

Il segreto per un buon gazpacho

Gastronomia - Tutto sta nel trovare o lasciar maturare i pomodori «giusti», ingrediente base di questa zuppa fredda spagnola

/ 18.05.2020
di Allan Bay

Si avvicina l'estate, quindi è tempo di *gazpacho*, col quale ho avuto per lungo tempo un rapporto complesso.

Lo incontrai da piccolo all'Isola d'Elba, dove trascorsi le estati delle mie infanzia e giovinezza. Il ricordo è forse un po' confuso, ma sono certo che il suo sapore non mi piacque molto e so ancora molto bene quale fu la ragione. Era uno solo, il motivo: il pomodoro era troppo acido. Sono ipersensibile all'acidità in genere, a quella del pomodoro, e del limone, anche di più: accetto solo l'aceto, anzi gli aceti, per i quali stravedo, ma non chiedetemi il perché, non saprei proprio che cosa rispondervi.

Collocai, quindi, il gazpacho fra i piatti «meno simpatici». Da grandicello: a casa non me lo cucinavo, al ristorante non lo ordinavo.

Poi mi si presentò, come capita sempre, la possibilità di rimettermi in discussione. Un'estate andai in vacanza in Spagna. Avevo già 30 anni. Visitai con calma il nord di quel paese. Fu una bellissima vacanza. Una sera cenai a Vigo, in Galizia, in una baia mitica. Il ristorante lo scelsi per caso, perché aveva l'aria borghese, formale e vecchio stile come amo scegliere quando non conosco i ristoranti di dove sono. Purtroppo oggi non mi ricordo più il nome.

Ero in compagnia di un'amica, ci sedemmo e venne una *chef de rang*, ovvero la responsabile degli ordini di un gruppo di tavoli: una signora alta e con lo sguardo duro come è facile trovare nella Spagna del nord. Come *entrée* ci suggerì il loro *gazpacho*. Io garbatamente sorrisi e dissi che non lo amavo tanto per via dell'acidità. Lei garbatamente sorrise e mi rispose: «La capisco. Però c'è un modo ottimale per evitare l'acidità: utilizzare pomodori super maturi, qui in Spagna diciamo che devono essere utilizzati un giorno prima di buttarli perché marci, e noi facciamo così». Dopo una dichiarazione siffatta, non potevo che ordinarlo. Arrivò il piatto e la crema di pomodoro era di una

dolcezza e bontà ineguagliabili.

Da quel giorno amai il *gazpacho*... ma solo quello fatto da me, in casa. Nei ristoranti utilizzano, non tutti ma quasi, i classici pomodori acerbi che si trovano nei punti vendita, perché se non sono rossi e sodi i clienti non li comprano, dicono i negozianti.

Lettori amici che state leggendo queste pagine, fidatevi e fate così: quando comprate dei pomodori, il meglio che trovate, non mangiateli subito ma teneteli a lungo, anche dieci o più giorni, in un angolo della cucina a maturare. Alla fine, usateli come volete: saranno proprio un altro frutto.

La ricetta del *gazpacho* ha una base di ingredienti che prevede tuttavia la possibilità di intervenire con diverse varianti, anzi, più che diversi, i modi di arricchire questo piatto con altri ingredienti sono pressoché infiniti. Di mio amo l'aggiunta di crostacei o molluschi, appena sbollentati.

Vediamo quindi come fare il *Gazpacho* base (ingredienti per 4 persone). Fate a pezzetti 150 g di ottimo pane e metteteli in una ciotola cosparsi d'olio d'oliva. Sbucciate e schiacciate 4 spicchi d'aglio e uniteli al pane, mescolate bene dopo aver spolverizzato con una presa di cumino in polvere. Sbollentate 800 g di pomodori stramaturi, pelateli e privateli dei semi. Tagliate a dadini metà dei pomodori, il resto mettetelo nel frullatore. Spellate 1 cetriolo, 1 terzo tagliatelo a dadini, il resto nel frullatore. Pulite e private dei semi 1 peperone verde, tagliate a dadini 1 terzo, il resto nel frullatore.

Frullate a lungo, unendo anche il pane ammollato, passate al setaccio e diluite con acqua fredda se troppo denso. Amalgamate 2 cucchiaini di ottimo aceto e regolate di sale. Tenete il *gazpacho* in frigorifero per almeno 1 ora. Servitelo accompagnato da 50 g di pane secco tagliato a dadini e dalle verdure tagliate anch'esse a dadini.