



Quando il gazpacho si faceva con le mandorle

SUCCEDEVA PRIMA CHE IN **SPAGNA** ARRIVASSERO I POMODORI, COME SPIEGA MARTA JIMÉNEZ SERRANO NEL ROMANZO *I NOMI PROPRI*



La **scrittrice** madrilenana Marta Jiménez Serrano, 31 anni, autrice di *I nomi propri*

MARTA Jiménez Serrano è una scrittrice spagnola nata nel 1990. Il suo primo romanzo, recentemente tradotto in italiano da Olga Alessandra Barbatto e edito da **Giulio Perrone Editore**, s'intitola *I nomi propri* e racconta dei pezzi della vita di una bambina che si chiama Marta, come l'autrice. La bambina a poco a poco smette di esserlo, e diventa una ragazza e poi una giovane donna. Fin qui non c'è niente di particolarmente insolito. E però, già nelle prime pagine, c'è qualcosa che non torna nel modo in cui questa storia viene raccontata: i pezzetti di vita di Marta sono raccontati alla seconda persona, con una voce narrante che le da del tu. E, poco a poco, si capisce che questa voce narrante ha un nome, si chiama Belaundia Fu, e però non esiste, perché è l'amica immaginaria del-

la protagonista. Come spesso accade agli amici e alle amiche immaginarie, Belaundia Fu è a volte assolutamente indispensabile, mentre altre volte viene cacciata, se non dimenticata.

Nelle prime pagine la bambina è dalla nonna per l'estate con le sue sorelle più piccole, e senza saperlo impara una minuscola regola del mondo: "Sei sola con la nonna, che prepara il gazpacho in cucina. Ancora non lo sai, adesso non lo sai, perché guardi *Holly e Benji*. Ma un giorno crederai che l'amore è questo: condividere uno spazio facendo cose diverse".

Il gazpacho che tutti conosciamo è fatto coi pomodori, ma questo forse no, perché già alcuni dettagli cominciano a non tornare. E chissà che non fosse il gazpacho che si mangiava in Spagna prima che arrivassero i pomodori dall'America, quello di mandorle, che risponde al nome proprio di Ajo blanco.



Ajo blanco GLI INGREDIENTI



Per 4 persone:

200g di mandorle pelate (meglio ancora delle lamelle di mandorle)

100g di pane raffermo senza crosta
Mezzo litro d'acqua
Mezzo spicchio d'aglio
Mezzo bicchiere di aceto di vino rosso (non balsamico)
Olio, sale e pepe
Qualche acino d'uva o di melograno per guarnire



COME PROCEDERE

La sera prima, immergete le mandorle pelate o le mandorle in lamelle nell'acqua, coprite e lasciate in frigorifero per almeno 6 ore.

La mattina dopo l'acqua sarà biancastra: quello è un rudimentale latte di mandorle.

A questo punto bagnate il pane con l'aceto e lavoratelo fino a trasformarlo in una poltiglia, poi aggiungete sia il pane che l'aceto all'acqua con le mandorle. Tritate

mezzo spicchio d'aglio e aggiungete anche quello. Salate abbondantemente e frullate a lungo con il miglior robot che avete, se possibile uno di quelli che si usano per fare i frullati di frutta. Se è troppo denso aggiungete un altro bicchiere d'acqua. Assaggiare e aggiungete altro sale o altro aceto se vi sembra troppo dolce per i vostri gusti. Lasciate riposare in frigorifero per almeno due ore, e mangiate entro i 3 giorni successivi, freddissimo, con qualche acino d'uva. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

26 agosto 2022 | il venerdì | 73