

DOPPIOZERO

Montalbano e gli arancin*

Gianfranco Marrone

22 Dicembre 2018

Lâ??arancin* Ã?? lâ??ornitorinco della cucina siciliana. Linneo non riusciva a catalogare questo curioso animaletto australiano in nessuna delle specie animali piÃ¹ comuni (anatra, mammifero, anfibio?). Analogamente i ricettari dellâ??Isola, supportati dal sapere diffuso, hanno sempre avuto qualche perplessitÃ nel collocare questa tipicissima e bisunta polpettina di riso ora tra i primi piatti, ora fra lo street food, ora fra la sedicente rosticceria, finendo per scontentare tutti. Se tra i primi, non si serve quasi mai a tavola. Per la strada la si vede assai raramente. Al bar ha sempre un posto a parte nelle teche delle golositÃ native. Lâ??arancin*, insomma, Ã?? una realtÃ a sÃ©, e spesso finisce per costituire, magari moltiplicat* per se stess*, un pranzo in quanto tale, senzâ??altri annessi o connessi che la bibita per mandarl* giÃ¹ con minore difficoltÃ .

Ã? questa, con ogni probabilitÃ , una delle ragioni per cui di ess* si discute allâ??infinito, al punto che ci si trova costretti a usare questâ??espediente grafico un poâ?? furbetto dellâ??asterisco per evitare di connotarne anche soltanto il genere linguistico â?? la cui attribuzione, nellâ??Isola, suscita piÃ¹ polemiche di un derby calcistico latinoamericano. Ma lâ??importante, ammettiamolo, non Ã?? tanto chi abbia ragione e chi torto (la lingua Ã?? di chi la parla), quanto piuttosto il sorprendente vigore con cui le parti in causa â?? Catania vs Palermoâ??, rivendicando una supposta veritÃ grammaticale, rafforzano le reciproche, opposte identitÃ gastronomiche. CioÃ?? culturali. CioÃ?? umane e sociali. PiÃ¹ ci si incaponisce nel considerarla femminile (i palermitani) o maschile (i catanesi), piÃ¹ si produce coesione sociale, senso di appartenenza, con tutti i cascami etnocentrici che, ahimÃ??, ne derivano.

Lâ??arancinu (chiamiamolo in dialetto, che aiuta) Ã?? insomma un simbolo che si assapora, come tantissima altra roba in cucina e a tavola, ma con gusto assai sfrenato e un doppio orgoglio campanilista: da un lato Ã?? Sicilia contro resto del mondo, dallâ??altro Ã?? parte occidentale contro parte orientale della Sicilia stessa. Poi, alla, fine tutti lo vogliono e tutti lo mangiano, fregandosene di forme e consistenze, ripieni e croccantezze â?? al punto da reinventare la tradizione di Santa Lucia, festeggiata il 13 dicembre dâ??ogni anno con grandi abbuffate di palle di riso, la quale ciecamente giustifica cotanta *debauche*. Con un corollario da non sottovalutare: come tutti i piatti tipici, non ci sono due persone, siano essi ristoratori professionali o sontuose nonnine, che lo preparino allo stesso modo. E mentre si continua a litigare su etimologie linguistiche e origini storiche (arabi, svevi, spagnoli?), sempre deliziosamente patafisiche, câ??Ã?? chi piÃ¹ saggiamente si dÃ da fare per crearne ulteriori varianti: da passare al vaglio rigoroso ed esigente delle papille di ciascuno, indigeno e no. Non câ??Ã?? ristorante stellato, oggi, che non serva lâ??arancinu, ma chissÃ che caspita ci avrÃ messo dentro, questa volta, quel diavolaccio dello chef. E tutti a tirare a indovinare, a assaporare, a giudicare.



L'arancinu, peraltro, ha un sacco di parenti: polpette, frittelle, supplì, pallone e riso, crocchette, bolinhos de arroz, bombette, perfino meline: ma con nessuno di essi condivide con piacere la tavola. Non ci fa pane. L'arancinu, semmai, guarda avanti. Brand indiscusso, si lascia esportare ovunque nel mondo, facendosi ambasciatore di una gastronomia che non fa fatica a tradurre e a tradire. D'altra parte, si fa moltiplicatore di brand ulteriori, isolani o meno, che sfornando idee commerciali la ririfriggono più che mai.

Ma la cosa che con ogni probabilità più caratterizza quest'eccentrica leccornia (che, dimenticavo, tra i dolci è nata e da quelle parti sta ritornando) è la manualità che richiede il prepararla. Lo aveva capito benissimo Adelina, la mitica *cammarera* del mitico commissario Montalbano, la quale, manco a dirlo, aveva una ricetta tutta sua. Nel noto racconto di Andrea Camilleri che è a beffa dei siculi occidentali è intitolata "Gli arancini di Montalbano", quest'esponente radicale di una gastronomia tanto popolare quanto sospettosa dei gusti altrui ne sciorina i fondamentali. Fanno ridere, leggiamoli:

Il giorno avanti si fa un aggrassato di vitellone e di maiale in parti uguali che deve cacciare a fuoco lentissimo per ore e ore con cipolla, pummadoro, sedano, prezzemolo e basilico. Il giorno appresso si prepara un risotto, quello che chiamano alla milanisa (senza zaffirano, pi carità!), lo si versa sopra a una tavola, ci si impastano le ova e lo si fa rifridare. Intanto si cacciano i pisellini, si fa una besciamella, si riducono a pezzettini una poco di fette di salame e si fa tutta una composta con la carne aggrassata, triturata a mano con la mezzaluna (nenti frullatore, pi carità di Dio!). Il succo della carne s'ammisca col risotto. A questo punto si piglia tanticchia di risotto, s'assistema nel palmo d'una mano fatta a conca, ci si mette dentro quanto un cucchiaino di composta e si copre con dell'altro riso a formare una bella palla. Ogni palla la si fa rotolare nella farina, poi si passa nel bianco d'ovo e nel pane grattato. Dopo, tutti gli arancini s'infilano in una padeddra d'oglio bollente e si fanno friggere fino a quando pigliano un colore

dâ??oro vecchio. Si lasciano scolare sulla carta. E alla fine, ringraziannu u Signiruzzu, si mangiano!

La lingua camilleriana sembra sia universale, e non val la pena di tradurla. Riprendiamo allora solo il passaggio finale, che piÃ¹ ci interessa qui: per produrre un arancino occorre mettere una mano a conca con un tanto di riso, riporvi il ragÃ¹, richiudere col riso dellâ??altra mano a conca per formare una â??bella pallaâ?? pronta a indorarsi. Ã? lâ??immagine di un delicatissimo gesto parallelo, di una rima visiva che richiede amore e attenzione, competenza e concentrazione.

La cosa notevole, a leggere lâ??intero racconto, ovviamente poliziesco, Ã? che il commissario, amante degli arancini, riesce a risolvere il caso di turno quando a un certo punto vede che il sospettato, disperato, si prende la testa fra le mani. Vede in lui, cioÃ², lâ??immagine astratta dellâ??arancino â?? due mani che racchiudono qualcosa al loro interno â??, e questo lo induce a capire il senso nascosto del quel piccolo mondo antico. Lâ??intuizione investigativa, insomma, deve molto alla gola ancestrale, e ancor di piÃ¹ al sapere della mano che quella stessa gola produce e al tempo stesso soddisfa. Lâ??arancinu, ne vien fuori, Ã? come lâ??immagine stilizzata di una testa con tanto di cervello. Guai a chi invece, come prescrivono molti altri ricettari antichi e moderni, compone prima la palla e poi la buca per introdurvi il ripieno: scorciatoia triviale per gente senza gusto. Inutile perforare una testa vuota per riporvi a posteriori dellâ??ingegno: non funzionerÃ? mai. E questo lo sanno dappertutto, a Oriente come a Occidente. Sapore e sapienza vanno a braccetto. E fanno lâ??arancinu.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã? grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

