INSALATA CAPRESE

Con pomodoro e mozzarella, anche le pesche

Una ricetta semplice come rinfrescante contrappunto al caos della vita

Testo Sara Porro ~ Foto Francesca Moscheni ~ Styling Sissi Valassina

Al liceo classico, quando ho cominciato a studiare greco e latino, ho scoperto che quanto più una lingua è antica, tanto più è complessa. Più indietro si va, più si moltiplicano tempi e modi verbali, persone, eccezioni. Controintuitivo, no? Tendiamo a immaginare il percorso di un idioma come quello dell'arte: si comincia apponendo il palmo di una mano dipinta di rosso sulla nuda roccia e si finisce con gli arabeschi floreali e gli stucchi del Rococò. Allo stesso modo, si parte scambiandosi grugniti di cortesia, poi avanti veloci ed eccoci qui a discutere di fisica quantistica (o di matrimoni vip dal parrucchiere, ma non sottilizziamo). La lingua tende alla semplificazione. Io no, ho la vocazione a complicarmi la vita. Ne prendo le fila e faccio come con gli auricolari del telefono: li metto in tasca un attimo e, appena li tiro fuori, si sono attorcigliati in un abbraccio laocoontico. Per questo adoro le ricette semplici, un rinfrescante contrappunto alla tendenza al caos. Quelle con pochi ingredienti sono sincere al pari di un volto senza trucco: se è vero, come diceva il politico e gastronomo francese Brillat-Savarin, che nessun piatto è mai migliore del peggiore degli ingredienti, quando questi ultimi sono nudi e crudi non c'è rischio. Qui trovate la ricetta di uno "spin" sull'insalata caprese di Acorn a Denver, in Colorado: un ristorante straordinario, dove l'ego dello chef non importa a nessuno. L'attenzione è concentrata sulla scelta degli alimenti e sulla felicità degli ospiti.

Preparazione

La cuoca americana Julia Child diceva che quella italiana non è cucina, è solo "grocery shopping": insomma, per far da mangiare bene basta saper fare la spesa. Di sicuro è così per la ricetta che vi proponiamo, semplice da assemblare, ma dal sapore incredibile se si scelgono gli ingredienti giusti: questa volta, diamo indicazioni d'acquisto precise, portate pazienza. Comprare pomodori di dimensioni simili e ben maturi. Tagliarli a spicchi. Stessa operazione per le pesche (senza sbucciarle) e la mozzarella. Dividere nei piatti artisticamente (a torretta, a domino o a ruota? Mi rimetto alla vostra decisione). Schiacciare un po' le olive, dopo aver rimosso i noccioli, e aggiungerle al piatto. Completare con le foglie di basilico spezzettate con le mani, un pizzico di sale di Maldon - le scaglie rendono ogni boccone più interessante, con piccole esplosioni di sapidità distribuite casualmente - e pepe appena tritato. Infine, un generoso giro d'olio extravergine d'oliva.

Ingredienti per 4 persone:

5 pomodori Camone
oppure Cuore di bue
2 pesche Saturnia
300 gr di mozzarella di bufala
8 olive verdi di Cerignola
2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
20 foglie di basilico
pepe nero
sale di Maldon

Il vino: Müller Thurgau

Uno dei pochi vini al mondo dal padre certo. Porta, infatti, il nome dell'enologo svizzero Hermann Müller Thurgau che elaborò il vitigno a fine Ottocento. È profumato, caldo nell'anima e sbarazzino negli aromi. Soprattutto questo, datato 2015, da poco imbottigliato a Termeno (Bz) nella maestosa cantina di casa Hofstätter (una garanzia: bianchi o rossi, vini sempre buoni). Tutta la bellezza della natura trentina in (più di) un sorso (info: hofstatter.com).

Pietro Cheli

Tovaglia, Opificio dei Sogni. Piatti, Nella Longari. Home Economist Livia Sala