

Oggi ritorniamo a voi con le proposte di cucina, un inno agli spaghetti al pomodoro, dopo una pausa, distratti da varie questioni d'attualità. La principale delle quali riguarda la corte costituzionale tedesca, *il Bundesverfassungsgericht*, equivalente alla corte costituzionale italiana. La quale corte tedesca - dovete sapere - non riconosce la competenza e l'autorità della Corte di giustizia europea, che in quanto appunto europea, sta sopra alle corti nazionali, anche costituzionali, compresa quella della Germania che fa parte dell'area euro dell'Unione. La corte tedesca si è pronunciata negativamente sul Qe, sull'acquisto da parte della BCE, la banca centrale europea, dei titoli di stato dei paesi membri, Italia in testa, considerato legittimo invece dalla Corte di giustizia dell'Unione e fortemente voluto come si ricorderà da Draghi. Si tratta nella sentenza degli acquisti del 2015, ma si ripercuote naturalmente anche per quelli dei nostri giorni. E quanto importanti siano per il nostro equilibrio fiscale e il nostro spread lo sanno tutti. Secondo l'impostazione della corte costituzionale tedesca, la BCE dovrebbe entro tre mesi giustificarsi e motivare il proprio comportamento. Se lo facesse, legittimerebbe la pretesa competenza del BVG tedesco. Se non lo facesse, ribadirebbe che non è tenuta a dare nessuna giustificazione alla Germania. "Siamo un'istituzione europea con competenza per l'area euro e sottoposta alla giurisdizione della Corte di giustizia europea" ha detto Christine Lagarde, con questo respingendo le pretese del BVG.

Su questa materia la Germania è isolata, oppure cambia impostazione. Speriamo.

Intanto ci consoliamo con uno dei piatti semplici ma buonissimi della nostra cucina, gli spaghetti pomodoro e basilico. Troppo semplice il tema, direte voi. Sì e no. Anche la pasta pomodoro e basilico c'è modo e modo di farla. E i sapori cambiano.

Dato per scontato che pasta ed olio d'oliva siano di alta qualità, trattiamo di come fare il condimento, e poi vi raccontiamo una pasta fredda, un'insalata di spaghetti.

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO IN VARIE MODALITÀ

Una banalità! È sicuramente vero, ma è, secondo me, una banalità che può essere resa ancor più deliziosa.

Non pretendo di proporre qualcosa di nuovo, ma è divertente scoprire come utilizzando in modo diverso gli stessi ingredienti, si possano ottenere risultati interessanti.

Gli ingredienti sono: olio ovviamente d'oliva; una quantità a piacere di foglie di basilico; pomodoro e sale. Non è facile oggi trovare in commercio pomodoro buono, sicuramente qui al nord. Al sud è molto più facile fruire della piccola distribuzione ed avere frutta dell'orto. Da noi impera il pomodoro ramato, indegno d'essere venduto: sembra plastica! Dimenticato in frigo settimane, rimane sempre uguale a se stesso, e senza alcun sapore. Nei ristoranti preparano spaghetti con

datterini, ciliegini e quant'altro, ma si mangiano più bucce che polpa. La grande distribuzione porta al mercato frutti di un colore fra il verde e il rosa, che non essendo maturi hanno un gusto che lascia a desiderare. Per avere pomodoro buono (cuore di bue, nasoni, marinda, etc..) bisogna pagarli molto cari. Noi ci salviamo per tre mesi l'anno quando sono maturi i pomodori coltivati nel nostro litorale; e poi ci sono le "boutique" di frutta e verdura che offrono cose buone.

Veniamo a noi. Di norma per condire gli spaghetti si fa una salsa con il pomodoro fresco, sbollentato e sbucciato e messo a scolare per perdere un po' della sua acqua, il basilico e l'olio. Si scalda l'olio con un po' d'aglio - se piace - si versa il pomodoro, si fa sobbollire per cinque o dieci minuti, si sala e si aggiunge il basilico. O si apre un vasetto di salsa già pronta. A vostra scelta potete versare la salsa sugli spaghetti aggiungendo un po' d'olio, oppure spadellarli nel sugo.



Spaghetti pomodoro e basilico in un'illustrazione di [Olimpia Biasi](#)

CON L'OLIO FUMANTE

Ora provate a usare lo stesso procedimento ma gettando il pomodoro a pezzetti nell'olio fumante:

gli ingredienti sono i medesimi, ma il gusto cambierà. E cambierà ancora di più se usando una padella più larga, metterete il pomodoro a cucchiariate una alla volta, aspettando fra l'una e l'altra che il pomodoro si tosti leggermente. Al posto del basilico potete provare con l'origano, il risultato è altrettanto buono. È ovvio che trenta secondi dopo aver messo il pomodoro, il sugo è pronto. L'unico inconveniente a usare l'olio fumante sono gli schizzi sul piano di cottura, ma il gioco vale la candela!

A FREDDO, NEL MORTAIO

Ora vi propongo un'altra tecnica, che punta sull'emulsione dell'olio, con il pomodoro quasi crudo. Qui si devono usare i pomodori datterini (più saporiti) o altri, un po' più grandi, con la polpa più consistente, in ogni caso ben maturi.

È indispensabile avere un mortaio, di marmo o di legno. Io preferisco di gran lunga quello di legno. Con il pestello in legno.

Si gettano i pomodorini nell'acqua bollente, si attendono due minuti circa che si stacchi la pellicina, si pelano, si sgrondano dall'acqua di vegetazione per ottenere un sugo sufficientemente denso. Nel mortaio si mette il basilico, l'aglio - se piace - a lamelle sottili, un po' di sale grosso, l'olio, e si lavora il basilico con il pestello perché rilasci i suoi umori, si aggiungono subito i pomodori e si continua a mescolare schiacciando, in modo che l'olio assorba il pomodoro. Occorre una lavorazione di almeno cinque minuti, meglio di più. Vietato usare il frullatore. Attenzione alla cottura degli spaghetti, che devono essere di ottima qualità. L'olio emulsionato con il basilico e grazie all'umidità del pomodoro, oltre ad essere profumato, avvolgerà gli spaghetti in una nuova simbiosi. Provate.

SPAGHETTI AL ROSMARINO, INSALATA FREDDA

In tarda primavera ed estate è un piatto gradevole, semplice da eseguire. I sughi proposti, tutti per lo più a base di pomodoro fresco ben maturo, odori dell'orto, cipollotti, capperi, olive e tutto quello che la fantasia suggerisce, sono tali che, se al posto della pasta, mettessimo del pane raffermo, avremmo delle ottime panzanelle. Sono molti gli autori che fin dagli anni Settanta hanno proposto svariate composizioni di sughi che la fantasia suggeriva: uno dei primi il Buonassisi in un "codice" per la pasta ne propone tre. Come ho già detto sono ottimi sughi, ma, secondo me, con un difetto che li accomuna tutti: sono slegati. Intendo dire che vanno benissimo per intingervi il pane, ma la pasta resta separata, non amalgamata, ha lo stesso sapore che se la raccogliessimo dallo scolapasta.

Vi propongo quindi una ricetta che oggi considero nostra, con un'astuzia che permette di fondere i sapori. Non so più con sicurezza da dove derivi: penso da annotazioni di Ugo Tognazzi che credo,

in cucina, fosse un geniaccio.

La chiamo "spaghetti al rosmarino". Per cui per prima cosa procuratevi una buona quantità di rosmarino fresco con le cime tenere e un po' di prezzemolo e fatene un trito fine. Il prezzemolo serve solo a facilitare il battuto. Una buona quantità di pomodoro maturo da sbucciare con l'aiuto di un tuffo per venti secondi in acqua bollente. Quindi tagliate il pomodoro a cubetti piccoli e salatelo. Mettetelo in un colapasta e il sale aiuterà a fargli perdere il liquido di vegetazione.

Riunite il tutto nel piatto da portata e arricchite il pomodoro e il rosmarino con ciò che il vostro gusto suggerisce: cipollotto tritato, erba cipollina, basilico abbondante, capperi dissalati, olive denocciate... Mescolate bene e fate riposare il tutto una mezzora.

Mentre la pasta cuoce, in un pentolino mettete a scaldare dell'olio d'oliva, un bicchiere circa, facendo in modo che quando scolate la pasta e la mescolate con il sugo, l'olio cominci a fumare. Il segreto della preparazione è che dovete versare sulla pasta l'olio rovente, in modo tale che questo estragga dai vari odori utilizzati (rosmarino in particolare) gli aromi, ad amalgami il tutto.

Mezzora di frigo e servite.

E mangiarla subito, invece?

la serie #ricetteanticrisi

è illustrata dall'artista [Olimpia Biasi](#)



[Le precedenti ricette](#)

Grazie al tuo contributo *ytali* sarà in grado di proseguire le pubblicazioni nel 2020.

Clicca [qui](#) per partecipare alla sottoscrizione

