

CUCINE
DEL MONDOCHEF KUMALÈ
@chefkumale

In Guatemala
pesce e cocco
si stufano
con le banane

**Il tapau o tapado di pesce
e cocco è un piatto tradizionale
del Nord del Guatemala.**

Per prepararlo vari tipi di banane e la radice di manioca vengono stufati insieme al pesce e al latte di cocco. Il risultato è un piatto unico, da servire semplicemente con un contorno di riso bianco. Cominciate pulendo bene il pesce e rimuovendo eventuali spine, infarinatelo e frigetelo in abbondante olio di semi. Sbucciate il cocco e scolate il latte che conserverete a parte e grattugiatelo. Tagliate la cipolla e i pomodori in brunoise e fateli saltare insieme agli spicchi d'aglio interi nell'olio di semi. In una pentola di cocco sistemate uno strato di pesce, proseguite con uno strato di mix di banane, completate con un terzo strato di manioca sbucciata e tagliata a rondelle e con la polpa del cocco. Versate in cima il soffritto di pomodori e cipolla, il latte di cocco e l'origano, aggiustate di sale e sistemate in forno a 180 gradi. Lasciate cuocere per circa 30 minuti e servite caldo.



INGREDIENTI

500 g di dadolata di pesce misto da zuppa, 1 banana platano matura tagliata a rondelle, 2 banane semiacerbe tagliate a rondelle, 1 banana matura tagliata a rondelle, 1 piccola radice di manioca, 1 noce di cocco, 1 cipolla media, 2 pomodori da sugo, origano, 4 spicchi d'aglio, farina, olio di semi di arachidi

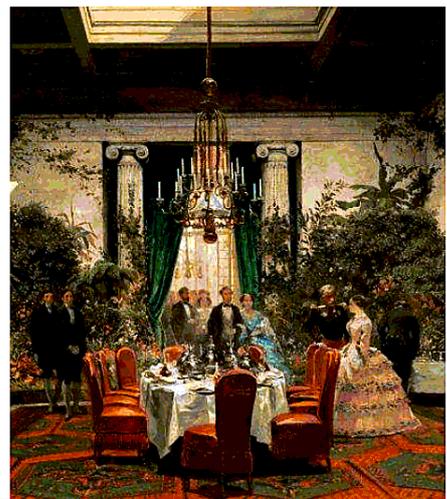
MRS. JEKYLL DÀ RICETTE DI SQUISITA EDUCAZIONE

di Angelo Molica Franco

Il tè? Si beve in una stanza con la luce soffusa. Il soufflé di prugne? Solo per ospiti puntuali. In un libro i consigli di una *influencer* di inizio Novecento

«L» a parola esatta nel cibo è *insieme*, che dovrebbe indicare una preziosa combinazione del piatto adatto, nel momento giusto e con la persona giusta». Così scrive in *Ricette per puntuali e ritardatari* (Eliot), traduzione di Martina Acquaro, pp. 125, euro 14,50) Agnes Jekyll (1861-1937), *influencer* d'altri tempi. Nominata nel 1918 Dama dell'Ordine dell'Impero britannico per l'impegno sociale, era nota per essere una padrona di casa impeccabile e squisita. A cavallo tra '800 e '900, alla sua tavola siede il bel mondo: il poeta Robert Browning, il pittore Edward Burne-Jones, il critico d'arte John Ruskin. Durante i soggiorni inglesi, passa a casa di Agnes anche Henry James, che non a caso apre il suo *Ritratto di signora* così: «Ci sono nella vita poche ore più piacevoli di quelle dedicate alla cerimonia del tè del pomeriggio».

Anche per Mrs. Jekyll «tutti abbracciano l'ora del tè con grande piacere» e consiglia di prenderlo in «una stanza con la luce soffusa» e «mentre l'orologio punta più le 6 che le 5», accompagnato da un pane al cumino o da uno *Stollen cake* con abbondante uva passa. Nei testi finalmente tradotti in italiano – pubblicati sul *Times* tra il 1921 e il 1922 e usciti per la prima volta in volume nel '22 col titolo *Kitchen Essays* – dispensa consigli per ogni occasione: zuppa di pesce o quaglie in sfoglia sono adatte per una cena leggera prima dello



RWN-GP / ARCHIV ALINARI



SOPRA, UN QUADRO DI SÉBASTIEN GIRAUD (1854). A SINISTRA, AGNES JEKYLL E LA COPERTINA DI *RICETTE PER PUNTUALI E RITARDATARI* (ELLIOT)



spettacolo «per non indurre la letargia»; uova alla crema o alla guyon, quenelle di crema di pollo o vitello uniti ad aranciata, sidro e biscotti alla cannella sono il menù perfetto per un ballo in casa; il foie gras fatto in casa e il caffè caldo non possono mancare nel cestino dei viaggiatori. Se i vostri ospiti sono puntuali, suggerisce l'anfitriona, scegliete piatti di veloce preparazione come il soufflé di prugne alla russa; se invece ritardano, bisogna portarsi avanti con le mezze cotture. Quando si ricevono artisti o politici, «che ritengono di non poter dare il meglio di sé dopo un piatto sostanzioso», occorrono cibi appetitosi ma di facile digestione, quali la zuppa di vino schiumato, perfetta «per una primadonna o un pianista che si apprestano a entrare in scena».

Dietro le ricette, i pettengolezzi, le cronache e gli incontri della buona società britannica, dietro il menù per il primo *dinner party* di una famiglia appena formata o il racconto delle cene della domenica e delle gite in campagna, l'intento di Agnes è tramandare con levità tutto un mondo che sta sparendo e salvare l'arte dell'ospitalità, per la quale vale in realtà una sola ricetta: «Quello che è sulla tavola importa meno di coloro che stanno sulle sedie». □