Roberto Fiermonte

I gastronomi la definiscono *cucina fusion*, per indicare un
modo di preparare cibi che mette assieme usi, sapori e culture diverse. Nel caso di Roberto Fiermonte si può dilatare il concetto di *fusion*: dall'aspetto culinario, a modo di intendere la
vita, il lavoro, i rapporti con gli altri. Con la cucina che diventa sigillo e
suggello di questa fusione, di questa perfetta integrazione tra mondi soltanto
in apparenza diversi e lontani, ma che riescono a fondarsi mirabilmente. A tavola, *in primis*.
Ma raccontiamola, questa bella storia.
Tranviere per professione, cuoco per passione, scrittore per vocazione, Roberto Fiermonte è partito alla volta di Milano da Stornara,
un po' di anni fa. Era stato assunto dall'azienda tranviaria milanese e spedito
a guidare il tram su una delle linee più storiche ed antiche della città
meneghina. La 33. Lunga ed unidirezionale, collega in trenta minuti e venticinque fermate mezza Milano.
Non c'è nulla di meglio per socializzare di un tram. Una volta emigrato dalla sua Daunia a Milano, oltre a quello di
ambientarsi, Roberto aveva il
problema di dover imparare a cucinare. Ma cosa c'è di più *fusion* di un tram,

per giunta storico e popolare come il
33? Quotidianamente frequentato dalla *sciure* che vanno a far la spesa, è
stato giocoforza, per Roberto, ritrovarsi al centro di ragionamenti su menù e di ricette. Così, ha
esorcizzato la nostalgia di casa mettendosi dietro ai fornelli, fondendo i
sapori milanesi con quelli pugliesi. E così, dalli oggi e dalli domani, le sue ricercate e sperimentali ricette
sono diventate l'oggetto delle conversazioni sul tram. Praticamente un culto.
Ha raccontato la sua storia in libro: *Cercasi broccoletti*
sulla Linea 33 pubblicato da *Trenta editore*, casa editrice milanese
specializzata in arte culinaria: trentatré ricette regionali, frammiste a
racconti di vita personale, in ottanta pagine, saporite come la cucina
pugliese di cui la scrittura di Fiermonte conserva la *verve*.
Tra le ricette pubblicate nel libro da Roberto c'è quella
forse più classica della cucina pugliese: *orecchiette con i broccoletti*, che Fiermonte propone in una gustosa
variante.

Si lessano in abbondante acqua salata i broccoletti (mezzo
chilo) con le orecchiette (400 gr.). A parte, in una padella sufficientemente
capace perché verrà poi usata per far saltare la pasta, si prepara un soffritto
con olio extravergine di oliva, uno spicchio di aglio (intero) e 4 filetti di acciuga (volendo, a cottura quasi
ultimata, si possono aggiungere otto pomodorini). Quando pasta e broccoletti
sono ancora al dente si scolano e si fanno saltare in padella., aggiungendo
dopo qualche minuto caciocavallo grattugiato. Leggete il libro, assaggiate le orecchiette coi broccoletti.

Facebook Comments

Potrebbe interessarti anche:

-

  Grano cotto dei defunti, piatto mediterraneo

-

  La brasciola di cavallo, “must” della cucina foggiana

-

  Controra: scrittura potente, che scava, riconcilia, libera

-

  Giovedì 29 a Lucera, presentazione di “Nel Tempo” di Giovanni Forte

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf

Hits: 7