

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’espeditivo 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 croccanze – 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 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 raffriggono 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](#)

