La cucina britannica? Non è solo Fish & Chips

img2178-f3639119

E’ tempo di Brexit. E noi siamo andati a vedere cosa si “perderebbe” dal punto di vista culinario l’Europa Unita con l’uscita dalla Gran Bretagna. Secondo il sentore generale, “non molto, anzi praticamente nulla”. Alzi la mano infatti chi pensa che la cucina britannica sia degna di una qualche considerazione, idea questa magari rafforzata da un figlio mandato in un college oltremanica per fargli imparare l’inglese… e per lamentarsi della mensa scolastica. Ed effettivamente fino a qualche anno fa la cultura gastronomica non era tra i principali pensieri dei britannici, dando così spazio però a tutte le cucine del mondo che hanno messo radici nel Regno Unito, e a Londra in particolare, ormai una delle capitali culinarie del pianeta. E che ha spinto anche molti inglesi a diventare chef, e di grido, con due nomi su tutti; Gordon Ramsay e Jaime Oliver che hanno fatto riscoprire (anche) la cucina britannica.

I PIATTI CLASSICI CHE SUPERANO I CONFINI DELLA REGIONE DI ORIGINE

il-panino-con-pulled-porkPartiamo dal piatto forse più famoso della cucina britannica, quel Fish and Chips che un tempo veniva proposto avvolto in fogli dei quotidiani, del The Times e dei tabloid di preferenza, e mangiato in ogni occasione; il sabato sera dopo un cinema o sulle giostre che affollano le coste inglesi. Si tratta di filetto di pesce bianco, di preferenza merluzzo, fritto in pastella e accompagnato da patatine tagliate grosse, serviti spruzzati da sale e aceto di malto. Piatto che vede centinaia di variazioni, tra cui i classici e buonissimi scampi invece del filetto, o le ricette della new *british cuisine*, come ad esempio, il Fish & chips con Mayonnese Sorrel (fatta con yogurt, foglie di acetosa e pepe di cayenna) e schiuma di patata viola. Insomma un piatto certamente universale, facilmente rivisitabile, e perfetto per lo *street food*. Di tutt’altro tenore, e lo si capisce sin dal nome, un altro piatto della tradizione il *Sunday lunch*, ovvero il nostro arrosto della domenica, fatto di carne di vitello, pollo, agnello o maiale con verdure, solitamente bollite, e salsa Gravy, una salsa densa con farina, brodo di carne o verdure e, a volte, anche burro. Un taglio di carne sostituito a volte con il Roastbeef, servito con patate arrosto e/o fagiolini. Carni che in ogni *Sunday lunch* che si rispetti non possono non essere accompagnati anche dallo *Yorkshire pudding*, una preparazione tradizionale originaria del Nord dell’Inghilterra, lo Yorkshire appunto, costituita da una pastella cotta al forno che,

nella sua versione street, viene riempita come un vasetto con carne (*pulled pork* o tacchino o manzo), verdure, salse e quant'altro. Yorkshire pudding servito in pub, ristoranti, bar e in ogni locale che si rispetti tra le mura di York, la città fondata dai romani col nome di Eboracum o Eburacum, località da cui ha iniziato l'espansione la catena di The York Roast Co., e dove conta due punti vendita, per poi svilupparsi a Chester, Shrewsbury, Salisbury e, presto, pare anche a Londra. Un locale curato nell'arredamento e negli espositori dove mangiare un piatto velocemente o dove comprare con la formula *take away* il proprio panino o il proprio box con carne e verdure. No vegan please. Per i quali c'è invece un altro piatto anch'esso perfetto per lo street food, ovvero la *Jacked Potato*, una patata di grandi dimensioni cotta al forno con la carta stagnola (da qui la "giacca" del nome) fino a che la pelle risulti croccante e l'interno rimanga morbido, servita aperta a metà dal lato lungo e riempita a piacere dal consumatore; burro o margarina, formaggi vari, fagioli, carne o prosciutto al forno, tonno e l'immancabile insalata di cavolo.

TRA SCOZIA, GALLES E IRLANDAimg2191

Andando invece ancora a più a Nord ecco un piatto per stomaci forti visto che di stomaco, ma di pecora, è fatto. Stiamo parlando dell'*Haggis*, piatto tipico scozzese di interiora di pecora (cuore, polmone, fegato), macinate insieme a cipolla, grasso di rognone, farina d'avena, sale e spezie, il tutto mescolato con brodo e bollito appunto nello stomaco dell'animale per circa tre ore. La tradizione poi vuole che sia aperto con un taglio netto della spada, per poi servirlo con patate e rape, anche in purea, e o con una salsa a base di whiskey o con un *dram*, ovvero un bicchierino, dello stesso liquore. Immancabile su una tavola scozzese. Passando dalla Scozia al Galles, paese tradizionalmente povero e rurale, ecco due interessanti ricette vegetariane, visto che la carne era solo per i signorotti del posto: si tratta del *Welsh Rarebit*, in sostanza di un toast con formaggio tipico cotto nel latte e nella senape, accompagnato da verdure, prezzemolo e/o pomodori, per il quale naturalmente esiste anche la versione "carnivora" con prosciutto cotto o pancetta croccante. La seconda ricetta di cui parliamo è la *Glamorgan Sausage*, ovvero una salsiccia vegetariana fritta nel pane a base di formaggio, porro, uova , prezzemolo con… anche qui diverse variazioni sul tema. Della Welsh cake parleremo alla fine, quando tratteremo i dessert. Passando al di là del canale di Man, in mezzo al quale si trova l'omonima isola, patria della *Manx Cuisine*, a base di salmone o aringhe affumicate o delle famose *Manx Chips*, cheese and gravy, patate fritte con formaggio e salsa gravy, si sbarca in Irlanda del Nord dove inevitabilmente la cucina pesca dalla tradizione della vicina repubblica d'Irlanda, con lo stufato a base di carne di montone o agnello e verdure (*Irish Stew*) o il tipico soda bread, pane di cereali al burro, cucina di cui tratteremo in uno dei prossimi numeri di Mixer, o dell'Inghilterra stessa. Con, ad esempio, il *Champ*, puré di patate ma con l'aggiunta di cipollotti o l'*Ulster Fry*, la tipica colazione inglese, English

Breakfast, ma con l’aggiunta di *soda bread*, appunto, riccioli di patate o porridge.

img2197ENGLISH BREAKFAST E SUNDAY LUNCH

La tipica English breakfast, o *eggs and becon*, accompagnata con salsicce, *baked beans*, fagioli in salsa, funghi e pomodoro in padella, pane bianco tostato, black pudding e le immancabili salse, senape o ketchup a scelta, ci fa tornare alla cucina inglese. Per la quale vorremmo ancora parlarvi di alcuni piatti interessanti, prima di affrontare i dolci e, naturalmente, il thé. Ovviamente delle 5 p.m. Abbiamo prima detto del *Sunday lunch*, che se è del *ploughman*, ovvero dell’aratore, diventa un piatto molto più semplice e che al posto della carne propone… il formaggio *cheddar*, un latticino a grana dura, forte, dal colore bianco giallastro che nasce nella gola del *Cheddar* in *Sommerset*, e che in questo piatto è accompagnato da salsa di pomodoro e salsa relish, composta da frutta e verdura in salamoia finemente tritate, cipolline sotto aceto, insalata, pane tostato e, a volte, prosciutto cotto. Un’altra ricetta molto amata dagli inglesi è *Banger and Mash*, ovvero salsicce di Cumberland, con carni condite con pepe e spezie aromatiche, accompagnate con purè che può venir innaffiato con piselli e salsa alla cipolla. Infine ecco le *pies*, *pasties* o *pastries*, anch’esse perfette come street food, bocconi fatte con pasta sfoglia e riempite di una grande varietà di ingredienti; patate e formaggio, carne e patate, pollo e funghi, ecc... con la *Cornisch pasty* molto simile a una torta salata ripiena di carne, cipolla, patate e rapa. Nel pomeriggio ecco il the delle cinque, servito con latte o panna liquida e accompagnato da biscotti, pasticcini o, nella versione *Cornish o Devon Tea*, anche con i tipici panini dolci (*scones*) farciti con uvette, marmellate o creme, tra cui la *Custard, cream* dal gusto di vaniglia servita con dolci soffici tipo il Pan di Spagna, o, come anticipato precedentemente, la *Welsh cake*, piccoli tortini aromatizzati con spezie e frutta secca, cotti su una piastra e serviti caldi e cosparsi di zucchero. Insomma vi siete ricreduti? Al massimo subito dopo tutti al pub a bersi una *pint* per dimenticare. Ricordandosi però che, almeno per le *pils* o le *lager*, di inglesi non ce ne sono praticamente più.