

Par condicio in cucina

Ragù o sugo di pomodoro fresco?



di ELISA CATALDI



e MODESTINO TOZZI

In tempi di par condicio poniamo due grandi protagonisti della cucina mediterranea a confronto: il ragù alla napoletana e il sugo di pomodoro fresco! Due scuole di pensiero completamente diverse, due filosofie separate, insomma due sommi piaceri del palato ci accompagnano in questo viaggio metafisico sulla tradizione culinaria del “bel paese”.

Il ragù... il principe della domenica partenopea e delle occasioni speciali che persino Eduardo De Filippo mise in versi; e non possiamo esimerci dal riportare questa poesia di Eduardo che si intitola appunto “O ‘rraù”, e recita così:

'O rraù ca me piace a me
m' 'o faceva sulo mammà.
A che m'aggio spusato a te,
ne parlammo pè ne parlà.
Io nun songo difficultuso;
ma luvà mmel' 'a miezo st'uso.

Sì, va buono: cumme vuò tu.
Mò ce avéssem' appiccecà?
Tu che dice? Chist' 'e rraù?
E io m' 'o mmagno pe' m' 'o mangià...
M' 'a faje dicere na parola?...
Chesta è carne c' 'a pummarola.

Non riportiamo la traduzione in italiano perché perderebbe tutta la poesia e la sacralità; Eduardo evidenzia la perizia e l'esperienza richiesta per essere in grado di preparare un vero ragù e non semplicemente della “carne col pomodoro”! La preparazione del ragù inizia con l'acquisto dei tagli di carne: tagli che in Campania hanno un nome ben preciso che per tradurre in italiano ci sarebbe la necessità della consulenza di commissioni di esperti macellai! Poi la scelta della pentola giusta! E finalmente l'inizio della preparazione, da effettuarsi possibilmente il giorno prima del pranzo tanto atteso. Tempi di cottura lunghissimi: si parla di 5 o 6 ore! E poi la magia delle varianti apportate da diverse generazioni col risultato di avere oggi tante sfumature di ragù napoletano! Faremmo un torto a riportare la ricetta del ragù, perché come abbiamo

detto ci sono varie versioni di questo piatto. Impossibile dimenticare, passeggiando nei piccoli paesi del Sud, negli stretti vicoli, d'estate, quando già alle otto del mattino della domenica c'era una miscela di profumi di ragù che inebriavano! Profumi che lasciavano volare la fantasia: massaie ai fornelli che pazientemente mescolavano il ragù stando attente al vapore formato sotto il coperchio... pronte ad aggiungere del vino e a testarne la consistenza di tanto in tanto. E dopo tanta fatica, finalmente tutti insieme riuniti a mangiare la pasta al ragù: dal colore quasi bruno, denso, cremoso... compatto, in un walzer di grassi e colesterolo per la gioia dei grandi buongustai mediterranei per i quali la parola dieta sembra un termine sanscrito che vuol dire “punisciti”!

Per chi invece la parola dieta è sinonimo di salute ecco il famigerato sugo di pomodoro fresco! Veloce da preparare, adatto per ogni occasione, e soprattutto per niente grasso. E' il compagno fedele anche di un pranzo consumato da soli: non tradisce mai, non appesantisce e non lascia tracce (a volte ne può lasciare sulla camicia... ma non per colpa sua!).

Ma per noi italiani è un dilemma la scelta del condimento che colorerà e riempirà di piacere la nostra pasta (meglio se fatta in casa)! È comune l'idea che

il ragù sia un sugo da riservare solo per il pranzo domenicale, mentre il sugo di pomodoro fresco accompagna principalmente i fugaci pasti settimanali. Forse quest'idea è legata principalmente al tempo di preparazione. Ma non bisogna ritenere, con semplicità e superficialità, che il sugo di pomodoro sia meno buono o "povero" rispetto al ragù. Innanzitutto è questione di gusto e poi d'abitudini.

Nella tradizione napoletana e meridionale in genere, la preparazione del sugo richiede tempi di cottura lunghissimi, è vero. Non per questo si può relegare il sugo di pomodoro fresco a condimento dell'ultimo minuto! Pensate che il sugo di pomodoro fresco sia tutto uguale? Per noi non può mancare il basilico, meglio se aggiunto alla fine una volta che il piatto di pasta è servito. È il profumo dell'estate, del piacere e del gusto.

Serve davvero sacralità e tempi di cottura infiniti per rendere perfetto un condimento? A volte leggerezza e velocità di preparazione possono essere fondamentali per piatti dal gusto inebriante.

Il sugo di pomodoro fresco ti fa venire in mente l'estate, le calde mattine di sole...una terrazza che si affaccia sul mare e il profumo di basilico che riempie la cucina di gioia e semplicità. Assaporare una forchettata di spaghetti al pomodoro ti fa sentire proprio il profumo della terra, il piacere di una semplicità umana che ti fa ancor più apprezzare il gusto per il cibo.

Quindi ragù o sugo di pomodoro? Si tratta davvero di una divisione così netta: amanti del cibo e anti-dietisti da una parte contro i leggeri amanti della passata?

No... il sugo è sempre il sugo, l'importante è che sia fatto come piace a noi. Gli ingredienti devono essere ottimi e l'amore italiano per la pasta asciutta non può mancare. Poi celebriamo pure il momento della preparazione e degustazione del ragù, ma allo stesso tempo viviamo l'attimo intenso e quotidiano del sugo di pomodoro fresco.