



Matteo Ruisi

# QUANTE STORIE PER UN HAMBURGER

Ricette, racconti e parole a caso.



Mi presento,  
sono Matteo Ruisi, di professione art director pubblicitario.  
Nella vita mi è capitato di essere anche un pedone,  
un utente, un passeggero, un telespettatore  
e un gentile cliente.  
Una volta incontrai Zuzzurro e in passato ho avuto  
la tentazione di chiamare il mio gatto Panceri.  
Nella vita ho desiderato, per almeno 7 secondi,  
di cavalcare un gorilla albino.  
Riesco a scrivere velocemente *meticlorpindolo  
spiramicinato al dimetridazolo amprolium  
in monensin disodico* ma sto ancora lavorando  
su *tigre conto trighe*.  
Ho avuto 15 anni un bel po' di tempo fa  
e per un intero anno.  
Ora sono più grande.  
Sono nato in ospedale, nel 1981 avevo un anno  
e vivo in una casa.  
Tramite mail ho vinto svariati milioni di dollari  
in concorsi americani, sono stato oggetto sessuale  
di donne vogliose e trovo sempre molte aziende  
curiose di sapere le mie password.  
Il mio numero di telefono esiste,  
l'ho acquistato regolarmente, la mia mail invece è gratis  
ma secondo me c'è qualcosa sotto.  
Ve ne regalo una copia: [matteoruisi@gmail.com](mailto:matteoruisi@gmail.com)

**In.**

# INDICE

- 1.** Amatriciano
- 2.** The Big Best Burger
- 3.** Astronzo
- 4.** Piccolo Tacco
- 5.** Santa Claus
- 6.** Calcestruzzo
- 7.** Kevin
- 8.** Coca-Cola
- 9.** Rizzietto
- 10.** Spalmella



**11.** Mad Dog 357

---

**12.** Dejavù

---

**13.** Bug

---

**14.** Apollo

---

**15.** Mex

---

**16.** Pozione Rossa

---

**17.** Pozione Verde

---



---

**Pr.**

## **PREFAZIONE**

---

È americano, viene da Amburgo e in Italia lo chiamiamo svizzera. Questo è un argomento sufficiente per capire quanto l'hamburger sia, già dal nome, un cibo assolutamente internazionale, come può esserlo la pizza, ma a differenza del prodotto gastronomico simbolo della cucina italiana ha un problema: la reputazione. Nel tribunale popolare è a fianco dell'alcool, denunciato per molestie e violenza; del fumo, accusato di crimini contro l'umanità e della droga, tacciata di libertinismo. L'hamburger potrebbe essere accusato di circuizione: con la sua bontà e succulenza induce il debole di palato a cibarsene avidamente fino all'obesità. In America il fast food è davvero un problema sociale, in Italia lo è meno, ma all'italiano piace fare propria la storia americana, forse perché l'America entra in casa mediante la TV, e se qualcosa entra in casa tua significa che è più vicino che mai. Per questo motivo l'italiano condanna l'hamburger, lo esorcizza rinominandolo "svizzera", perché la Svizzera è neutrale, non va mai in guerra, si fa i cazzi suoi, non fa pagare le tasse e se vai a Lugano trovi anche le puttane. Quale nome migliore per neutralizzare qualcosa di diabolico? Boh.

Il processo all'hamburger tuttavia è quasi uscito dai riflettori, soprattutto quando alcuni chef famosi e un criterio di cucina slow food tipico del nostro paese hanno contribuito ad elevare il panino più famoso del mondo a prodotto di alta gastronomia. Gli chef e la cucina italiana ci hanno insegnato che è sufficiente utilizzare materie prime fresche e stare alla larga dai prodotti confezionati e dai cibi pronti per offrire una cucina

---

---

salutare, priva di conservanti, coloranti o altre schifezze chimiche che ingurgitiamo quotidianamente senza nemmeno rendercene conto.

Il nemico numero uno dell'alimentazione tuttavia non è il grasso e nemmeno l'industria alimentare: è il tempo. Per cucinare occorre prendersi una pausa, come la si prende per guardare la televisione o andare in palestra e se non ci si vuole prendere il tempo che richiede si rischia di accontentarsi di merendine, surgelati e cibi confezionati.

Per questo motivo il tempo risulta essere il maggiore nemico dell'alimentazione, perché la cucina è un'attività che richiede attenzione, concentrazione e dedizione. E Paperone, giusto per fare un'altra rima.

L'hamburger, se cucinato con attenzione, dedizione e Paperone può essere realmente un piatto sano, equilibrato e ovviamente gustoso ma in "Quante storie per un hamburger" ho preferito pensare all'hamburger come a un piatto ispiratore, divertente da cucinare e da offrire perché regala tantissimi spunti per feste, serate tra amici e cene originali, proprio perché non è un alimento originario della nostra cultura e in un certo senso è ancora nuovo, stimolante e da scoprire.

Anche le ricette sono da scoprire, perché sono descritte in un modo ideato per facilitare la preparazione del panino soprattutto a chi è a secco di conoscenze culinarie. Inoltre ogni ricetta contiene dei suggerimenti replicabili in preparazioni diverse dall'hamburger: vuoi imparare a fare la maionese? La ricetta c'è; vuoi sperimentare il ketchup fatto in casa? La ricetta c'è; vuoi fare un viaggio immaginario in America alla scoperta di reality show improbabili, mucche bipedi e guru della cucina fast food? Beh, in questo caso c'è solo un racconto ma per onorare la ridondanza... la ricetta c'è.

*Avviso: questo libro nuoce gravemente alla salute mentale. Leggere responsabilmente.*

---

# 00.

**DIFFICOLTÀ:**  
Minima

## INTRODUZIONE

**TEMPO:**  
30"

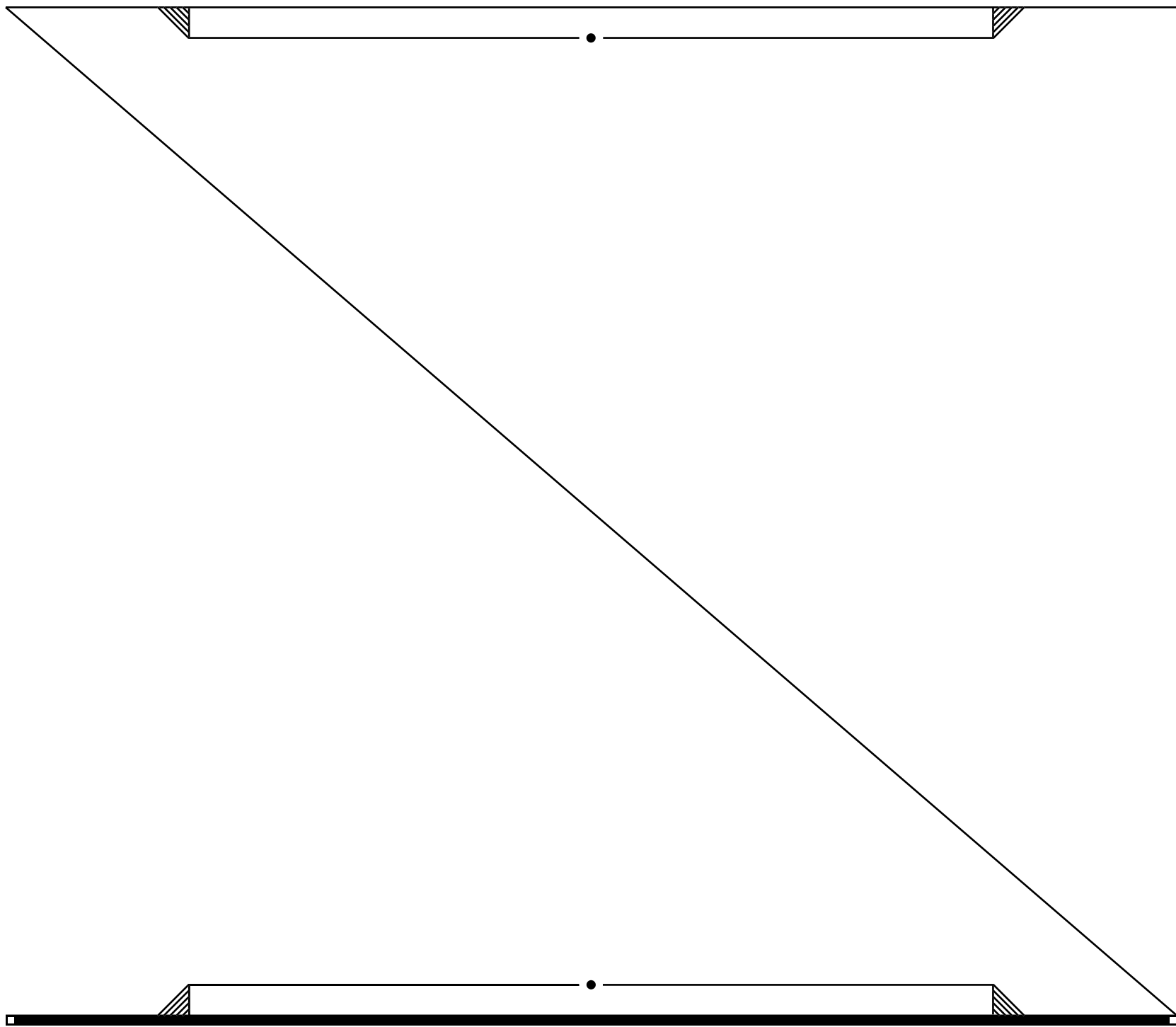
Il segreto di un'ottima introduzione è che non duri più di 30" di lettura e che sia scritta in modo chiaro e semplice. Scriverla per punti è l'ideale.

Gli ingredienti di questo libro sono:

- 17 ricette
- Racconti/gag/altro
- Suggestimenti
- Tante salse diverse da provare

- 1.** Procedere con l'apertura del libro: si aprirà facilmente con l'ausilio delle mani. Scegliere una ricetta dall'indice, scorrere le pagine fino a trovarla, leggerla.
- 2.** Nel caso in cui si sperimentasse una ricetta si consiglia di tenere il libro in luogo sicuro e fuori dalla portata dei bambini.
- 3.** Mancano 6 secondi di lettura. 5, 4, 3, 2, 1, 0, tempo supplementare. Fine.





---

## LA LEGGENDA DELL'AMATRICIANA

---

Purtroppo ho avuto solo 3 giorni per visitare la capitale e devo dire che, tra le altre cose, l'ho anche vista piuttosto male. Niente "Bocca della verità", niente "Terme di Caracalla", niente "Pantheon", ciò che ho visitato meglio è stato, con tutta probabilità, il Carrefour Express del Colosseo.

Un piccolo consiglio: non parlare mai di amatriciana ai salumieri del Colosseo, vi intratterranno per ore spiegandovi nei minimi particolari la loro versione del famoso piatto laziale, non solo illustrandovi la ricetta ma anche raccontandovi storie, origini, leggende e balle galattiche su di esso.

"Ma a voi al nord chi ve la impara l'amatriciana a te?"

Il mio amico salumiere iniziò il racconto più o meno con questo pout pourri di pronomi.

"In antichità, che cosa potevano portare al pascolo i contadini amatriciani, secondo te?"

Mi chiese.

"Allora... vediamo... i pomodori." Dissi io.

"Ennò! Eggià me sbaiji!

Potevano portà solo dù cose", disse, iniziando a scuotere le dita davanti alla mia faccia.

"Er guanciaie, er pegorino, 'a pasta e er vino da bbevere"

Ignorai il fatto che fossero 4 cose.

"Era 'n piatto povero, mica come quegli de oggi".

Annuii continuando ad ascoltare la storia/leggenda/balla galattica finché decisi che avrei creduto a ogni singola parola del racconto, a mio rischio e pericolo.

---

---

Al confine con l'Abruzzo esisteva, ed esiste tutt'ora, una piccola cittadina laziale di nome Amatrice dove vennero inventati appunto gli spaghetti all'amatriciana ma anche un sacco di altre cose, come il pecorino romano, la religione cattolica, il vento e la parola "ciliboria".

Ad Amatrice viveva un giovane allevatore di pecore, Augusto, soprannominato "Gusto" per la sua tendenza a trattarsi bene in fatto di cibo. Mentre gli altri allevatori portavano a pranzo semplicemente del pane che inzuppavano nel fiume (inventando così la ricetta del "pane e acqua") Augusto, detto Gusto, portava con sé delle grandi prelibatezze. Il suo primo giorno di lavoro, narra la leggenda, portò addirittura del cioccolato contenuto in una noce di cocco divisa a metà (inventando contemporaneamente la schiscetta e il Bounty).

I pecorari non vedevano di buon occhio il giovane Augusto, perché avevano maturato tutti quanti la convinzione che fosse un po' superbo, che si credesse migliore degli altri. "Un pecoraro" - sostenevano tutti - "dovrebbe mangiare solo carne di pecora, formaggio di pecora, bere latte di pecora e al massimo nutrirsi con della lana" - ma mai e poi mai dovrebbe mangiare il Bounty!

Fu così che Augusto decise di assecondare in parte le continue lamentele dei suoi colleghi decidendo di portare a lavoro solamente prodotti reperibili nel territorio. Il primo giorno dopo la presa di coscienza, portò al lavoro della pasta. La cosse in un geiser tipico laziale e la mangiò così: senza sale, né olio, né peperoncino, né coulisse di ricci di mare marinati al pompelmo. Non gli piacque molto e per questo motivo il giorno seguente provò ad aggiungere delle foglie di quercia.

---

---

Questa volta però invitò dei colleghi al banchetto, si sedettero tutti su un capitello di inestimabile valore e mangiarono allegramente la pasta alle foglie, quella che oggi conosciamo come pasta foglia. Mi sembra.

Non era niente male ma ancora c'era del lavoro da fare.

Siccome nel Lazio, in quel periodo, si trovavano molti maiali di tutte le razze, Augusto decise di provare una parte di esso per insaporire la salsa, al posto delle foglie. Non poteva usare parti troppo pregiate perché il maiale valeva molti soldi e i ricchi erano disposti a pagare svariati denari per poterlo avere. Decise quindi di usare l'urina.

L'urina però era una merda. Poi provò con la merda ma la merda, manco a dirlo, era un'urina.


Si chiese poi quale fosse la parte di scarto più morbida del maiale e gli venne in mente la guancia. Infatti la guancia del maiale era molto morbida perché le nonne dei maiali sollevano strizzare sempre le guance dei loro nipoti, intenerendo in questo modo le carni. Le nonne maiale dell'epoca non immaginavano di certo che quel gesto avrebbe mandato al macello i loro pargoletti altrimenti, credo, non l'avrebbero più fatto.

Al successivo banchetto il giovane pastore diede il meglio di sé e inventò l'amatriciana originale, quella senza pomodori che chiamò appunto "amatriciana senza pomodori", proprio perché non li aveva messi e non aveva nemmeno intenzione di farlo.

"Mettili i pomodori, Augusto!" gli dissero tutti quanti ma lui: "No! L'originale è senza pomodori e senza cipolla!", li ammonì, "L'ho inventata io, lo saprò meglio di voi come è fatta?".

Dopodiché inventò anche la bestemmia.

---



Fu in questa occasione che Augusto ricevette il plauso della critica ricevendo addirittura una stella Michelin.

Nacque allo stesso tempo quella che sarebbe diventata l'eterna diatriba sull'amatriciana originale.

La storia di Augusto da quel momento si perse nella notte dei tempi. Dopo la stella Michelin, aprì un ristorante col suo amico Flavio che chiamò "Anfiteatro da Flavio" in cui serviva carne felina ed umana. Quell'anno guadagnò il titolo di "Chef dell'anno" che lo lanciò nel mondo dell'alta cucina fino a farlo diventare ricco e famoso. In quegli anni diventò imperatore, conquistò mezzo mondo, uccise Giulio Cesare, incendiò Roma, dipinse la Cappella Sistina, donò a Pietro le chiavi del paradiso e scrisse la Divina Commedia al contrario.

Così dicono.

**FINE.**



# 01.

**DIFFICOLTÀ:**

Bassa

## AMATRICIANO

**TEMPO:**

30'

**PER LA POLPETTA:**

- 120 g di carne di manzo macinata per ogni hamburger
- 1 tuorlo

**PER LA SALSA:**

- 4 pomodori "ramato" maturi (sono quelli a grappolo)
- Un bicchiere di vino bianco (meglio se Frascati)
- Olio
- Sale
- Un cucchiaino di zucchero di canna

**PER IL RESTO:**

- Pane tipo hamburger con sesamo
- 4 fette di pecorino romano
- 4 fettine di guanciale stagionato
- Insalata romana
- 4 fette di pomodoro da insalata

**PANE**

**SALSA**

**INSALATA**


**POMODORO**

**PECORINO**

**HAMBURGER**

**GUANCIALE**

**PANE**



La prima azione che bisogna fare prima di preparare un'ottima salsa amatriciana per hamburger è quella di togliere la pelle ai pomodori.

A nessuno di noi piace ritrovarsi tra i molari la pelle dei pomodori. È un po' come i residui di popcorn. Avete presente? Avete mai provato ad avere conficcata nella gola una pellicina di mais scoppiato? Che di solito si accapocchia alle tonsille? Una volta che si insinua nel cavo orale non ci potete fare niente. È peggio di una moglie, rimarrà con voi per sempre. E se avete la fortuna di estrarla noterete che è rimasta immutata. Ma come è possibile? Di cosa diavolo è fatta?

La pelle dei pomodori si affeziona meno alla bocca, ma è anch'essa decisamente fastidiosa.

**1.** Per toglierla basterà immergere i pomodori per 20 secondi in acqua bollente, con o senza incisione a X sul fondo.

---

**2.** Una volta sbollentati e pelati i pomodori, tagliarli a pezzi piccoli mantenendo il loro liquido (volendo si può filtrare in un colino l'interno dei pomodori per togliere i semi). Tenere da parte.

---

**3.** Scaldare l'olio in una padella, aggiungere le fette di guanciale e farle soffriggere finché il grasso diventa bianco. Togliere il guanciale e metterlo ad asciugare su un foglio di carta assorbente. Aggiungere il vino al grasso del guanciale e far evaporare per 3 minuti.

---

**4.** Aggiungere i pomodori a pezzi nella padella con grasso e vino, salare e aggiungere lo zucchero di canna per caramellare la salsa. Anche nella salsa al pomodoro per gli spaghetti si mette un po' di zucchero perché serve a togliere acidità.

---







**5.** Far cuocere per circa 20/30 minuti. Una volta pronto frullare e mettere in frigorifero.

---

**6.** Tagliare il pane, riporlo su un pezzo ampio di carta stagnola.

---

**7.** Lavare e tagliare l'insalata a strisce.

---

**8.** Tagliare a fette il pomodoro da insalata.

---

**9.** Comporre il panino e avvolgerlo nella sua stagnola.

---

**10.** Scaldare cinque minuti in forno e servire dicendo: "Aho!"

---



