

Cinzia Gregorutti – Luisa Vassallo, *A tavola con gli Hobbit. Ricette e menu della Terra di Mezzo*, Ancora Editrice

di Elena Grecchi

Era da un po' che mi guardava. Tutte le volte che entravo gli passavo davanti lanciandogli una breve occhiata. Tutte le volte mi ripromettevo di prenderlo in mano. L'idea era interessante. Ma alla fine me ne dimenticavo, distratta da cose più promettenti. Questa volta sono andata a colpo sicuro. E ho fatto di più che guardarlo: l'ho acquistato. Così adesso mi ritrovo per le mani un autentico ricettario Hobbit.

Le due autrici hanno fatto quello che sicuramente qualcuno tra voi aveva sempre pensato di fare: trascrivere le ricette dei piatti descritti nelle opere di Tolkien. Hanno setacciato le pagine del *Signore degli Anelli*, *Lo Hobbit* e il *Silmarillion* e hanno cercato di riprodurre una cucina semplice, fatta con ingredienti genuini. Certo non è una cosa facile al giorno d'oggi e infatti nei dolci viene utilizzato il lievito per dolci che sicuramente a Rosie Cotton era sconosciuto. Anche nella preparazione dei piatti non si fa mai ricorso a tritatutto e frullatori di più recente invenzione. I più pignoli poi possono trovare alla fine del volume una legenda che indica a che pagina delle opere di Tolkien si trovino gli alimenti citati, dalle patate, al ragù, all'idromele. E non solo. Le autrici ci dicono anche chi mangia cosa. Inutile dire che i più ingordi sono gli Hobbit, mentre i più attenti alla dieta sono gli Elfi, che non consumano burro, preferendo idromele e lembas. Gandalf invece si distingue per il consumo di mascarpone, mentre gli Uomini Neri si accontentano di abbacchio arrosto e birra.

Ma veniamo alle ricette, ad esempio volete sapere di cosa era fatto il Lembas di Lothlórien? Ecco svelato il segreto: “prendete gr 400 di farina, ml 200 di latte freddo, gr 200 di zucchero 2 albumi montati a neve 2 cucchiaini di miele d'acacia. Mescolate la farina, lo zucchero e il latte fino ad ottenere una pasta omogenea e elastica. Stendete la pasta fino ad ottenere una sfoglia sottile che ritaglierete a rombi. Intanto montate a neve ben ferma gli albumi e aggiungete il miele, facendo attenzione a non smontarli. Ponete un cucchiaino di questo composto nel centro di ogni rombo e richiudete su sé stesso formando dei triangoli di pasta doppia. Ponete i dolci sulla placca del forno già caldo e cuocete per 8-10 minuti a 200°”. Nutriente non c'è che dire!

E cosa bevevano gli Ent? Probabilmente una specie di tisana fatta di foglie di malva, timo, salvia, lavanda e menta. Tom Bombadil invece era un gran consumatore di crema gialla, che non è altro che la classica crema inglese. Per finire gradite un caffè? Allora vi consiglio di provare il caffè Olorin: versate il liquido in una tazzina e aggiungete al posto dello zucchero mezzo bicchierino di zabaione, se volete potete aggiungere un pizzico di cannella.

Oltre alle ricette potete trovare qualche menu. Ad esempio una tipica colazione hobbit: pane, formaggio, mele, birra profumata, miele e crema gialla. Naturalmente è solo la prima colazione della giornata. Ecco invece un ipotetico menu del giorno al Puledro Impennato in Brea: minestra di fagiolini in crema, pollo alla birra e funghi, torta di pane al formaggio, funghi alle erbe di primavera, crostata di more del Puledro Impennato, mele ripiene con biscotto, vino composto di arancio amaro, caffè all'Omorzo, idromele d'occidente.

Vi è venuta l'acquolina in bocca? Anche a me!