

di Giovanni Ballarini

22 novembre 2017

IL TABACCO IN TAVOLA



Il tabacco, estromesso come fumo dalle sale dei ristoranti, sta rientrando sulle tavole per aromatizzare nuovi piatti, recuperando anche passate tradizioni.

L'Italia non è terra di *solanacee*, ma quando e in tempi diversi queste sono arrivate, tutte hanno trovato un posto in cucina. La prima *solanacea* giunta dall'Oriente è stata la melanzana e dopo molti secoli dall'Occidente sono arrivate la patata, il pomodoro, il peperone e il tabacco. Grande e sotto gli occhi di tutti è stato il successo delle prime quattro, ma non bisogna dimenticare che anche la quinta *solanacea*, il tabacco, ha avuto e ora sembra recuperare un consenso in cucina.

Da quando il tabacco è arrivato in Europa è stato fumato in diversi modi, ma anche fiutato, masticato e mangiato, con alternanza di successi e abbandoni. Consultando la rete di Internet già centomila le ricette vedono la presenza del tabacco, sotto diverse forme, anche in associazione con la carne, il pesce e i dolci e non manca un raffinato filetto in crosta di tabacco, presentato a *Masterchef 4*.

Il tabacco da fumo è usato utilizzato anche con sofisticati strumenti, dall'orientale narghilè alle odierne sigarette elettroniche, quello da fiuto è un finissimo tritato, venduto in bustine simili a quelle del tè e coloro che ne fanno uso ne mettono un pizzico fra il labbro inferiore e la gengiva. Il tabacco ancor oggi è masticato sotto forma di foglie strappate, attorcigliate o compresse in cubetti, confezionate anche in lattina, vendute come blocchi solidi o in bustina e chi lo usa lo mettono fra la guancia e le gengive. In Svezia si produce lo Snus, polvere di tabacco compressa dall'aspetto simile a una caramella dura che si scioglie in bocca e che per certi aspetti si può assimilare a un *lambitivo* rinascimentale.

Il *lambitivo* è un'antica forma di medicamento liquido, usato per lambire (da qui la

denominazione) le parti ammalate e specialmente i mal di gola e di petto. Molte erano le ricette di lambitivi fatti con mele stemperate in decozione, con polpa di cassia, con puleggio e anche con tabacco, quest'ultimo ben descritto dall'Abate D. Benedetto Stella che nel 1669 a Roma pubblica un volumetto intitolato *Il Tabacco*.

Il lambitivo declamato dall'Abate Stella non ha successo, diversamente dai *Bonbon*, dove il tabacco è associato al cioccolato. È il chimico di Lione Pietro Perlont che li porta a Torino, dove sono trionfalmente adottati soprattutto dalle dame della buona società che come profumo usano un *Tabacco di dama all'acqua angelica*, sapiente composizione di muschio, ambra, benzoino, acqua di rose e fiori di cedro. Un profumo femminile che ben si accosta al gusto dei Bonbon e a quello più forte dei maschi che fumano pipe e sigari e che anche loro usano colonie e profumi aromatizzati con il tabacco! Ancor oggi molto apprezzata è l'associazione di un buon cioccolato amaro, gustato assieme a un sigaro e a un distillato di classe, dal Cognac al Rhum, per una meditazione sprofondati in una comoda poltrona! In cucina, e non poteva essere diversamente, il tabacco è usato come aroma, uno dei circa quattromila a disposizione, e serve in particolare per preparare schiume o arie, divenute di moda con l'odierna Cucina Molecolare. Alcune schiume sono usate da secoli e quando si montano gli albumi di uova si forma una schiuma; anche la panna montata è una schiuma. Queste schiume o arie servono per decorare un piatto e anche per dare una nota aromatica delicata e non invasiva. Per produrre le schiume o arie oggi si utilizzano particolari strumenti e servono per diluire aromi molto intensi, come quello del tabacco. Gli aromi di tabacco sono disponibili sul mercato, ma vi è chi preferisce prepararli in proprio partendo dalle foglie di tabacco o dai sigari.

I ristoratori usano il tabacco all'interno di diverse proposte culinarie: dolci, carni e pesci. Superati lo stupore e le perplessità iniziali, il cuoco Marco Fadiga dichiara che chi prova la crema leggera al rhum con infuso di sigaro e croccante alla frutta secca, non la abbandona più. Lo chef Filippo Chiappini usa il tabacco in infusione per elaborare una salsa di accompagnamento a un pesce leggermente affumicato. Davide Scabin stupisce con la sua scatola affumicatrice, con la quale ogni commensale affumica piccoli tranci di pesce e molluschi sul proprio piatto partendo dal fumo del suo sigaro. Aimo e Nadia Moroni scelgono il tabacco da pipa, morbido e più piacevole in bocca, per un dessert con tre mousse di diversi tipi di cioccolato. Luciano Tona per chiudere un pranzo o una cena di grande livello propone una cioccolata bianca con gel di rum e aria al tabacco. Il gastronomo Andrea Grignaffini con entusiasmo parla di "*tabacco chef*" e si dichiara grato ai cuochi che accogliendo il tabacco nelle loro cucine fanno scoprire che il tabacco si può gustare come elemento di un grande piatto.

L'approccio all'aroma di tabacco non è facile, come per il vino, e vi è chi ha dichiarato che, prima di scoprire il tabacco giusto, avrà fumato trecento sigari, alla fine scegliendo il sigaro Winston Churchill, di foglia dal sapore robusto e aromatico.

I piatti al tabacco con la sua nicotina sono pericolosi? Oltre che nella *Nicotiana tabacum*, la nicotina è contenuta in altre *Solanacee* alimentari come melanzana, patata, peperone e pomodoro. A bassi dosaggi l'alcaloide ha effetti di tipo stimolante: cosa di meglio per un pranzo o una cena a volte pesanti? Inoltre i danni del fumo di tabacco derivano dalla combustione e non dalla nicotina.

Il tabacco da cucina, ricuperando e reinterpretando passate esperienze non potrebbe essere una nuova opportunità per la tabacchicoltura italiana, la nona nel mondo?