

Le conserve

Le melanzane sott'olio.

Enzo, un mio collega d'ufficio, quando ero alla mia prima esperienza lavorativa, nell'ambiente impiegatizio, (per intendersi ai tempi di Fantozzi), era uso portarsi per colazione due panini imbottiti di melanzane sott'olio. A quei tempi si chiamavano ancora pagnottelle.

Ricordo che di buon mattino, dopo aver apposto la firma sul registro delle presenze, (non era stato ancora inventato il timbro del cartellino e ancor meno la tessera magnetica) , dopo i rituali convenevoli con tutti i colleghi della stanza, Enzo sfoderava la sua ventiquattrore di pelle (finta) e si apparecchiava la sua scrivania con i due panini.

Ricordo anche con quanta sufficienza e quasi sdegno, i colleghi non invitati alla mensa, lo guardavano e come facevano spallucce denigratorie essendo costretti, dalle circostanze, ad assistere al festino.

Era il tempo in cui il panino tentava la scalata al mondo del piccolo impiego.

Eh sì! Perché il panino o pagnottella, da sempre, è la prima colazione del mondo rurale. In seguito è entrato di forza nel mondo della classe operaia e con essa anche nella fabbrica.

Poi nel dopoguerra ha tentato la conquista del mondo impiegatizio, cioè dei colletti bianchi, ma qui aimè, ha incontrato un osso duro: il cappuccino ed il cornetto. Forse se non ci fosse stato il sessantotto con l'abbattimento delle classi sociali, chissà forse ce l'avrebbe potuta fare. Credo comunque che oggi il cafone panino con le melanzane sott'olio di Enzo, non ce l'avrebbe mai potuta fare contro il più pratico meno impegnativo e più snob caffè break (che detto in inglese è ancora più chic).

Enzo resistette ancora un po' con le melanzane sott'olio, poi dovette cedere e la moglie pensò bene di non affannarsi più di tanto per la colazione di suo marito e, quindi, rinunciò a preoccuparsi di conservare quando c'è abbondanza per quando ci sarà carestia.

L'avvento del frigorifero mise a tacere ogni disputa sulla necessità delle conserve.

Enzo non l'ho più visto ma mi piacerebbe rincontrarlo per domandargli se anche lui ricorda, "come me", con ipocrita nostalgia i sapori, gli odori, quei gusti che , forse non erano proprio così come la nostra patetica memoria le ricorda, o forse lo erano grazie al famelico appetito giovanile che a quei tempi non sempre era appagato.

Noi oggi, nel nostro agriturismo, facciamo ancora le conserve, come una volta si facevano, tra queste anche le melanzane sott'olio, ma non le facciamo più pensando che queste siano la polizza di assicurazione in caso di carestie e crisi finanziarie probabili per l'inverno

che incombe, ma per resistere e fortificare le nostre radici. Infatti le nostre conserve servono da una parte a valorizzare la nostra identità, dall'altra ad arricchire direttamente la mensa dei commensali nel rispetto di quella filosofia gastronomica a cui noi siamo ancora legati.

Melanzane tonde sott'olio

Noi la prepariamo così:

Come assaggio di benvenuto al tavolo del ristorante, o come antipasto misto ad altri stuzzichini o meglio ancora come merenda, oggi si chiama Happy hours, con triangolini di pizza bianca ben cotta al nostro forno a legna e vino rosso di nostra produzione.

Noi le facciamo Così:

Raccolgo le melanzane nell'orto perciò non a km 0 ma a metri 0. Le lavo per bene dopo aver tagliato la parte estrema che la collegava al ramo della pianta. Con lo sbuccia patate tolgo tutta la pelle nera (come pelare una patata). Con la macchina affettatrice faccio tutte fette da 5 mm. Passo tutto a mia moglie (il primario) che un po' per volta le fa bollire per 3 minuti in una pentola dove ha versato 2 litri di aceto bianco e 1 di vino bianco. Si mettono ad asciugare su un panno per un minimo di 2 giorni (48 ore). Si prepara un battuto abbondante di prezzemolo, aglio, origano e peperoncino. Si mescola il preparato con le melanzane ancora umide in una capiente terrina. Si versa dell'olio nei vasi di vetro precedentemente lavati ed asciugati e via via si riempiono di melanzane, avendo cura di pressarle con la forchetta per evitare che rimangano all'interno bolle d'aria che con il tempo favoriscono lo sviluppo di muffe dannose alla salute. Apporre a vaso pieno un pressello di plastica per tenere sott'olio tutto il contenuto. Riempiti tutti i vasetti li riponiamo nella nostra dispensa al fresco e quando l'aria rinfresca le proponiamo ai nostri ospiti. Un consiglio:

I prodotti sott'olio in vasetti perdono il 50% della loro poesia se mangiati in un piatto. Se si vogliono gustare al 100% bisogna esigere il vasetto sul tavolo aprirlo e con la forchetta pescare il pezzo, poggiarlo sul pezzo di pane preparato anzitempo, dopo di che portare alla bocca sia il boccone che la forchetta assicurandosi di non mandare in malora nulla di quanto attinto.

Attenzione l'ingordigia è un attentato alla salute propria!