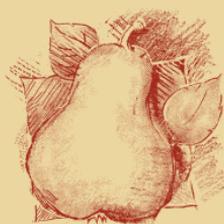


la pera



dieci modi di prepararla



Patricia Romatet

Guido Tommasi Editore

Disegni di copertina Didier Lamy

© Les Éditions de l'Épure, Paris, 2003

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto, in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita autorizzazione scritta dell'editore.

© Edizione italiana: Datanova S.r.l. (Guido Tommasi Editore), 2010 - Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Traduzione: Giusy Marzano per GTE, Milano

Revisione: Laura Tosi per GTE, Milano

Premessa

A Pierre Corneille

Quando pronunciamo la parola pera a cosa pensiamo? Qual è il primo significato che ci viene in mente? Il frutto o una persona che si lascia imbrogliare? Se ci riflettiamo bene, non è poi così evidente.

Che noia, oggi qualsiasi cosa viene analizzata attraverso la lente del marketing: come si fa a rivalutare la propria immagine quando ti hanno appiccicato addosso un tale cliché?

“Quel tipo ci è cascato come una pera cotta!”... “Sei proprio una pera cotta”... “Quella è fatta a pera”... La finezza del gusto può coesistere con un’immagine simile?

Per non parlare delle espressioni gergali “farsi una pera” o “fare la figura del peracottaio”!

Lontano dal linguaggio figurato, la pera intesa come frutto può fieramente rialzare la testa. A questo punto però c’è da chiedersi se sia, effettivamente, meno “dotata” di altri frutti.

I linguisti più esperti sapranno spiegare perché la frutta è stata scelta come base di tante espressioni? La nostra lingua ne è ricca ed è un vero piacere redigere questo piccolo inventario.

Cominciamo con i fichi: “far le nozze con i fichi secchi” e “non m’importa un fico secco”! Perché il fico viene considerato un alimento di scarso valore tanto da diventare simbolo di estrema parsimonia?

E chi avrebbe voglia di scivolare su una buccia di banana?

Chi vorrebbe essere preso in castagna?

Chi vorrebbe sentirsi dire che si comporta come la volpe con l'uva? Chi accetterebbe di essere spremuto come un limone? La mela, bizzarramente, sembra essere tenuta in maggior considerazione. Sarà stata la sua presenza nel paradiso terrestre a farle meritare un posto d'onore? Tuttavia Eva l'ha morsa... ed è diventata il pomo della discordia!

Mele e pere vicine e rivali?

Torniamo alla pera, perché qui si tratta di ridarle il meritato lustro. Un produttore piccardo che ho conosciuto al mercato mi ha fatto assaggiare una pera, la pierre-corneille, proprio negli ultimi giorni in cui era disponibile sulle bancarelle: una vera delizia.

Mi sono subito annotata il nome e ripromessa di chiederla una volta ritornata la stagione giusta.

Ho buttato giù una lista delle varietà che conosco: la decana del comizio, la passacrassana, la butirra-hardy, la williams...

Il gusto per la scrittura e per le terminologie mi ha fatto immergere in un Larousse illustrato d'inizio secolo; qui i nomi delle varietà dimenticate fanno sognare: la decana di luglio, la coscia, la favorita di Clapp, la bonne d'Ezée, la boutoc, la duchessa d'Angoulême, la butirra d'Inghilterra, la bonchrétien invernale.

Cercate la pierre-corneille, continua ad essere coltivata ed è davvero formidabile.

Patricia Romatet

10 modi



Queste ricette sono per quattro persone

Pere al roquefort

Piccoli pâté de foie alle pere

Pera esotica

Pere pasticciere

Composta d'autunno

Delizia alle pere

Pasticcio alle pere

Soufflé alle pere

Pere allo zenzero di Françoise

Gratin di pere

- 4 pere
- 100 g di roquefort
- 2 cucchiaini di crème fraîche
- 1 mazzetto di erba cipollina
- sale e pepe

Pelate le pere, tagliatele a metà ed eliminate il torsolo e i semini. Tenete da parte.

Mescolate il roquefort e la crème fraîche fino a ottenere un composto omogeneo.

Salate leggermente e pepate a piacere.

Farcite le pere con questa preparazione e cospargete con la cipollina tritata.

Servite subito con un'insalata ben condita.



Guido Tommasi Editore