

CIBO DI FAMIGLIA / LETIZIA MURATORI

# Alla tavola del Natale borghese l'ospite d'onore è l'insalata russa

Manie, ricette e segreti di una nonna eccentrica solo in apparenza

ROCCO MOLITERNI

Citando il film di Visconti il titolo di questo volumetto di Letizia Muratori, che si legge d'un fiato, potrebbe essere *Gruppo di famiglia in un interno*. Perché l'insalata russa non è che il pretesto per un racconto autobiografico che ruota intorno alla protagonista, nonna Antonietta. Si tratta di una donna capace di calamitare attorno a sé sorelle, figli, nipoti e anche vicine di casa rimaste vedove, cercando, anche se non sempre ci riesce, di guidare le loro esistenze. E la sua casa romana, dove a Natale si fa due volte festa e dove c'è una sorta di scomodo trono da cui lei al pomeriggio guarda le soap opere in televisione, è una sorta di luogo incantato per la nipote. Dai cassetti e dagli armadi ad ogni visita saltano fuori come in una caccia al tesoro sempre nuove sorprese. Tra queste, quando ormai la nipote non è più una ragazzi-



Letizia Muratori  
«Insalata russa»  
Slow Food  
pp. 128, € 10

Giornalista e scrittrice

Letizia Muratori (Roma, 1972) ha esordito nel 2004 con il racconto «Saro e Sara», pubblicato da Einaudi, così come i romanzi «Tu non c'entri» e «La vita in comune». Per Adelphi sono usciti «La casa Madre» e «Animali domestici», da La Nave di Teseo «Carissimi»

na, «il libro dei conti», che non è un calepino di entrate e uscite, ma il diario della nonna: delinea un nuovo ritratto per molti versi inaspettato dell'anziana signora che fino ad ora ci era sembrata simpatica con un pizzico di eccentricità ma non indenne dal bigottismo borghese.

Il punto di partenza è l'insalata russa: nonna Antonietta la fa volentieri con i preparati di verdure surgelati che vendono nei supermercati, dove d'altronde non si fa remore ad acquistare sofficini o altri prodotti preconfezionati, in genere banditi dalla tavole borghesi. Ma «in occasione dei pranzi ufficiali la nostra padrona di casa non se la sentiva di imbellettare graziose spinacine Aia» per cui preparava l'insalata russa che «ai tempi d'oro dei rice-

vimenti veniva chiamata la maionese, e basta. Il piatto veniva assimilato al suo fondamentale ingrediente (...). Dunque dire la maionese, volendo intendere l'insalata russa, non era solo il retaggio di un certo ambiente borghese ottocentesco ma il modo affettuoso e informale di trattare quel piatto, quasi fosse una persona». Un piatto che scandiva i pranzi natalizi dell'infanzia. Anche se, confessa l'autrice, «non la assaggiavo nemmeno morta, non mi piaceva, allora la trovavo disgustosa, mi sembrava vomito. Un ventidue dicembre, quando ormai avevo scoperto da un po' la verità sul Natale, quella pappa colorata mi sorprese: io ero cresciuta, liberata dall'incantesimo, mentre lei, la maionese di nonna, all'improvviso era diventata buona».

Completano il volume, edito da Slow Food, un'appendice sulle controverse origini dell'insalata russa e la ricetta.—

© RIPRODUZIONE RISERVATA

