

SAPERE PER INVENTARE

di **Paolo Tizzanini**

Il Valdarno, dove sono nato, dove vivo e lavoro, è terra di antica civiltà e di forte cultura della vita quotidiana. Ecco perché il riciclo, il riutilizzo, anche in cucina, è un uso consolidato, con il quale ognuno di noi ha imparato a fare i conti fin da ragazzo. La memoria storica di ciascuno è insaporita e profumata dalle polpette di lesso con le patate e la noce moscata. O dai fagioli messi a bollire piano nell'acqua, e bolliti una volta, due volte, e alla fine "rifatti" - ecco una parola che non conosce confini, nelle nostre cucine - o insomma recuperati con un po' di concentrato di pomodoro e la salsiccia da fare andare in poco olio. Di quello

buono, certo: ecco un altro bel protagonista delle nostre migliori abitudini, l'olio extravergine del Valdarno, compagno impareggiabile dei nostri fornelli.

Ci sono anche le parole del recupero, del riuso. Penso volentieri a quel "borbottino" di pomodoro che era la base di un altro bel piatto "rifatto", le bracioline fritte avanzate la sera prima. Per rimangiarle, si usava passarle in padella, un un po' d'olio e pomodoro, che doveva appunto "borbottare". O penso anche al classico "confortino", detto non solo per indicare il canonico biscottino (le lingue di gatto), ma anche un piattino ripre-



parato con quello che si può trovare in casa. E allora, ecco la sfida più interessante e divertente, che è anche un vanto della nostra Magnifica Accademia degli Osti Custodi, della quale mi onoro di essere tra i fondatori: la cucina degli avanzi al servizio della creatività. La tradizione come base dell'inventiva, in cucina. Il recupero come stimolo a pensare, inventare, prendere quello che è rimasto per trasformarlo. Per creare piatti buoni a ciascuna occasione. Avete in casa dal giorno prima un pezzo di bistecca alla fiorentina? Non buttatelo, ma d'altra parte non pensate alle solite polpette, al macinato, al ragù. Si può anche rimangiare, la bistecca: basterà non riscaldarla, ci perderebbe. Magari a temperatura non di frigorifero, certo.

Si fa una salsina di capperi e acciuga: capperi sottaceto e acciughe sotto sale, dal barattolone, si battono a coltello e si buttano con i capperi in padella nell'olio che sfrigola; quando i capperi hanno preso il bollore, si prende il battuto e si versa sulla bistecca. Un altro classico del riuso per antonomasia, dalle nostre parti, è lo sfilato di lesso: la carne da utilizzare è la copertina (bistecca o muscolo), se ne "sfila" con pazienza la trama che viene via a bastoncini; con cipolline fresche, i soliti capperi sotto aceto e qualche altra verdura

si fa un battuto che è una specie di "catalana" e si mescola allo sfilato, per un ottimo piatto estivo. Come pure l'arrosto freddo, che non si riscalda ma si sfiletta, e finirà in una gustosa insalata con capperi, sedano, carota, poco olio sale e pepe. Appunto, un eccellente "confortino".

Anche la zuppa inglese che mi piace cucinare è un piatto di riuso, perché io prendo il ciambellone avanzato, che sarebbe destinato al caffè latte, e invece, con la crema e la cioccolata che pure possono essermi rimaste in frigorifero ci organizzo questo dolce che mi piace molto. E gli esempi possono essere davvero tanti, nei nostri menu abbiamo polpette, crostini e ribollite come antipasto, poi le passate di ceci, la francesina (e il lesso dà il brodo per il giorno dopo!), il collo ripieno...

Ma mi viene anche un'altra riflessione. La cucina degli avanzi è una grande scuola: si impara a usare e a conoscere tutte le parti dell'animale, un altro formidabile esempio è il nostro tipico "grifo" che si fa con il musetto del maiale lessato e poi rifatto con il pomodoro e un po' di piccante...

Insomma, apro il frigo e prendo cose che sono già lì, le aggiusto, le trasformo, le sistemo. Si rinvigorisce la materia prima. Ma bisogna sapere per inventare.



PAOLO TIZZANINI

Paolo Tizzanini, 54 anni, oste e patron all'Osteria dell'Acquolina che guida e anima insieme alla moglie Daniela, nel comune di Terranuova Bracciolini, lungo la via Setteponti, strada di sfondi leonardeschi, è un volto noto agli appassionati della cucina in tv. Le sue collaborazioni con la Rai datano già dall'inizio del Millennio, con frequenti partecipazioni a Uno Mattina, a Linea Verde e a La Prova del Cuoco. L'Osteria dell'Acquolina, nata all'inizio degli anni Novanta sulle ceneri di un altro locale, è diventata negli anni una sorta di tempio, di baluardo della cucina tradizionale e tipica, che punta soprattutto alla conoscenza e all'uso di materie prime e ingredienti sempre selezionati: su queste basi, Paolo Tizzanini ha fondato con Beppe Bigazzi, Luigi Cremona, Carlo Raspollini e Luca Zanini la Magnifica Accademia degli Osti Custodi, per intraprendere appunto un progetto di salvaguardia dei prodotti e delle ricette tradizionali. Con queste premesse, Tizzanini è stato nominato Ambasciatore della cucina tradizionale dall'Accademia Italiana di Gastronomia Storica per gli Stati Uniti, dove ha organizzato anche una cena italiana nel prestigioso Le Cirque di Siro Maccioni in occasione della Maratona di New York 2008. La sua attività gli è valsa il riconoscimento dei Discepoli di Auguste Escoffier.