



Olio, aglio e peperoncino

OLIO, AGLIO E PEPERONCINO

di Andrea Cavanna

Eravamo imbarcati sul Tydeman, la nave da ricerca della Regia Marina Olandese, ormai da diversi giorni e noi, italiani, cominciamo ad aver nostalgia di un bel piatto di spaghetti. Il mangiare a bordo non era dei migliori, quello che si mangiava serviva giusto per alimentarci. Non esiste la cucina Olandese. La cucina ufficiale Olandese è la cucina "Indonesiana" che avevano acquisito ai tempi delle colonie.

Per fare gli spaghetti al ragù ci vogliono i pomodori pelati ma a bordo c'erano solo gli spaghetti e ovviamente la carne. Nel programma di lavoro era prevista una sosta a Lerwick, la capitale delle Isole Shetland.

Giunti a Lerwick scattò subito l'operazione "pomodoro pelato". Sapevamo in anticipo che sarebbe stata un'avventura difficile. Con pazienza cominciammo a visitare tutti i negozi di alimentari, dove trovammo al massimo due o tre scatole di pelati per ogni negozio. Girammo tutta la città e riuscimmo a racimolarne un numero sufficiente anche se di marche diverse. Non ci formalizzammo di fronte a queste inezie. Penso

che abbiamo lasciato la città sguarnita di pomodori pelati per diverso tempo.

Tornammo a bordo con il nostro prezioso bottino. Non ci restava altro che organizzare la spaghetтата.

Deciso il giorno, il nostro Mario Menelli si mise all'opera, era diventato il nostro chef. Ottenemmo il permesso di accedere alla grande cucina dove c'era tutto quello che serviva, anche il grande recipiente nel quale far scolare la pasta dopo la cottura. Mario scelse la carne con cura, se la fece tagliare dal cuoco di bordo e la tritammo. Non avevamo portato molti generi alimentari italiani perché temevamo complicazioni doganali ma previdentemente avevamo portato quasi una forma di parmigiano. Non potevamo mangiare gli spaghetti al ragù senza una spolverata di formaggio!

Dopo la preparazione e la cottura del ragù, che si rivelò ottimo, non restava che buttare gli spaghetti.

Mario preparò gli spaghetti per circa quaranta persone. In ogni angolo della nave c'era una gamella per la distribuzione degli spaghetti. Molti dei marinai olandesi, come noi italiani, ne mangiarono più di un piatto.

Un vero successo. Grazie Mario per la spaghetтата.

La seconda volta che tornammo sul Tydeman, circa un anno dopo, ci portammo un container di prodotti alimentari, avevamo scoperto che non c'erano restrizioni doganali. Quella volta portammo di tutto: dagli spaghetti ai pelati, naturalmente, e dal formaggio al vino Chianti e per finire diverse forme di mortadella, il caffè, qualche bottiglia di limoncino e altri generi di conforto.

Ripetemmo la spaghetтата al ragù che ebbe lo stesso successo dell'anno prima. Qualche giorno dopo il comandante Peter Ham ci disse che avrebbe preparato una cena nel suo appartamento, una cena riservata al team scientifico, ovvero noi, e agli ufficiali. Mario Manelli propose allora di fare una sorpresa al comandante gli disse: Al primo piatto ci penso io, lasciarmi preparare una cosa semplice che sicuramente ti piacerà.

Gli spaghetti c'erano, l'olio l'avevamo portato, il parmigiano pure. Avevamo portato anche l'aglio e il peperoncino. Mario preparò come avrete intuito spaghetti, olio e peperoncino. E li portò in tavola. Il comandante, dopo un attimo di esitazione, vedendo gli spaghetti in bianco, chiese: "Ma sono buoni? Senza il ragù?" e Mario rispose: "Assaggiali e poi me lo saprai dire!"

Rimase a bocca aperta, forse per il peperoncino, e poi esclamò: "Quelli dell'altra volta, al ragù, erano ottimi, ma questi sono decisamente meglio".

Peter Ham dopo quel viaggio venne diverse volte a La Spezia e tutte le volte andava a cercare Mario Menelli e lo portavamo fuori a pranzo. Lui voleva andare sempre a mangiare "olio, aglio e peperoncino".

[Read More](#)
