DOPPIOZERO

Montalbano e gli arancin*

Gianfranco Marrone

22 Dicembre 2018

L’arancin* è l’ornitorinco della cucina siciliana. Linneo non riusciva a catalogare questo curioso animaletto australiano in nessuna delle specie animali più comuni (anatra, mammifero, anfibio?). Analogamente i ricettari dell’Isola, supportati dal sapere diffuso, hanno sempre avuto qualche perplessità nel collocare questa tipicissima e bisunta polpettina di riso ora tra i primi piatti, ora fra lo street food, ora fra la sedicente rosticceria, finendo per scontentare tutti. Se tra i primi, non si serve quasi mai a tavola. Per la strada la si vede assai raramente. Al bar ha sempre un posto a parte nelle teche delle golosità native. L’arancin*, insomma, è una realtà a sé, e spesso finisce per costituire, magari moltiplicat* per se stess*, un pranzo in quanto tale, senz’altri annessi o connessi che la bibita per mandarl* giù con minore difficoltà.

È questa, con ogni probabilità, una delle ragioni per cui di ess* si discute all’infinito, al punto che ci si trova costretti a usare quest’espediente grafico un po’ furbetto dell’asterisco per evitare di connotarne anche soltanto il genere linguistico – la cui attribuzione, nell’Isola, suscita più polemiche di un derby calcistico latinoamericano. Ma l’importante, ammettiamolo, non è tanto chi abbia ragione e chi torto (la lingua è di chi la parla), quanto piuttosto il sorprendente vigore con cui le parti in causa – Catania *vs* Palermo–, rivendicando una supposta verità grammaticale, rafforzano le reciproche, opposte identità gastronomiche. Cioè culturali. Cioè umane e sociali. Più ci si incaponisce nel considerarla femminile (i palermitani) o maschile (i catanesi), più si produce coesione sociale, senso di appartenenza, con tutti i cascami etnocentrici che, ahimè, ne derivano.

L’*arancinu* (chiamiamolo in dialetto, che aiuta) è insomma un simbolo che si assapora, come tantissima altra roba in cucina e a tavola, ma con gusto assai sfrenato e un doppio orgoglio campanilista: da un lato è Sicilia contro resto del

mondo, dall’altro è parte occidentale contro parte orientale della Sicilia stessa. Poi, alla, fine tutti lo vogliono e tutti lo mangiano, fregandosene di forme e consistenze, ripieni e croccantezze – al punto da reinventare la tradizione di Santa Lucia, festeggiata il 13 dicembre d’ogni anno con grandi abbuffate di palle di riso, la quale ciecamente giustifica cotanta *debauche*. Con un corollario da non sottovalutare: come tutti i piatti tipici, non ci sono due persone, siano essi ristoratori professionali o sontuose nonnine, che lo preparino allo stesso modo. E mentre si continua a litigare su etimologie linguistiche e origini storiche (arabi, svevi, spagnoli?), sempre deliziosamente patafisiche, c’è chi più saggiamente si dà da fare per crearne ulteriori varanti: da passare al vaglio rigoroso ed esigente delle papille di ciascuno, indigeno e no. Non c’è ristorante stellato, oggi, che non serva *l’arancinu*, ma chissà che caspita ci avrà messo dentro, questa volta, quel diavolaccio dello chef. E tutti a tirare a indovinare, a assaporare, a giudicare.



L’*arancinu*, peraltro, ha un sacco di parenti – polpette, frittelle, supplì, pall’e riso, crocchette, *bolinhos de arroz*, bombette, perfino meline – ma con nessuno di essi condivide con piacere la tavola. Non ci fa pane. L’*arancinu*, semmai, guarda avanti. Brand indiscusso, si lascia esportare ovunque nel mondo, facendosi

ambasciatore di una gastronomia che non fa fatica a tradurre e a tradire. D'altra parte, si fa moltiplicatore di brand ulteriori, isolani o meno, che sfornando idee commerciali la rifriggono più che mai.

Ma la cosa che con ogni probabilità più caratterizza quest'eccentrica leccornia (che, dimenticavo, tra i dolci è nata e da quelle parti sta ritornando) è la manualità che richiede il prepararla. Lo aveva capito benissimo Adelina, la mitica *cammarera* del mitico commissario Montalbano, la quale, manco a dirlo, aveva una ricetta tutta sua. Nel noto racconto di Andrea Camilleri che – a beffa dei siculi occidentali – s'intitola "Gli arancini di Montalbano", quest'esponente radicale di una gastronomia tanto popolare quanto sospettosa dei gusti altrui ne sciorina i fondamentali. Fanno ridere, leggiamoli:

Il giorno avanti si fa un aggrassato di vitellone e di maiale in parti uguali che deve còciri a foco lentissimo per ore e ore con cipolla, pummadoro, sedano, prezzemolo e basilico. Il giorno appresso si pripara un risotto, quello che chiamano alla milanisa (senza zaffirano, pi carità!), lo si versa sopra a una tavola, ci si impastano le ova e lo si fa rifriddare. Intanto si còcino i pisellini, si fa una besciamella, si riducono a pezzettini 'na poco di fette di salame e si fa tutta una composta con la carne aggrassata, triturata a mano con la mezzaluna (nenti frullatore, pi carità di Dio!). Il suco della carne s'ammisca col risotto. A questo punto si piglia tanticchia di risotto, s'assistema nel palmo d'una mano fatta a conca, ci si mette dentro quanto un cucchiaio di composta e si copre con dell'altro riso a formare una bella palla. Ogni palla la si fa rotolare nella farina, poi si passa nel bianco d'ovo e nel pane grattato. Dopo, tutti gli arancini s'infilano in una padeddra d'oglio bollente e si fanno friggere fino a quando pigliano un colore d'oro vecchio. Si lasciano scolare sulla carta. E alla fine, ringraziannu u Signiruzzu, si mangiano!

La lingua camilleriana sembra sia universale, e non val la pena di tradurla. Riprendiamo allora solo il passaggio finale, che più ci interessa qui: per produrre un arancino occorre mettere una mano a conca con un tanto di riso, riporvi il ragù, richiudere col riso dell'altra mano a conca per formare una "bella palla" pronta a indorarsi. È l'immagine di un delicatissimo gesto parallelo, di una rima visiva che richiede amore e attenzione, competenza e concentrazione.

La cosa notevole, a leggere l'intero racconto, ovviamente poliziesco, è che il commissario, amante degli arancini, riesce a risolvere il caso di turno quando a un

certo punto vede che il sospettato, disperato, si prende la testa fra le mani. Vede in lui, cioè, l'immagine astratta dell'arancino – due mani che racchiudono qualcosa al loro interno –, e questo lo induce a capire il senso nascosto del quel piccolo mondo antico. L'intuizione investigativa, insomma, deve molto alla gola ancestrale, e ancor di più al sapere della mano che quella stessa gola produce e al tempo stesso soddisfa. L'*arancinu*, ne vien fuori, è come l'immagine stilizzata di una testa con tanto di cervello. Guai a chi invece, come prescrivono molti altri ricettari antichi e moderni, compone prima la palla e poi la buca per introdurvi il ripieno: scorciatoia triviale per gente senza gusto. Inutile perforare una testa vuota per riporvi a posteriori dell'ingegno: non funzionerà mai. E questo lo sanno dappertutto, a Oriente come a Occidente. Sapore e sapienza vanno a braccetto. E fanno l'*arancinu*.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

