

Il companatico

Mi è stato suggerito, che companatico è una parola composta che significa “con pane”.

In realtà, essendo la parola companatico andata in disuso da diversi anni, non è che voglia dire molto quando ci si appresta a soddisfare l'appetito. Per me o per quelli della mia generazione, invece, vuole dire molto, vuole dire mangiare qualcosa con il pane, anziché solo pane.

Il pane è l'alimento base della nostra cultura mediterranea ma ha un difetto, che oggi notiamo più di ieri, quando è mangiato assoluto necessita di una più lunga masticazione per renderlo deglutibile e questo ha fatto sì che si è finito per orientarsi su alimenti più sostanziosi e stimolanti al palato. Viceversa, quando ai tempi andati era più difficile orientarsi su alimenti più sostanziosi, la necessità si è fatta virtù e ha suggerito il companatico, che non doveva e non poteva essere niente altro che un qualcosa che doveva rendere il gusto del pane più piacevole al palato e soddisfare parzialmente l'ingordigia di ogni essere vivente. Non a caso quando qualcuno osava mettere più companatico di quanto era lecito mettere nel pane, questi veniva considerato con disprezzo ingordo e irrispettoso verso chi non poteva permetterselo.

Pane e companatico, è vero sono sempre esistiti sulla tavola ma, quando si sono uniti in matrimonio per formare il famoso panino, questo non mi è dato di sapere, io fin da quando ho imparato a masticare li ho trovato e nella mia casa, a Roma, dove si è sempre chiamato al femminile “pagnottella” cioè uno sfilatino di pane da due etti, che mia madre tagliava da una parte, per il verso lungo, toglieva una parte di mollica per inserirvi companatici a fette o a volumi.

La prerogativa di quella che si chiamava pagnottella, che costituiva il nostro pranzo e la nostra colazione, era che l'imbottitura (in italiano era detto panino imbottito) costituiva tutto quello che era stato cucinato o rimasto del giorno prima, patate, frittate, legumi, pomodori, melanzane, peperoni, lenticchie, cicoria, mortadella, salame, carne... tutto insomma!

Quando da ragazzino mi accingevo ad uscire di casa per andare a lavorare, la frase abituale che dicevo a mia madre era: “ma! Co' che mi hai fatto 'a pagnottella?” e lei, molto spesso rispondeva “co' quello che passa casa!”. Mio padre, come a sottolineare il senso della vita, ribadiva una filastrocca di trilussiana memoria che diceva “disse la volpe ai suoi amati figli, quando a tordi a merli e quando a grilli”. Come a dire a volte roba buona a volte un po' meno.

Tanti erano i companatici buoni che ancora oggi danno gaudio alla mia gola, ne racconto una che nel nostro agriturismo proponiamo come antipasto, “la frittata di patate”, rigorosamente senza uova. Si prepara così:

Ricetta frittata di patate alla nonna Pina

Si lessano quattro patate, si pelano ancora calde, si schiacciano con i rebbi di una forchetta, un ciuffo di prezzemolo tagliuzzato mescolato con le patate schiacciate insieme a sale e pepe. In una padella si è messa a rosolare una cipolla di media grandezza tagliuzzata. Quando questa si è appassita e appena colorita, grazie al fuoco lento, versare le patate nella padella e alzare il fuoco mentre continuate a mescolare tutto il contenuto della padella con la solita forchetta, appena comincia a friggere il contenuto, allargare il tutto, come a formare una frittata. Girate un paio di volte sottosopra il tutto, quando è ben cotta passatela su un capace piatto piano e dimenticatela per due o tre ore da qualche parte. A temperatura ambiente è gustosa e stuzzicante, il giorno dopo inserita tra due fette di pane casareccio, meglio se raffermo, è qualcosa da scoprire.

Avvertenza, avendo una attrezzatura rudimentale per divorarla, quali mani e bocca, c'è il rischio di ungersi e sbriciolarsi indosso, occhio, non è facile mangiare le pagnottelle, specie con questo tipo di companatico!