CALALÙ

di Donata Marrazzo

Olio, aceto e avocado

«**S**crivere e cucinare spesso mi si confondono». Per la scrittrice portoricana Rosaro Ferrè fornelli e letteratura si somigliano. Anzi, più spesso «la ricetta diventa quello spazio della scrittura dove è possibile rappresentare l'eterogenea varietà della lingua in rapporto alla cultura di chi la esprime», come spiega Camilla Cattarulla, esperta di emigrazione italiana nell'America ispanica e letteratura dell'esilio, nella Postfazione alla *Cucina eclettica* (Nova Delphi Libri): un ricettario sull'America Latina a tavola nell'Ottocento, dell'andina Juana Manuela Gorriti, che, tra romanzi, racconti, memorie e biografie, si è dedicata ai piatti di Argentina, Bolivia, Perù, Cile e Uruguay, tappe principali della sua vita avventurosa e anticonformista.

Chiedendo aiuto ad amiche e collaboratrici, la Gorriti ha messo insieme più di duecento ricette, affrontando, in fondo, da un altro punto di vista, il tema del ruolo della donna nella società sudamericana post-Indipendenza. Ecco i gamberi alla panamense, le varianti ispanoamericane della *olla* (il bollito, detto anche *puchero* o *boullie*), il pasticcio di fagioli, le *humintas degli indios*, il *mate dei gauchos* e l'alcolica *Chicha*. Oppure la zuppa teologa, servita nei banchetti dei Padri Agostiniani di Lima o la semplice, gustosa insalata di avocado: «Per condimento usate solo olio, aceto, sale e, tuttalpiù, una spolverata di pepe. Scegliete degli avocado appena maturi; sbucciateli, tagliateli a fettine sottili in senso verticale; adagiate le fettine a strati nell'insalatiera, versando su ogni strato cucchiariate di olio e aceto sbattuti con sale e una leggera spolverata di pepe».

Ingredienti

2 avocado, olio, aceto, sale e pepe