

L'idea di doña Franca

Intervista con l'autrice

La filosofia di questo libro è già tutta in due parole. La prima, scelta per dare il titolo alla collana, è pachamama, che nella lingua degli Inca indica la “Madre Terra”. La seconda è doña, l'appellativo che in America Latina si riserva alle donne per mostrar loro affetto e considerazione: Franca De Gasperi Otero, l'autrice italo-peruviana di questo libro, ha voluto mettere la parola doña nel titolo, giusto prima del suo nome, per evocare l'atmosfera inconfondibile di una cucina sudamericana piena di donne, dove gli ingredienti si mischiano alle chiacchiere, dove le più giovani chiedono consigli alle più esperte. Tutte insieme rendono omaggio al cibo con un atto d'amore: per sé, per chi mangerà, per la pachamama che ha offerto tutto. “Le pietanze di doña Franca” non è un libro per donne, ma è un libro profondamente femminile: perché parla a quella capacità di accogliere e dar vita, di impastare e curare, di scegliere e aspettare, che è la parte femminile di ciascuno di noi e che sta alla base del cucinare.

Perché questo libro?

«Per almeno tre motivi. Il primo è che, in 25 anni che cucino, mi è successo talmente tante volte di sentirmi dire “Mi dai la ricetta?”, che ho pensato: perché non raccoglierle tutte e metterle a disposizione? Il secondo motivo è che, per me, ciascuna di queste ricette è un ricordo con un nome e una data: avevo voglia di ordinare e trasmettere ciò che mi è stato consegnato da mia madre e da

tutte le altre donne della mia vita. La terza ragione è, per così dire, culturale. Mi piacerebbe far passare un'idea del cibo diversa, assai sentita in America Latina ma quasi smarrita in Europa: il cibo non è qualcosa da sfruttare per riempirsi la pancia o, al contrario, da temere perché fa male; il cibo è uno strumento d'amore. In altre culture gli alimenti si offrono addirittura sull'altare, come atto di consapevolezza e di riconoscenza: ricevo il cibo

dalla Terra, lo scelgo con cura, lo trasformo con dolcezza, lo preparo pensando a chi lo mangerà. Faccio culminare una storia che viene da lontano in un'unica cosa che posso ingerire e far diventare parte di me. Cucinare è questo, non è solo una tecnica!»

In che senso il suo libro si propone di “fare cultura”?

«Vorrei che fosse vissuto non soltanto come un libro di ricette, ma come una piccola guida per accostarsi alla cultura dell'America Latina attraverso il cibo. C'è uno sforzo divulgativo per far conoscere gli ingredienti originali, sempre indicati con il nome usato nel Paese cui la ricetta si riferisce: di ogni piatto e ingrediente sono indicate non solo la provenienza e qualche curiosità, ma anche la pronuncia corretta, nell'intento di far sentire le persone a proprio agio, sia che debbano fare la spesa, presentare i piatti agli ospiti o ordinare al ristorante. C'è la volontà

di far emergere come la cucina sudamericana si sia trasformata nel tempo, sviluppando interpretazioni e variazioni sulla base di una tradizione fortissima. Infine, c'è un tentativo di “traduzione” della cucina stessa: come si fa quando si adatta un testo a una cultura diversa,

“Questo libro è un giro insieme al mercato, una chiacchierata in cucina”



foto: Alessandro Cimmino

L'idea di doña Franca

Intervista con l'autrice

privilegiando l'espressività rispetto al significato letterale, in questo libro c'è la scelta di proporre alcune ricette leggermente adattate al gusto degli europei, evitando per esempio l'uso massiccio di alcune spezie meno comuni. Come dicevo, vuol essere una guida per entrare a poco a poco in contatto con una cultura, assimilandola pian piano.»

Per chi è questo libro?

«Per chi sa cucinare e cerca idee o per chi in cucina è imbranato e vuole ricette chiare. Per a chi ama il cibo e per chi non lo ama ancora. Per chi apprezza le ricette sudamericane e vuole riprodurle e per chi non le ha mai assaggiate ma ha il gusto del viaggio. Per chi ha visto un ingrediente colorato al supermercato e non sa a cosa serve.»

Come si consulta "Le pietanze di doña Franca"?

«Si può scegliere il criterio geografico, e trovare un intero menu

peruviano, messicano, brasiliano e così via. Oppure fare una ricerca per piatto di portata, cercando solo un antipasto, solo un dolce, solo un primo. E magari si può scoprire che la scansione primo-secondo all'italiana non è la sola possibile: si possono anche mischiare carne e riso, purchè sia preservata l'armonia. Oppure si può sfogliare il libro e lasciarsi sedurre: pensi che i piatti sono stati tutti cucinati appositamente e fotografati in loco. Anche l'aria e la luce dovevano essere sudamericane, per essere sicuri di rendere l'idea!»

Ha cucinato ognuno dei piatti descritti?

«Li ho ri-cucinati a uno a uno mano che scrivevo le ricette, certo! Dovevo controllare le dosi.»

Che cosa distingue il suo libro dagli altri?

«Il fatto, spero, di essere una guida pensata per accompagnare dall'inizio

alla fine: è il bagaglio di una che ama cucinare, messo a disposizione di qualcun altro che vuole cimentarsi. È un fluire di confidenze fatte in cucina, uno scambio, un insieme di attenzioni. Per dirne una: ha presente il fastidio di quando sta seguendo una ricetta e il libro si chiude, costringendola a ricercare la pagina con le mani impastate? Ecco: abbiamo pensato il formato in modo che il libro stia aperto sul piano d'appoggio alla pagina giusta. Gli ingredienti tipici sono evidenziati nel testo, mostrati in foto e spiegati nell'indice. Abbiamo raccolto e indicato gli indirizzi per trovarli in tutt'Italia. Una serie di attenzioni tra amici, appunto. Ciò che vorrei è che questo libro fosse l'avvio di un dialogo: per questo ho messo la mia email e spero che chi legge mi contatti. "Doña Franca, ma tu come lo fai?" "Doña Franca, ci ho messo un po' più di aglio, pensi che si snaturi?" Insomma, sa com'è: quel che si fa quando si è in tante in cucina...»

“Vorrei che da queste pagine si sentisse il profumo del mango”

(Testo raccolto da Elena Binda)

