

VI RUBO UN MINUTO

La Stracciatella

ANTONELLO COLONNA

Non so chi di voi ricorda la stracciatella. Medicina ideale per chi si sbronzava il sabato sera, piatto che non poteva mai mancare nella tradizione della tavola romana per il pranzo della domenica. Ricordo da bambino di esserci cresciuto, la domenica mattina appunto, era come una sveglia puntuale. Il solo profumo mi riempiva di gioia perché mi faceva scoprire che era domenica e che quindi potevo rimanere tranquillamente sotto le pezze perché non si andava a scuola. Fino a qualche anno fa veniva servita nelle cerimonie, era facile trovare la stracciatella come antipasto nel pranzo di un matrimonio. Anche con questo piatto ritroviamo una tradizione semplice dove gli ingredienti utilizzati non sono certo elaborati per un piatto raffinato. Il brodo, le uova, il formaggio, gli elementi basilici di un'alimentazione naturale ed equilibrata sono impiegati senza una "lavorazione" troppo dispendiosa, sia da un punto di

vista di tempo sia da un punto di vista economico. Si pensa che un buon pasto debba necessariamente prevedere un bel primo senza pensare che invece una buona minestra, come appunto la stracciatella, può invece essere un'ottima carica calorica ed energetica. E' pratico, veloce, ideale nelle sere d'inverno che si stanno avvicinando. Di origine incerta, la stracciatella è utilizzata in moltissime regioni italiane ed è la minestra che unisce, rallegrando i bambini ed evocando negli adulti i bei ricordi del passato!

Dosi per 4 persone

Brodo di carne, 4 uova, parmigiano grattugiato, noce moscata, sale e buccia di limone grattugiata.

La Stracciatella

Fate bollire il brodo di carne e a parte sbattete le uova (una a persona) con del parmigiano, un pizzico di noce mosca-

ta, sale e buccia di limone grattugiata. Versate le uova sbat-

tute nel brodo in ebollizione e con una frusta girate velocemente. Lasciate bollire per qualche minuto e servite la minestra calda.

BEVIAMOCI SOPRA

A cura di Massimo Claudio Comparini

Romano e romanista da sempre, Tevere abbonato, non potevo che scegliere lui come compagno di viaggio, di questo viaggio tra la romanità, la fede e la passione, tra cibo, vino e la Roma. Quante mangiate insieme e quante bevute, ma soprattutto quante emozioni. Scrive di vino da tanti anni, fondatore di una delle più interessanti riviste enogastronomiche, mette a nostra disposizione, con questo importantissimo supporto alla mia rubrica, la sua ventennale esperienza nel mondo del vino e, son certo, la sua poliedrica natura di uomo di tecnologia, di economia e di innovazione.

«Spesso per ricordare le tradizioni torniamo alle ricette della nonna, in realtà la stracciatella a me ricorda le cene della mamma, le mie nonne tentavano in modo più accattivante l'appetito dei piccolini, e il non entusiasmo con cui l'accoglievo a tavola. Ma negli anni quel sapore semplice e vero l'ho sempre di più apprezzato come d'altronde faccio nel vino. Un abbinamento schietto quindi come i vini di Marco Carpineti, erede di una lunga tradizione enoica nella zona di Cori, antica città laziale ai piedi dei monti Lepini a sud di Roma. Vitigni della tradizione laziale, bellone, malvasia, trebbiano e l'arci-prete (biotipo del bellone) che viene usato nel Collesanti. Un vino dal naso floreale di macchia mediterranea e fruttato di mela, papaia, e pesca, al gusto è di buon corpo, fresco ed equilibrato con un palato sapido e armonico che incontra perfettamente il gusto sapo-rito del brodo e ci lascia una bocca pulita e gustosa».

Il vino - Collesanti 2009, Marco Carpineti

