di sapore, macchiate di prezzemolo abbandonato in fase di cottura, fine ingloriosa di una spezia essenziale ridotta a addobbo senza più odore né colore. È quest'ultimo un peccato di superficialità e sciattezza imperdonabile: come entrare in chiesa e pensare ai fatti propri piuttosto che prostrarsi nell'ode al Signore.

L'infarinatura del capitone e del baccalà verrà invece fatta con buon anticipo, perché la farina si compatti bene e la parte in eccesso si depositi sul fondo del piatto di preparazione, ma la frittura andrà rigorosamente