

Massimo Brusasco

NOUVELLE CUISINE

Pinin Pignata – il cuoco
L'Assistente

Scena: un tavolo con alcuni utensili da cucina

Cuoco (da solo) - Sono Pinin Pignata della locanda T'Amo pio Boves di Boves, provincia di Cuneo. Voglio presentarvi un menù tipico della nostra zona... Bolzano. E' un piatto veloce per chi non ha molto tempo e vuole fare bella figura. E' un piatto che modestamente ho inventato io: si tratta di una minestra di asparagi con costolette d'agnello giovane il tutto coperto da uno strato di formaggio fuso con guarnitura di cioccolato e canditi. Sale quanto basta... e dopo scende. Va bene. Detto questo, è giunto il momento che chiami il mio assistente, colui grazie al quale il mio ristorante, T'amo pio Boves di Boves, provincia di Cuneo, ha ottenuto il marchio di qualità europeo Iso 2003-2002-2001... via!. Vieni (entra l'assistente, in tuta da meccanico). Ma come ti sei vestito?

Assistente – Sono andato a fare il bollino blu al forno a microonde..

C – E dovevi proprio andare oggi?

A – Faceva fumo, che perfino il cane è scappato dalla cucina.

C – Il cane? Ma quante volte ti devo dire che non devi dire che abbiamo il cane in cucina! Lo sai che non è igienico...

A – Eh... ma quando i vicini sentono abbaiare, non posso mica dire che è stato il merluzzo che abbiamo nel freezer!

C – Sei proprio un deficiente... ma guarda come ti sei vestito....

A – Devo mettere il frac per far fare la prova dei fumi al forno?

C .- Datti almeno una pulita alle mani! Un po' di igiene!

A – Scusa (si strofina le mani nel grembiule di lui)

C – Ma così mi macchi!

A – Scusa (si lecca un dito e sfrega... sotto lo sguardo incattivito di lui)
Certo che se anche tu mi dessi una mano!

C – Capace a far niente.... (anch'egli si lecca un dito e, insieme, ripassano le macchie)

A – Pulito!

C – Pulito un corno!

A – Non ti preoccupare, intanto quelli dell'ufficio d'igiene non vengono. Hanno schifo a venire qui...

C – Ma sta zitto... Comunque, l'abito non fa il monaco.

A – Giusto: l'arbitro non fa il monaco... perché se fa già l'arbitro, alla domenica è impegnato e...

C – Ma passiamo, amici, al nostro piatto. Un piatto che fa venire l'acquolina in bocca.

A – Scusa, hai uno stec?

C – Che roba?

A – Uno stec... uno stuzzicadenti... ho assaggiato il pesce e mi è andata una lisca qua, tra un molare e l'altro... Guarda...

C – Ma no, che schifo! Non ho nessuno stuzzicadenti!

A – Farò col dito...

C – Non fai con niente. Basta. Stai fermo. I nostri amici vogliono sapere tutto di questo meraviglioso piatto della nostra cucina.

A – Senti... mi dai tu un'unghia... perché io con la lisca in mezzo ai denti non riesco a lavorare...

C – La lisca te la tieni! Ora, amici, il mio assistente ed io vi mostreremo come si prepara questa fantastica minestra. Vi vedo già con l'acquolina in bocca (intanto l'assistente si infila un dito in bocca, mentre lui lo guarda)... in bocca! (gli dà uno schiaffo)

A – Ahia...

C – Una minestra di asparagi straordinaria... Vero?

A – Eh?... A che punto siamo?

C – All'inizio.

A – Meno male, temevo di essermi perso qualcosa.

C – Passami gli ingredienti. Ti sei lavato le mani.

A – Certo, come tutte le mattine prima di uscire di casa.

C – Bene, perché l'igiene è la prima cosa... Allora, amici... la minestra. Per fare una buona minestra occorre cominciare dal brodo. Il brodo... brodo che, per comodità, abbiamo già preparato (all'assistente) Vero?

A – Vero.

C – Allora?

A – Che cosa?

C – Il brodo. Passami il brodo.

A – E dov'è?

C – Era in cucina, sul ripiano del lavandino.

A – Vacca! Era brodo?! Credevo fosse l'acqua per lavare i piatti... Per quello che i piatti sono venuti tutti unti... per forza... (ridacchia) era brodo, non acqua...

C – Sei un imbecille! Un vero imbecille!... Va beh... facciamo la minestra senza brodo.

A – Ma no, scusa... ho lavato i piatti ma mica l'ho buttato via il brodo. Aspetta (esce).

C – Amici, vogliate pazientare solo un istante... So che avete l'acquolina in bocca e che non vedete l'ora di assaggiare questa minestra deliziosa...

A – (entra con una pentola) Tutto a posto, tutto a posto. (a lui, a bassa voce) Non fare caso alle bolle... è rimasto un po' di detersivo...

C – Certo, certo.... Amici, ecco il brodo in cui abbiamo fatto cuocere le punte di asparagi e le costolette d'agnello giovane...

A – L'ho ucciso io l'agnello!

C – Sì, bravo, ma non ci interessa...

A – Solo che mi faceva impressione sparargli, allora l'ho preso sotto con la macchina.

C – Ma se non hai la patente... non hai neppure la macchina!

A – Infatti la macchina era la tua.

C – Sì... sì... va bene (a denti stretti)... Sta zitto... Allora amici, messo l'agnello, messe le pute di asparago e fatte bollire...

A – Ho rotto il paraurti.

C – Della mia macchina?!

A – No dell'agnello! Certo... della tua macchina... Ah, anche un fanale... e un po' il semiasse... Ma funziona ancora (pausa)... in retromarcia...

C – Ma... ma...

A – E' inutile che ti arrabbi: dovevamo ammazzare l'agnello o no? Mica potevi pretendere che si suicidasse..

C – Amici... Scusate... Allora, prendete l'agnello, le punte di asparago... e intanto fate fondere il formaggio il una terrina... Meglio di tutti è il gorgonzola. Se non avete il gorgonzola usate il pecorino, se non avete il pecorino usate il Castelmagno, se non avete il Castelmagno usate la gruviera, se non avete la gruviera...

A – Cambiate ricetta!

C – Zitto... Senti che profumo... (gli fa annusare un padellino)

A – Mi viene da vomitare.

C – Ha un profumo straordinario perché le mucche che fanno questo latte, da

cui deriva questo formaggio, sono vacche di montagna, che mangiano l'erba di montagna, che d'estate vanno...

A – Al mare.

C – No! In montagna, sugli alpeggi, dove l'erba è più verde e il cielo è iù azzurro...

A – A me viene da vomitare.

C – Questo formaggio andrà messo sulla nostra minestra in modo tale da creare una specie di crosta... che poi raffreddandosi indurisce (l'assistente continua ad accusare conati di vomito) Avete presente la crosta che si forma sulle vostra ginocchia quando ve le sbucciate? Ecco, la crosta del nostro formaggio deve avere la stessa consistenza...

A – A me viene da vomitare...

C – E poi, una volta ottenuta questa magnifica crosticina, si prende del cioccolato e lo si fa fondere in un padellino, mescolando, mescolando fino a creare un composto color... color... color... marrone... che deve sembrare una... una... una...

A – Io non ce la faccio più a tenere...

C – Si prende un cucchiaino e si dispone il cioccolato sulla crosta di formaggio, sotto il quale la nostra minestra mescola i profumi degli asparagi, dell'agnello giovane, morto in un incidente stradale (fulmina l'assistente con lo sguardo)

A – Guarda che si continui a parlare di questo piatto, ci metto un po' di guarnitura anch'io... mi viene su il pranzo...

C – E poi, finalmente, si prendono i canditi! Questi simpatici dolcetti che, per le dimensioni sembrano delle...

A – Lo so: delle berle di capra.

C – Proprio quelle. Bravo, bravo (gli batte sulla schiena, e lui dopo poco corre via) Bravo! Dove vai adesso? Va beh, possiamo fare senza. E' giovane, poveretto, è uno di quelli che va a mangiare al fast food e non sa apprezzare i sapori della nostra cucina tradizionale, quella della nostra bella terra del Piemonte, una terra la cui cucina è conosciuta in tutto il mondo, soprattutto in Piemonte, una terra dove i suoi piatti deliziano i palati... E modestamente, noi della locanda T'amo pio Boves di Boves, provincia di Cuneo, siamo riconosciuti da tutte le guide culinarie d'Europa... noi che siamo specializzati in culinaria... va beh... so che non è un bel vedere, ma a qualcuno piace, ve lo garantisco io... (Esce)