

## VIA DA BRINDISI



Corrispondenze  
dal mondo di  
**GIANFRANCO PERRI**

Il docente brindisino, ingegnere minerario in Venezuela, ci invia una corrispondenza dal mondo

# Lima e Brindisi città di pescatori e cultura culinaria

## Il “mangiare” elemento cruciale di ogni civiltà

**V**ia da Brindisi. Una strada che nella toponomastica non esiste e che però è la più popolata da brindisini. Via da Brindisi raccoglie tutti quelli che, per scelta o per necessità, hanno lasciato Brindisi e vivono in altre città dell'Italia o del mondo. Da qualche giorno Senzacolonne diffonde via internet, gratuitamente, la versione digitale integrale del giorno precedente. E' un modo in più per ricomporre questa fantastica comunità che pulsa di brindisinità e che ha diritto di essere informata di ciò che avviene nella sua terra. Riteniamo fondamentale il contributo di questi brindisini perché spesso da lontano si ha la possibilità di esaminare con maggiore obiettività ciò che avviene in questa città. Tra i brindisini che vivono lontano, molto lontano, c'è Gianfranco Perri: ingegnere, docente universitario, progettista e consulente di gallerie e opere sotterranee, Segretario della Società Venezuelana di Opere Sotterranee. Ma soprattutto innamorato della sua Brindisi che segue costantemente via Internet. Per il suo lavoro è in giro per il mondo ed è da lì, dal mondo, che gli abbiamo chiesto di inviarci riflessioni e impressioni su Brindisi e i brindisini.

da LIMA



Il “mangiare” indiscusso elemento culturale di ogni popolo e di ogni terra  
Lima e Brindisi:  
due città di pescatori e di antica cultura culinaria  
Caro Direttore Gianmarco,  
Siamo ormai prossimi alla fine dell'anno e quindi ci stiamo in qualche modo predisponendo a farci coinvolgere dal clima festivo del Natale che tra le tante

piacevoli sensazioni evoca anche quelle accattivanti del palato e, specialmente per noi brindisini, quelle della buona tavola in calorosa ed allegra compagnia di familiari e amici, nonché di una bottiglia di buon vino nostrano. Un'ottima occasione quindi per parlare di gastronomia, un'occasione che mi è stata anche appena offerta su un piatto, non d'argento ma certamente di altissimo livello, ...e sí perché sono a circa diecimila metri d'altezza di ritorno a casa dopo una settimana trascorsa in Perú, questa volta partecipando ad un congresso sulla progettazione e costruzione di gallerie, ...un pó troppo monotono vero? Pazienza!

Ecco cosa era servito su quel piatto: un “sebice” -cebiche o sevice in spagnolo- di gran lunga il piatto piú internazionalmente famoso dell'ormai altrettanto oggiormai famosa cucina peruviana. Il sebice é un piatto crudo, di pesce servito a pezzettini o a striscioline, oppure di frutti di mare o di un misto dei due, marinato al momento in succo citrico di limone o, meglio, di una delle sue altre varietà tropicali piú acide, condito quindi con alcune varietà locali di peperoncino piú o meno piccante ‘aji’ che é in effetti l'ingrediente veramente caratterizzante della cucina peruviana, quindi cipolla in juliana, e finalmente spruzzato con cilantro o con poco coriandolo. Alle volte lo si accompagna a mó di contorno, con un bel pezzettone di patata zuccherina cotta, che funge da interessante ammortizzatore dell'acidità del citrico. Un piatto delizioso e squisito, con un grandissimo segreto: oltre alla buona qualità degli ingredienti accessori ed alla mano esperta del cuoco, ...il pesce o i frutti di mare devono essere assolutamente freschi!

\*\*\*

Ma prima di continuare con il sebice, un breve commento su Lima, un grande porto del Pacifico e quindi una città di antica tradizione marinara e

soprattutto peschiera. La Città dei Re, perché lo spagnolo Francisco Pizarro la fondó il giorno dell'Epifania del 1535, il giorno appunto dei Re Magi, nella tradizione spagnola che invece non conosce la nostra befana. Fu la capitale di tutto il vicereame spagnolo d'America ed é un luogo ricco di storia e di cultura, precolombiana ed anche e soprattutto preincaica, a cavallo tra tradizione e innovazione, tra radici profonde e sviluppo dinamico.

A proposito di uno dei suoi cittadini contemporanei piú illustri, lo scrittore Mario Vargas Llosa vincitore del premio Nobel di letteratura 2010, ho appena letto una riflessione su Lima che mi permetto di fare mia per cosí poterla liberamente trasportare, adattandola con parole tutte mie, a Brindisi, tanto perfettamente mi sembra possa calzare alla nostra città: “...Transitare per quelle strade che hanno costituito lo scenario naturale di tante storie quotidiane nostre, dei nostri padri e dei nostri nonni, é come riconoscere nella realtà d'oggi quella materia prima che, eterea-

mente sovrapposta ai ricordi infantili e giovanili, dá come risultato magico la nostra stessa essenza di uomini ormai maturi ...Si é portati a credere che i luoghi cambiano con il tempo, che la loro facciata sia tutto, e che il commercio e le infrastrutture e lo sviluppo siano capaci di cancellare i quartieri e le case. Però quando i luoghi conservano storie, o meglio ancora quando hanno prodotto e producono storie, allora possono permanere intatti per sempre. Le strade infatti immagazzinano ricordi ed accumulano storie tra le loro pieghe e le loro fessure, e sono inoltre ancora e sempre colme di personaggi che le hanno transitate e che con i loro umori, i loro gesti, i loro affanni quotidiani e con tutti i loro sentimenti, sopravvivono al passo dei tempi. I luoghi, i nostri luoghi in definitiva, hanno anima e memoria, e per questo vale sempre la pena conoscerli, scoprirli e riscoprirli”.

\*\*\*

Lo storico peruviano J. Pulgar afferma che il termine ‘sevice’ deriva dalla parola ‘siwichi’ della lingua ‘quechua’ degli



Lima sull'Oceano Pacifico



Il Cebice piatto peruviano di pesce crudo marinato in limone cipolla e peperoncino

antichi popolatori precolombiani e preincaici delle regioni andine, ed il cui significato sarebbe quello di pesce fresco o pesce tenero. Forse sí o forse no, ...ma sta di fatto che grazie al sebice, la cucina peruviana nell'ultimo decennio ha scalato l'olimpico delle migliori tavole di tutto il mondo ed il turismo gastronomico a Lima é un fondamentale elemento trascinante di questa rigogliosa industria nazionale, a pari merito e forse ancor piú in testa che il tradizionale ed arcifamoso Machupicchu. Ho incontrato a Lima in piú d'una occasione alcuni italiani, spagnoli ed anche provenienti da altre parti d'Europa e d'America, che mi hanno spiegato essere in visita turistica per trascorrere una settimana gastronomica, in pelle-



Il porto peschiero di “El Callao”



grinaggio quotidiano tra alcuni di quel paio di dozzine di eccellenti ristoranti marinari di ottima qualità che o g g i o r n o popolano Lima.

Si tratta quindi di una cucina a base di semplice pesce crudo fresco e di altrettanto freschi frutti di mare, radicata nelle antiche origini precolombine dei popolatori

di quel porto del Pacifico e certamente influenzata, migliorata e quindi fusionata, con i tanti contributi provenienti da quei popoli orientali asiatici che attraversando il Pacifico sono, numerosissimi ed a più riprese nella storia, approdati sulle spiagge del Perù: mi piace dire, scherzando e semplificando molto, che il sebice è una specie di sushi, però con l'aggiunta di tutta l'allegria, il sapore, il calore, lo spirito ed il ritmo magico del tropico sudamericano.

\*\*\*

Ma anche noi brindisini abbiamo radicatissima nella nostra cultura una cucina a base di pesci e di frutti di mare, anche crudi. Ed abbiamo molti giovani che con impegno e con passione stanno riscoprendo e rigenerando le ricette marinare. Lancio quindi una sfida, o magari solo un invito, un suggerimento, a qualche bravo giovane ed entusiasta imprenditore brindisino appassionato dell'arte culinaria: perché non aprire a Brindisi una "sebiceria", naturalmente non improvvisando, ma preparandosi, studiando, ricercando, sperimentando, con pazienza e con tanto lavoro e dedizione!

E sì, ...perché racconterò più avanti che il sebice in Perù lo si mangia da centinaia di anni, ma lo strepitoso successo dell'industria gastronomica del Perù è invece molto più recente, ed una facile ricerca sull'argomento conduce a spiegare rapidamente e chiaramente le ragioni di tale successo. Quali?: l'intelligenza, lo studio, l'imprenditorialità, la perseveranza, il lavoro, i sacrifici e l'entusiasmo di una generazione di alcuni giovani cuochi che hanno saputo cogliere il meglio di una tradizione ed hanno saputo calarla dentro l'attualità e la quotidianità di questo nostro mondo ormai sempre più

globalizzato. \*\*\*

A Lima avevo conosciuto già un po' di anni fa, il ristorante "La Mar", una sebiceria appunto, di ottima qualità a prezzi accessibili, ed avevo provato i vari tipi di sebice che vi si offrivano assieme ad altri ottimi piatti marinari peruviani. Si trattava, e si tratta tutt'ora, di un ristorante informale nel quale a quel tempo non era neanche possibile prenotare. Mi era sembrato che quei sebices avessero qualcosa di speciale, un tocco di freschezza e di delicatezza che li rendeva di gran lunga più gustosi di quelli che, pur buoni, avevo molte altre volte già provato anche molto prima d'allora, fin dai lontani tempi del mio servizio civile a Guayaquil in Ecuador nella seconda metà degli anni '70. Poi, quello stesso ristorante, cioè con quello stesso nome e con la stessa qualità delle pietanze, l'avevo anche ritrovato in altre città americane: Città del Messico, Santiago del Cile, San Paolo, Bogotá, San Francisco, diventandone un "fan", ed avevo anche scoperto che l'ideatore e diretto ristoratore era un peruviano abbastanza giovane, un bravo "chef" di successo di nome Gastón Acurio.

L'anno scorso poi ero a Città di Panamá e avevo visitato un amico, ingegnere italiano direttore del cantiere del nuovo canale in piena costruzione e che dovrà essere inaugurato nell'agosto del 2014 in coincidenza con i 100 anni esatti dall'apertura del primo ed attuale canale, e al momento di decidere dove andare a cena mi venne in mente di chiedere in giro se per caso non vi fosse anche lì un "La Mar" e con mia grata sorpresa, ...si c'era, era stato aperto da poco. Entrando nel ristorante e mentre ci accompagnavano al tavolo, stavo raccontando al mio amico del "chef Gastón" e dei vari ristoranti "La Mar" che avevo conosciuto in altre città americane, allorché il cameriere che ci stava accompagnando esclama: 'Ah, lei conosce Gastón', e prima che io potessi replicare 'no' lui continua: 'Gastón è qui da qualche giorno, adesso lo chiamo così lo potrà salutare'. Simpatica quanto improbabile sorpresa. Dopo qualche minuto che eravamo al tavolo arriva Gastón. Un ragazzo quarantenne informale e giovanile, dall'aspetto gioviale e dall'apparenza appena un po'



Gastón Acurio, il rinomato chef peruviano dei famosi ristoranti 'La Mar'

timida. Si siede al nostro tavolo e subito mi preoccupavo naturalmente di spiegare il fortunato equivoco con il cameriere. Una gradevolissima chiacchierata: Gastón, appartenente alla classe media alta di Lima, con un padre importante che lo spinge a studiare diritto, si iscrive e studia all'università, ma con dentro di sé una grande passione e un infinito amore per la cucina tradizionale peruviana. Contro la volontà del padre, non si laureerà mai in diritto, ma si diplomerà nel famosissimo Le Cordon Blue di Parigi. Poi una carriera strabiliante, con tantissimo studio, tanta ricerca, tanto lavoro e tantissima dedizione. La sua missione principale è la valorizzazione e la diffusione della cucina peruviana nel mondo, e con tale obiettivo sempre presente, scrive libri, anima programmi televisivi, insegna gastronomia, promuove manifestazioni culinarie e regenta tanti ristoranti di successo, con la sua presenza continua attenta e meticolosa in ognuno di essi: un effettivo straordinario ambasciatore della cucina peruviana nel mondo. \*\*\*

E allora? ...Ma noi a Brindisi, oltre al pesce ed ai frutti di mare ed al celeberrimo ottimo polipo, abbiamo addirittura anche il nostro eccezionale vino, ...e questo sí che i peruviani non lo possono vantare. Quindi? ...Sarà possibile realiz-

zare quello che mi sono immaginato ed auspicato? ...Chi si fa avanti? ...Coraggio!

Noi popoli del Mediterraneo infatti, son convinto che cominciamo ad abbandonare le nostre origini barbariche solo quando imparammo a coltivare l'uva e le olive, ed i precursori della nostra cultura romana, i greci, proprio grazie al vino inventarono il simposio, termine che per l'appunto vuol semplicemente dire "bere assieme". I simposi erano riunioni di cittadini che conversavano e dibattevano i temi concernenti la "polis" -la vita pubblica- con la conduzione di un maestro di cerimonia che selezionava e serviva i vini durante l'incontro. Forse potrebbe essere una buona idea quella di ripristinare la tradizione! Immaginatoci un po' i nostri consigli comunali in simili circostanze! Magari, chissà che non ne verrebbe fuori qualcosa di meglio! Hahaha! Ma noi brindisini abbiamo fatto ben di meglio e ben di più che gli stessi greci: abbiamo addirittura prestatato il bel nome della nostra città al verbo "brindare", giacché nella Roma antica era costume che i giovani nobili andassero a studiare in Grecia e, naturalmente, partendo dal porto di Brindisi: il giorno della partenza si augurava con un buon vino locale il buon viaggio e il buon esito degli studi. E fu così che da quella tradizione

derivò il detto 'fare un brindisi' e quindi, 'brindare'.

\*\*\*

E per completare la nota storica già prima accennata sul sebice: nell'antico Perù, già duemila anni fa, si preparava questo piatto a base di pesce fresco che si cucinava nel succo fermentato del 'tumbo' -passiflora tripartita- un tipico frutto locale molto agrio e spiccatamente acido. Successivamente, durante l'impero incaico, il pesce veniva invece macerato con 'ciccía' -una bevanda ancestrale tipicamente andina che si ottiene dalla fermentazione del mais- e quindi condito con sale ed 'ají'. Poi la presenza spagnola aggiunse altri due ingredienti dalla tradizione culinaria mediterranea: la cipolla ed il limone il quale, sostituendo il troppo acido 'tumbo' o la acidula ciccía, permise di ridurre notevolmente il tempo necessario alla preparazione del piatto, tanté che la tendenza più recente è addirittura quella di prepararlo nel momento stesso del servizio: in alcuni ristoranti il chef lo prepara al tavolo dei commensali.

\*\*\*

Ma per concludere ritorniamo a Brindisi. Ho avuto uno zio di antica tradizione contadina brindisina, ma sulla sua tavola non poteva mai mancare un qualche frutto di mare fresco e rigorosamente crudo: dalle cozze alle vongole, dai coccioli ai tiratufoli, dai ricci alla schiuma di mare. Non faceva differenza alcuna il giorno della settimana, né il mese dell'anno, non importava che ci fosse il sole o che piovesse a dirotto, lui personalmente doveva, in un qualsiasi momento della mattinata, fare una corsa in bicicletta, o in moto, o in ape, da via Rodi alla 'chiazza' ...e comprare i frutti di mare freschi da mangiare come antipasto, crudi ed al massimo conditi con solo limone: non ricordo che in tantissimi anni lui abbia mai sofferto di un qualche incidente gastrico. Quindi? ...Storia tradizione e cultura culinaria, radici e idiosincrasia marinare, pesci e frutti di mare freschi, condimenti accessori in qualche modo reperibili, professionalità culinaria ed amatori gastronomici, ...Abbiamo proprio tutto, e allora, di cos'altro c'è bisogno a Brindisi? ...Solamente di tanto entusiasmo e imprenditorialità, di lavoro e tanta dedizione, ...Chi se la sente di tentare?



Nel ristorante "La Mar" di Lima