



L'autrice consiglia di leggere sorseggiando un calice di Ribolla gialla Doc Colli orientali del Friuli.



Uovo fritto



di Cinzia Genitori



Non è da molto che ho scoperto l'esistenza dell'uovo fritto. Non tanto della preparazione culinaria in sé, le cui varianti sono comunque molte, quanto della sua denominazione comune.

A casa mia – la casa della mia infanzia – l'uovo fritto si chiamava “uovo a occhio di bue”. Ammetto che il nome fa un po' impressione, ma faceva impressione anche il largo tuorlo giallo, semicrudo e come perso all'interno di un cerchio bianco, dagli orli appena dorati. Forse per questo non mi è mai piaciuto, e da sempre preferisco rigirarlo, in una variante sicuramente non contemplata dai manuali di cucina. Il tuorlo rappreso sta sotto, e quando affondo la forchetta nel cerchio, non si spande attorno, ma resta lì, pallido e contenuto, per quanto un po' appiattito. Anch'io a volte mi sento così, pallida e contenuta, persino un po' appiattita. E in effetti, la vita è piena di eventi che ti rigirano e ti appiattiscono. Ma non sbrodolo attorno, e quando tutto è finito – l'uovo s'intende, la vita non so – il piatto è pulito, e non ci sono tracce da raccogliere con il pane.

L'uovo a occhio di bue era una specialità di mio padre. Nella casa della mia infanzia i padellini erano in acciaio, padellino e manici un tutt'uno. Così, quando l'uovo era pronto, i manici erano roventi, e non c'era modo di togliere il padellino dal fuoco, se non con le presine. Ma, in ogni storia c'è sempre un ma, nella casa della mia infanzia a un certo punto mia madre aveva introdotto uno strumento sostitutivo delle presine, un po' pinza, un po' morsetto. Era in acciaio come il padellino, e vagamente inquietante. Papà però non lo usava, e alla fine neppure lei. Papà non usava neanche le presine, ma uno strofinaccio, di cui ripiegava un angolo in un grumo di stoffa. Con questo portava in tavola il suo uovo a occhio di bue e lo mangiava direttamente dal padellino. Il suo uovo

era un vero occhio di bue, liquido e lacrimoso, nel giallo e nel bianco. E quel che è peggio, una volta in tavola, interamente ricoperto di peperoncino in pezzi. Non paprika, non peperoncino in polvere, proprio peperoncino spezzettato, rosso e piccante. Papà amava il peperoncino, ma non ne ha mai fatto un uso smodato, se non proprio sull'uovo.

Adesso che ci penso, inizio a sospettare che l'uovo a occhio di bue non piacesse granché neanche a lui. Così come – a rifletterci bene – non doveva amare granché il suo stesso temperamento, collerico e sentimentale a un tempo. Esattamente come il suo uovo, liquido e lacrimoso all'interno, terribilmente rosso e piccante fuori.

L'uovo fritto di mamma è una frittatina. Immutabilmente uno, inevitabilmente frittatina. In sequenza: uovo nella sinistra, forchetta nella destra, colpo preciso della destra sulla sinistra, uovo nel piatto: rimescolamento rapido con un pizzico di sale, niente formaggio, niente erbe: olio fumante nel padellino, sfrigolio dell'uovo e rigiro della frittatina nel padellino stesso: questa è una magia che non sono mai riuscita a replicare. Sono capace di rigirare abilmente una frittata con l'ausilio di un piatto o di un coperchio, ma rigirare una frittatina di un solo uovo sollevandone un lembo con una forchetta, neppure una spatola, è una sua specialità. Molte altre sono le sue specialità irripetibili – i silenzi impenetrabili, o la distrazione irrimediabile, ad esempio – ma in tutte ritrovo la stessa essenzialità: niente fronzoli, mai, e la stessa apparente sicurezza. Dentro, un amalgama di sentimenti, del tutto indistinguibili, bianco e giallo dell'uovo rapidamente mescolati, inestricabilmente fusi. Fuori, dorata e rotonda, una frittatina di uovo, che per quanto la giri, e la rigiri, sa monotonamente di uovo. Rassicurante, se hai fame. Indiscutibilmente noiosa, se mangiata controvoglia.

Più complesso, e allo stesso tempo più semplice, l'uovo di mio fratello. Immancabilmente alla coque: tre minuti da quando l'acqua bolle, l'albume rappreso, il tuorlo liquido. Nel portauovo, rigorosamente senza sale. Mio fratello mangia il tuorlo con il pane, non importa che pane, il cucchiaino lo usa solo per l'albume, quel poco che ne resta attaccato al guscio. Finisce rapidamente il suo uovo, e poi mangia formaggio, prosciutto, e altro pane.

L'uovo è un rito, e come tutti i riti, va rispettato. Come per tutti i riti, ne sono contemplate diverse varianti. In quella di mia cognata, cioè la moglie di mio fratello, i minuti sono quattro. Lei li calcola da quando immerge l'uovo nell'acqua bollente, aiutandosi con un cucchiaino. Ogni volta penso che l'uovo si romperà, e questo è ciò che penso anche del loro matrimonio. Ma fino ad oggi non è mai successo, né con l'uovo, né – altrettanto inspiegabilmente – con il loro matrimonio. Anche lei mangia il suo uovo con il pane, che viene tostato, tagliato a striscioline, e generosamente offerto anche a mio fratello. Entrambi mangiano il loro uovo con gusto, mia cognata però nel suo mette il sale.

L'uovo fritto è comparso nella mia vita con Francesco, mio marito. Nella sua casa di origine l'uovo fritto si chiama uovo fritto, ed è un uovo che viene fritto in padella. La frittura viene fatta con olio, rigorosamente extravergine di oliva, in una padella di ferro con il manico. Le regole sono regole, Francesco questo l'ha chiarito da subito. L'olio deve essere caldo, l'albume rapprendersi, il tuorlo restare morbido. A me le regole non piacciono molto, a lui sì. Forse è per questo che ci piacciamo così tanto.

Anche se lui – a volte – mangia ancora l'uovo fritto, insieme abbiamo deciso che le nostre uova preferite sono barzotte. Non fritte, non sode, non alla coque. Niente frittatine né occhio di bue. Barzotte. Cinque minuti da che l'acqua bolle, raffreddate rapidamente sotto l'acqua corrente, immediatamente sgusciate. Il tuorlo morbido al punto giusto. Con buona pace delle regole, dei riti, e delle nostre famiglie d'origine.

Cinzia Genitori

Milanese per *ius soli*, siciliana per *ius sanguinis*, ha una spiccata predilezione per tutto ciò che è variabile e plurale: le possibilità. Nella realtà, ama la buona cucina e le chiacchiere con gli amici, specialmente quando hanno la ventura di accadere insieme.

Tra i libri già letti e quelli ancora da leggere, i preferiti sono quelli da rileggere. In particolare, tra le fiabe, quelle di Andersen. Tra gli scrittori, le scrittrici, tra queste, Elizabeth Strout. Tra i poeti, senza distinzione di genere, Emily Dickinson, sopra tutti.

In forma cartacea, ha pubblicato un racconto e due poesie. Il racconto, in un'antologia a cura dell'associazione *dcomedonna* di Segrate. Le poesie, entrambe da Lieto Colle, nelle antologie *Ti bacio in bocca* [2005] e *Il segreto delle fragole* [2006].