

PARLIAMO DI BRUSCHETTE

Bisogna, da subito, sgomberare il campo da un equivoco, la cosa più importante in una bruschetta, non è l'aglio, ma l'olio e vedremo perché.

Intanto cerchiamo di risalire la storia della bruschetta, che si perde nella notte dei tempi, almeno sino a quel momento in cui qualcuno provò ad intingere un pezzo di pane in quel liquido, da poco scoperto, che era chiamato olio.

Non importa quanto tempo passò prima che qualcun altro pensasse ad aggiungere magari un poco di sale, di pepe, a grigliare il pane e poi a strofinarvi sopra uno spicchio di aglio prima di intingere il boccone nell'olio, resta il fatto che ormai così si fa e da tempo immemorabile, cioè da quando qualcuno, in un frantoio di paese, dove solitamente si teneva anche un fuoco acceso, ha pensato di grigliare il pane prima di procedere al consueto e rituale assaggio dell'olio appena spremuto.

Questa è la base della bruschetta, che poi ci sia chi oggi aggiunge pomodoro, erbe, salse, ortaggi diversi e quant'altro, poco importa, ormai ognuno la prepara come gli pare.

Da criticone quale sono, però, mi vien subito da fare qualche osservazione circa ciò che spesso succede con una bruschetta che sia stata modernamente reinterpretata: non avete mai visto qualcuno tribulare con una bruschetta troppo grande o troppo secca o coperta da una montagna di dadini di pomodoro (o peggio con entrambe le ultime caratteristiche) sempre che, addirittura, non sia capitato proprio a voi?

Il poverino, non sa come fare ad abbordare il boccone, comincia ad addentarlo ma trova la resistenza del pane che, se continua la manovra, si sbriciolerà incontrollabilmente, intanto i dadini di pomodoro prendono scivolare da tutte le parti, il malcapitato cerca di arraffare in fretta, sempre che gli riesca di trovarlo, un tovagliolino, con la mano libera, per aiutarsi a contenere la rovina mentre il pomodoro e l'olio gli impiasticciano irrimediabilmente l'altra; a volte l'unica soluzione che gli rimane, se la bruschetta non è troppo grande, è quella di allargare la bocca il più possibile e "infornarla" intera.

Questo accade quando va bene, a lui e agli altri, altrimenti pomodoro, olio e altri ortaggi si ritroveranno, più tardi, a festa finita, ovunque sul pavimento, nei paraggi del tavolo e sul medesimo, tra un piatto e l'altro.

Ritorniamo ora alle origini della nostra bruschetta, se ci si attenesse a quelle, capiremmo che forse l'idea, di grigliare il pane, sarà stata conseguente alla necessità di dover utilizzare pane avanzato stantio e poi, dopo quella di salarlo (e più avanti, anche per questo, vedremo perché) sarà sopraggiunta quella di strofinarvi l'aglio, infatti, sul pane grigliato, l'aglio - strofinandolo - si "gratta" come su di una grattugia, ed è molto più semplice impregnare il pane del suo sapore.

Non è però necessario far diventare il pane una crosta, allo scopo basta una leggera grigliatura superficiale, che lasci il pane morbido all'interno.

A questo punto ne approfitto per fare una piccola chiosa e ricordare di non abusare, mai e poi mai, dell'aglio - che va solo leggermente strofinato e non spalmato come una crema, come purtroppo ho visto fare qui negli USA - uno spicchio basterà per più di una fetta - tanto che un tempo, in Maremma, si consigliava di passarlo solo sul bordo - ribadendo così il discorso sull'olio che rimane la componente più importante.

È l'olio, infatti, il re della bruschetta, con le sue variabili locali di profumo e di sapore unite alla consistenza, densità e acidità, che differiscono da zona a zona e da momento a momento, pensate ad un olio fresco di spremitura e magari ancora greggio (non filtrato), pensate alla differenza tra un toscano - dell'interno, non di riviera, perché gli oli troppo leggeri, a mio parere, non si addicono ad una bruschetta - ed un pugliese, o tra un siciliano e un calabrese, se abbondiamo con l'aglio tutte queste differenze spariranno e l'aroma ed il profumo di quel determinato olio verrà irrimediabilmente coperto.

La stessa cosa, se proprio volete apportare delle innovazioni, si può dire per il pomodoro - è sufficiente un sottile filetto per dare un tocco di colore e sapore - così per l'origano e per qualsiasi altra cosa si voglia aggiungere, dalle acciughe ai capperi, dal basilico al prezzemolo a qualsiasi salsa saporita.

La fetta di pane, leggermente grigliata - non bruciacciata e, ripeto, la mollica deve rimanere, all'interno, sufficientemente morbida - e leggermente strofinata con uno spicchio d'aglio, dovrà risultare ben intrisa di olio, ma non troppo da farlo colare, con un pizzico di sale e di pepe per esaltarne il profumo e il sapore, questo e nulla più costituisce la fondamentale bruschetta il cui nome deriva da *bruscare*, contrazione dialettale di abbrustolire, operazione che quasi sempre si compiva sulle braci e che, grazie al profumo della diversa legna che si adoperava (castagno, ulivo, quercia, tralci di vite, leccio, ecc.), lasciava un aroma particolare sul pane, così come accade con il forno a legna per la pizza.

Dicevamo che l'origine della bruschetta si perde nella notte dei tempi ma, per quanto riguarda la zona di origine potremmo fare riferimento ad un'area pressappoco coincidente con quella etrusca più conosciuta, area che ci porta in Toscana ed in parte nel Lazio.

Questo per l'antichità, ma l'odierna bruschetta è, a mio parere, da ascrivere totalmente alla Toscana, in particolare nell'area meridionale grossetana, la Maremma.

Perché? Uno dei motivi è dato dall'impiego del sale che diventa necessario in quanto - come penso e spero molti di voi sapranno - il pane toscano si distingue non solo per la sua caratteristica forma ma, in particolare, per il fatto, forse unico al mondo, che non contiene sale.

Sin dall'origine divenne quindi necessario provvedere alla sua integrazione cospargendo la fetta di pane con un pizzico di sale marino, e le saline di Orbetello erano lì vicine.

Il pane toscano, dalla pagnotta grande e dalla forma spesso quasi quadrangolare, si presta poi particolarmente perché può essere agevolmente tagliato a fette, piuttosto spesse, che risulteranno contornate da una crosta abbastanza dura ma croccante, con una mollica morbida, bianca e con alveoli piccoli e irregolari (adattissima ad assorbire l'olio) che una volta leggermente grigliate, anche se imbibite di olio, rimarranno comunque rigide e maneggiabili.

È un pane adatto ad una conservazione piuttosto lunga e che, in particolare quando non più fresco, si presta proprio ad essere "ravvivato" con queste procedure e, se si considera che in tempi passati, specialmente nella poverissima Maremma, poteva capitare di avere poco più di quello a disposizione, il passo diventa breve, va ricordato, infatti, che originariamente non si trattava di uno stuzzichino o di un antipasto, ma che, alcune bruschette, spesso, costituivano l'intera cena di un pastore o un "bùttero" maremmano.

Il mantovano