

Solo seppie

*Incontri conviviali tra amici*

I contenuti ed i pareri espressi nel presente libro sono da considerarsi opinioni personali dell'Autore, che non possono, pertanto, impegnare l'Editore, mai e in alcun modo.

**Gaetano Grano**

**SOLO SEPIE**

*Incontri conviviali tra amici*

*Racconti brevi*

BOOK  
**SPRINT**  
E D I Z I O N I

[www.booksprintedizioni.it](http://www.booksprintedizioni.it)

Copyright © 2020  
**Gaetano Grano**  
Tutti i diritti riservati

*A tutti coloro che amano  
la Cucina Mediterranea Italiana:  
gustosa, leggera, semplice e veloce.*



## Prefazione

“Solo Seppie” può essere considerato un libro autobiografico giacché l’Autore è al centro di ogni racconto ed è anche protagonista nella trama e nello svolgimento delle vicende raccontate.

Le riunioni conviviali, tra amici, specialmente nelle località di provincia, erano, in passato, molto frequenti e, in alcuni casi, addirittura, cicliche e periodiche. Questa consuetudine, penso, sia attuale ancora al giorno d’oggi, anche se dietro altre forme e aspetti diversi.

Nel lungo decennio che va dall’inizio degli anni ’80 all fine degli anni ’90 del ’900, vissuto a Crotona, per i quattro amici citati nel racconto “L’Ispezione interminabile”, era consuetudine riunirsi almeno una volta a settimana in casa del sottoscritto per consumare laute cene che duravano diverse ore, a cominciare da quella canonica fino ad arrivare alle “ore piccole”, in assoluto spirito conviviale e in un ambiente intimo, lontano dagli occhi degli estranei, puntati sui commensali, come succede in ogni ristorante quando si va a pranzo o a cena.

A volte un amico comune o amico singolo di uno degli assidui quattro, era considerato “ospite d’onore”. L’atmosfera che si veniva a creare in questi casi, costituiva un’evenienza nuova per onorare il nuovo ospite, con grande soddisfazione da parte di ogni componente del gruppo.

I partecipanti, la cui età permetteva, ancora, di eccedere oltre la misura normale nella quantità e qualità delle portate, non avevano remora alcuna né pregiudizi di sorta nel consumare un supplemento di primi o secondi piatti, considerando la freschezza e la genuinità dei prodotti che finivano sulla tavola.

Nei racconti riportati in “Solo Seppie” non mancano avvenimenti in cui il senso dell’umorismo caratterizza le azioni e le frasi dei commensali, così come non mancano situazioni grottesche come quella della *Frau* tedesca che, pur stando molto tempo seduta al tavolo di un ristorante, mangiando senza sosta di tutto e di più, ha molto da ridire nel vedere un altro avventore seduto ad un tavolo di fronte al suo, mangiare due pizze, una dopo l’altra e nient’altro di seguito.

I racconti offrono spunti e personaggi eterogenei sia per appartenenza che per cultura con le peculiarità intrinseche e comportamenti soggettivi nella vita e nel loro specifico modo di essere, esprimendo giudizi e punti di vista opportuni.

Le storie, inoltre, rispecchiano un’epoca favorevole ed economicamente positiva sia per ogni singola persona che per gruppi familiari.

La lettura procede senza intralci ed è caratterizzata da una gradevole fluidità e facilità. Il finale di ogni racconto è certamente a sorpresa e inatteso, suscitando meraviglia, stupore e ilarità.

*L’Autore*

## Introduzione

La cultura di un Paese e le sue nobili tradizioni, ove ce ne fossero, non possono non includere l'arte e la memoria della cucina.

Essa è stata tramandata, nel corso dei secoli, di generazione in generazione da ogni popolo che abbia messo le radici sui luoghi della Terra più privilegiati per clima mite e peculiarità ambientali, salvaguardando e valorizzando i prodotti ivi elargiti dalla Natura secondo la varietà e le caratteristiche intrinseche, favorendone la nascita e la crescita, ricavandone gli alimenti, sia vegetali che animali, derivanti dalla trasformazione e conservazione, realizzati attraverso le reiterate regole empiriche della coltivazione e della produzione.

L'uomo, con intelligenza e, soprattutto, con l'esperienza acquisita fin dalla notte dei tempi, ha saputo selezionare e produrre gli ingredienti che sono alla base della produzione dei loro derivati che, al giorno d'oggi, rappresentano gli alimenti necessari per la sopravvivenza delle genti.

Il Mare Mediterraneo e le terre che vi si affacciano, fin dai primordi della storia del mondo, sono stati la culla di molte civiltà che nel corso dei secoli si sono susseguite tramandando alle generazioni future il loro sapere e le loro risorse.

L'Italia, nel corso degli ultimi millenni, è stata al centro e all'attenzione del mondo circostante oltre che fisicamente, per la sua posizione dominante, anche per il lustro che ha saputo dare a se stessa e al mondo allora conosciuto, durante l'egemonia dell'Impero Romano prima e del Rinascimento poi.

Già al tempo dei Romani l'agricoltura era fiorente e i frutti delle coltivazioni erano eccellenti, come eccellenti erano i prodotti animali, soprattutto quelli derivanti dalla pastorizia per le

modalità di prepararli, cucinarli e presentarli ai convivi per essere consumati con gusto e piacere.

Gli scrittori romani Tito Maccio Plauto, vissuto nel II secolo A.C., e Tito Livio, vissuto tra il I secolo A.C. e il I D.C., raccontano e descrivono i festini e le orge che venivano celebrati nell'antica Roma in occasioni di feste e avvenimenti speciali, ponendo in luce le specialità prodotte dai cuochi di allora, ostentate nelle sfilate durante i numerosissimi festini e, soprattutto, durante i ricorrenti baccanali.

Nel Rinascimento, questi riti, erano più contenuti e raffinati, soprattutto nelle corti dei regnanti e nelle famiglie potenti dei Principati e delle Signorie.

Le cucine regionali, con il passare dei secoli, acquisirono quella tipicità derivata dai prodotti locali magistralmente elaborati fino a diventare simboli esclusivi.

La cucina mediterranea contemporanea italiana, oggi universalmente riconosciuta e formalmente imitata nel mondo intero, viene considerata come un prodotto elaborato e molto equilibrato per la sana alimentazione dell'uomo.

La scienza moderna e la ricerca, inoltre, hanno saputo individuare tutti gli elementi che compongono un alimento, mettendo in guardia, ognuno, a riguardo di quelli che potrebbero essere nocivi alla salute, nelle particolari condizioni fisiologiche individuali.

Ogni pietanza, prodotta da massaie, cuochi di mestiere e da chiunque ami dilettersi tra i fornelli della propria cucina, deve esprimere il proprio valore derivante da ogni ingrediente singolo o accostato ad altri nella maniera più corretta e opportuna. Ogni alimento deve avere la giusta funzione, il regolare equilibrio e la migliore composizione nella catena alimentare ai fini di un corretto risultato per quanto attiene alla nutrizione.

Al giorno d'oggi, la pubblicità, diffusa attraverso i *mass-media* e ogni altra forma di divulgazione di nuove ricette, il più delle volte, non ottempera ai principi basilari necessari a produrre una pietanza secondo le qualità peculiari dei prodotti adoperati. Si tende a stravolgerle, inserendo elementi estranei e inopportuni che ne variano il gusto originale.

Diventano, in tal modo, piatti leziosi nell'essere e nell'apparire, ma nella sostanza i gusti e i sapori perdono unicità e originalità.

La cucina viene considerata, giustamente, un'arte e chi vi si accosta è necessario che abbia, per lo meno, una buona tendenza verso di essa e una certa versatilità.

Ogni piatto ben costruito si può paragonare ad un'opera d'arte, come può essere un quadro dipinto o una statua scolpita: deve avere la giusta proporzione e il giusto equilibrio della forma e delle dimensioni da integrare con la sostanza; per la pittura, ad esempio, una serie di colori complementari e la giusta luminosità che possano soddisfare al massimo la vista dell'osservatore, per infondere all'animo determinate emozioni.

Una pietanza, dunque, deve avere il giusto equilibrio degli ingredienti che ne determinino il gusto finale, oltre che un aspetto piacevole.

Il concetto di cucina, come arte degli odori, dei sapori e del gusto raffinato, non può essere disgiunto dalla passione, certamente necessaria, che un cuoco profonde nel creare piatti genuini secondo i sapori derivanti dai prodotti originali. Ogni prova o tentativo di cambiamento, di ingiustificato inserimento di elementi non oggettivamente complementari, costituisce un atto di esibizionismo arbitrario, pericoloso e controproducente. In questa fattispecie sarebbe in ballo solo l'improvvisazione, venendo meno il mestiere; e verrebbe a mancare passione e, forse, anche amore per quella cucina che delizia i palati con il giusto e corretto accostamento degli ingredienti: chi metterebbe un lupo a fare compagnia ad una pecora, come prova di convivenza?

*L'Autore*

