

LA “PINZICHETTERIA”- UNA NUOVA ATTIVITA PER I GIOVANI di Marco Biffani

A Roma lo chiamano “*cazzimperia*”, in Italia “*pinzimonio*” ed è quanto di più salutare e dietetico ci possa essere nel mangiare. C’è un vassoio in comune al centro del tavolo nel quale sono in bella vista, cespi di lattuga, gambi di sedano bianco (a Roma “*ciccio de sellero*”), carote, spicchi di finocchio e fettine di peperoni, di cetrioli, di porri, cipollotti, ravanelli ed altri ortaggi di stagione che si mangiano volentieri crudi. Di fronte a ciascun commensale una piccola ciotola con due dita di olio extravergine di oliva (di quello buono!), con sale e pepe quanto basta. Volendo si può anche aggiungere del succo di limone. Importante è emulsionare il tutto sbattendolo con una forchetta.

Ciascuno dei presenti si serve dal piatto centrale (alla araba) prendendo con le mani l’ortaggio che preferisce - già pulito e tagliato in lunghe fettine, o comunque agevolmente maneggiabile - lo intinge nel condimento della propria ciotola e se lo gode.

Un'altra squisitezza contadina, tipicamente romana, definita “povera”- altrettanto sana - è quella che, in Toscana, chiamano “*fettunta*” in altre regioni “*panunto*”, ma è più conosciuta come la “*bruschetta*”. Una fetta di pane casareccio, un poco spessa, abbrustolita, su cui si strofina preventivamente uno spicchio d’aglio e sulla quale si fa scorrere un filo d’olio (sempre extravergine di oliva, magari di prima spremitura) ed un pizzico di sale. Basta poi guarnirla con qualche pezzo di pomodoro maturo ed è già completa. Ma i ghiottoni si possono sbizzarrire arricchendola con molti altri ingredienti: melanzane, cipolle, radicchio, crema di olive, capperi, ma anche prosciutto, salsicce, formaggi vari e qualunque altro cibo appetibile. Gli chef ormai fanno la bruschetta “ai fegatini”, “ai 4 formaggi”, “al tartufo”, “alla marinara”, “alla norma”, “alla parmigiana”, “alla salsiccia”, “alle acciughe” facendola diventare una leccornia (X). Quasi un piatto completo. Inaffiato da un buon bicchiere di vino, meglio se rosso e corposo.

Perché allora non farne una vera e propria attività specializzata creando degli esercizi che offrano “pinzimonio” e “bruschetta” insieme? Chiamandoli magari “Pinzichetterie”? Volendo, impostandoli anche come Franchising. La Confagricoltura potrebbe essere protagonista, o una organizzazione che promuove il sano olio italiano. Un grossista di ortaggi, un fornitore di farine....

Oppure, se un bar, una gelateria, una tavola calda, una osteria che non decolla, o che si è vista ubicare nei pressi un analogo esercizio più attraente, si trasformasse in una “Pinzichetteria” potrebbe avere successo. Questo ramo vive sul <passaparola>. La gente ha sempre fretta, vuole mangiare semplice, mediterraneo, sano, saporito e spendere poco. Questa potrebbe essere una soluzione economica per l’esercente, con poco sfrido (scarto) alimentare rapida a organizzare e che si può impostare anche come self-service (quindi con poco personale).

Il cliente potrebbe persino scegliere, sia gli ortaggi di stagione (lavati e affettati) per il pinzimonio, che le innumerevoli guarnizioni per la bruschetta, a disposizione dell’avventore che potrebbe servirsene direttamente. Abbrustolendo - se crede - su una piastra costantemente calda, persino le fette di pane, già tagliato e disponibile. Vino e birra d’accompagnamento sarebbero d’obbligo.

E, per finire, un caffè e per i più ghiotti un gelato e avremmo soddisfatto palato e portafoglio.

Sì, lo so, esistono già le bruschetterie, ma vedo un’importante presenza di verdure, nel “cazzimperia” e quelle per la bruschetta. Anche perché stanno aumentando vegetariani e vegani e coloro che hanno compreso che gli ortaggi, sono sani (specialmente crudi) per il loro contenuto di antiossidanti, vitamine, minerali e soprattutto di salutari fibre e sono costituite soprattutto di acqua. Ma, di verdure, non se ne mangiano quante si dovrebbe, perché a casa, spesso, non si ha il tempo di prepararsele. E, nelle “pinzichetterie” si punterebbe anche sull’olio extravergine di oliva italiano, il sano paradigma della dieta mediterranea.

(X)da <Alimenti caratteristici e cibi tipici della romanità> di Peppe Renzi. Edizioni Accademia Belli