

## COME CUCINARE LA PANZANELLA PERFETTA

### AMMOLLO SI VS AMMOLLO NO .

Raccolgo le prime informazioni su La cucina di casa del Gambero Rosso. La semplicità della ricetta che implica una bella selezione degli ingredienti conferma il mito di Annalisa Barbagli : pane rigorosamente toscano e rafferma, basilico, pomodori non troppo rossi e sedano. Il pane viene messo in ammollo per mezzora in acqua acidulata, così come la cipolla rossa affettata sottilmente; il pane viene poi strizzato e sfrangiato e incontra i pomodori a cubetti privati dei semi, basilico e olio buono. Mezzora di frigorifero e il gioco è fatto.

Il vento del cambiamento soffia con La Cucina della salute : secondo Laura Lorini il pane diventa integrale, la cipolla bianca e laceto di riso. Compare anche il radicchio, che pure potrebbe dare una bella nota cromatica. Uh, niente ammollo per la cipolla? Molto breve anche quello del pane. Listino massaiolo mi fa preferire la versione di Annalisa Barbagli, senza però estinguere la curiosità.

Certo che in giro se ne leggono di curiosità sulle origini del piatto. Tipo: lo sapevate che una delle ipotesi sul nome panzanella fa risalire le origini alla scodella che in Toscana chiamavano zanella ? Sono convinta che il successo della ricetta dipenda in buona parte dal nome, è affettuoso e amichevole, forse perché nella mia testa di bambina era associata alla pancia, a una voglia di qualcosa di buono più ciaciona che glamour.

### PANZANELLA O BRUSCHETTA BEN CONDITA ?

#### PANZANELLA CENTROITALICA .

Ripenso alla panzanella purista dello chef Antonello **Colonna** durante il City Lunch all'Open **Colonna** di Roma. Lo chiamo, mi spiega che nasce dal ricordo di merende a base di pomodoro sfragnato sulle fette di pane appena bagnate d'acqua e solo con il sale. Una versione sintesi della panzanella centroitalica: filone di pane cotto a legna (non quello sciapo toscano, eh) ovviamente di qualche giorno prima, tagliato in orizzontale scavando la mollica fino a creare una specie di barca. La mollica si bagna solo con l'acqua scolata dai pomodori maturi emulsionata con poco olio, sale e basilico, e si lascia riposare. Si aggiungono poi i pomodori tagliati a pezzetti e si serve nella barca di crosta. Ultimo appunto, volete esagerare in romanità? Strofinare l'interno con uno spicchio d'aglio!

#### LA PANZANELLA PERFETTA.

Pane toscano rigorosamente rafferma tagliato o spezzato in grossi pezzi, passato velocemente dentro l'acqua. Pomodori rossi privati dei semi, tagliati a pezzetti e raccolti in una ciotola con foglie di basilico tranciate a mano. Con l'acqua raccolta, cui ho aggiunto ancora due foglie di basilico, bagno il pane che nel frattempo si è un po' ammorbidito. Cipolla: ho scelto quella bella rossa, un po' dolce e profumata, tagliata finemente e lasciata in ammollo per una mezzoretta in acqua e aceto di vino rosso.

Sedano, gambi piccoli tagliati a listarelle.

Cetriolo, sbucciato e tagliato a fettine.

Olive variante a pezzettini, per il colore ma ancora più per il sapore.

Olio extravergine umbro, sale, pepe e basilico.

Ho sfrangiato a pezzi più o meno grossi il pane non completamente ammollato e leggermente colorito dall'acqua di pomodoro, ho aggiunto tutti gli ingredienti sminuzzati, condito con poco aceto e sale, scurito con un pizzico di pepe. Infine, quando tutto si era sparpagliato, ho versato un giro d'olio. Il passaggio che decide le sorti di questa panzanella è lo sponzamento del pane (inzuppamento alla romana) ad opera del condimento, una specie di benefico contagio tra ingredienti. Ma come tutte le convivenze riuscite ha bisogno di tempo per assestarsi, allora coprite la ciotola, mettete in frigo e pulite la montagna di schizzi di pomodoro sparsi per la cucina, aprite una birra e aspettate una mezzora o

anche più.

**Dopodiché, servite e concludete con altro basilico fresco. Goduria**

**Okay, it's te lo dico io time : è così che fate la panzanella, o la vostra versione del più fresco tra i piatti dell'estate prevede altri ingredienti? E a quale scuola di pensiero vi iscrivate: panzanella toscana o romana-style?**