

A tavola con Maradona

Da Napoli a Buenos Aires,
ricette e azioni straordinarie
del *pibe de oro*

Fabrizio Mangoni
Oscar Nicolaus

Il leone verde

Si ringraziano per i loro contributi: il filosofo Vittorio Dini;
il preparatore atletico di Maradona, Fernando Signorini;
la cuoca e governante di Maradona dal 1984 al 1991, Lucia Rispoli
Vignati (e il figlio Massimo); gli chef Salvatore Di Meo e Antonello
Rinaldi; il pizzaiolo Enzo Coccia; il pasticcere Ciro Scarpato.

Direzione editoriale: Anita Molino

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano

Redazione: Beatrice Toscano

In copertina: ©istockphoto.com/DenPotisev;

©istockphoto.com/Stephane Debov

Disegni: pp. 33, 65, 72: ©shutterstock.com/Olga_Zaripova

p. 89: ©istockphoto.com/DenPotisev

ISBN: 978-88-6580-353-0

© Copyright 2021

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

Introduzione

“Non si mangia mai da soli ma sempre alla tavola dell’Altro,” recita un celebre aforisma dello psicoanalista francese Jacques Lacan.

La tavola di Maradona è stata popolata, nella sua vita, da molti Altri.

Altri che, in questo libro, assumono la forma di ricordi, fantasmi, metafore, cibi provenienti da mondi diversi. Una tavola ricca, reale e immaginaria.

Un racconto che, alternando fantasia e realtà, toni leggeri e temi più seri, vuole essere un omaggio affettuoso al campione argentino di cui gli autori sono stati grandi estimatori.

Talvolta si racconta di ricette reali amate da Maradona, altre volte le pietanze diventano metafore delle azioni più straordinarie del *pibe de oro*, i cibi si fondono con i goal. Le vittorie diventano piatti da sogno.

Tre grandi cene sono il cuore del libro: la prima, in cui nasce l’idea del *Te Diegum*, un omaggio al campione che farà il giro del mondo; la seconda, in cui si gustano alcuni piatti tipici della gastronomia argentina mentre si svolge un dialogo immaginario tra *el pibe* e alcuni commensali, personaggi di diverse epoche storiche a cui, direttamente o indirettamente, Maradona è stato accostato; e infine una terza, che si svolge in terra di Partenope, dove non poteva mancare l’incontro tra il nostro, la Pasta e la Pizza.

Lo stesso Maradona, in conclusione, diventa cibo, per la precisione un dolce che ne rappresenta i tratti geniali.

Sullo sfondo il gemellaggio tra le due patrie di Diego, Napoli e Buenos Aires, le due città magiche, malinconiche e appassionate, tragiche ed esaltanti, come le tante vite di Diego Armando Maradona.

Il goal del secolo e la ricetta dell'imperatore

Città del Messico, 2277 metri sopra il livello del mare.

22 giugno 1986, ore 13:09 (ora locale), Stadio Azteca, 115.000 spettatori.

Sta per andare in scena un sogno. Un sogno evocato quindici anni prima da Pier Paolo Pasolini.

Si gioca Argentina-Inghilterra, valevole per i quarti di finale della Coppa del Mondo. Il secondo tempo è iniziato da dieci minuti, sono le 13:10 quando Maradona riceve la palla nella sua metà campo.

Dieci secondi dopo, manda la palla nella rete dell'Inghilterra. In dieci secondi *el pibe* fa qualche passo verso la sua porta, poi con una giravolta improvvisa si dirige verso quella avversaria: scarta in progressione uno, due, tre, quattro difensori e infine il portiere della Nazionale inglese prima di depositare in rete il pallone.

In dieci secondi percorre almeno 60 metri, mantenendo il perfetto controllo del pallone e superando in dribbling buona parte dei difensori della squadra avversaria.

Ma non basta, in più di un momento della sua inarrestabile corsa, alza la testa e pensa! Provate a immagi-

narvi la scena: Diego sta correndo a 2277 metri sopra il livello del mare, rincorso da mezza squadra inglese, il pallone che gli deve rimanere incollato al piede. Si chiede se sia il caso di passare la palla a un compagno ma sono tutti marcati, e allora prosegue fino a quando si trova innanzi a Shilton, il portiere inglese, con il terzino Butcher (“macellaio”, *nomen omen*) che disperatamente lo insegue e sta per travolgerlo.

In questa situazione – è lui stesso a raccontarlo – in un decimo di secondo, gli viene in mente il rimprovero che gli aveva fatto il fratello minore in occasione di una partita di qualche anno prima, sempre contro l’Inghilterra, in cui Maradona era arrivato solo davanti al portiere inglese nella stessa identica posizione in cui si trova adesso, ovverosia spostato sulla destra. Aveva toccato il pallone con l’esterno sinistro, verso il palo alla destra del portiere, superandolo ma spedendo la palla di pochissimi centimetri fuori. Ne era nata una discussione, perché il fratello gli aveva rimproverato di non aver superato in dribbling il portiere sull’altro lato e tirato di destro.

Maradona quindi arriva solo davanti a Shilton e decide di fare quanto consigliato anni prima dal fratello: lo scarta sulla destra e tira ma non con il piede destro, su cui sente che sta per rovinargli sopra il mastino Butcher, ma con il sinistro, anticipando l’entrata del difensore!

L’azione ha successo: il pallone se ne va verso la porta e Butcher riesce solo a falciare Diego, senza spostare il pallone.

Il goal più bello del mondo acquisisce quindi un’aura quasi soprannaturale, che, tra lacrime e urla, fa esclamare a Victor Hugo Morales, il cronista della

partita: “Grazie, grazie, grazie, aquilone cosmico, da quale pianeta sei venuto?!”. Se a questo goal è stata assegnata la palma di più bello del secolo, tocca indubbiamente a Enrique, il compagno di squadra che aveva passato a Diego la palla a 60 metri dalla porta inglese, il primato di *battuta del secolo* in campo sportivo. Negli spogliatoi, ubriachi di gioia e non solo, Enrique si avvicina a Maradona e gli dice: “Con l’assist che ti ho fatto, non potevi sbagliare!”.

In un celebre racconto del 1971, Pier Paolo Pasolini parlava del calcio come di un possibile linguaggio composto non da fonemi, ma da *podemi*: un sistema di segni in cui i giocatori compongono “parole calcistiche”.

Possono esprimersi con un linguaggio poetico o in prosa:

Bulgarelli gioca un calcio in prosa: è un *prosatore realista*. Così come Rivera è un *prosatore poetico*, Riva un *poeta realista*, Corso è un *poeta un po’ maudit extravagante*.

Ci sono nel calcio dei momenti che sono esclusivamente poetici: si tratta dei momenti dei goal. Ogni goal è sempre un’invenzione, è sempre una sovversione del codice: ogni goal è ineluttabilità, folgorazione, stupore, irreversibilità. Proprio come la parola poetica. Il capocannoniere del campionato è sempre il miglior poeta dell’anno.

Anche il dribbling è di per sé poetico.

Il sogno di ogni giocatore (condiviso da ogni spettatore) è partire da metà campo, dribblare tutti e segnare. Se, entro i limiti consentiti, si può immaginare nel calcio una cosa sublime, è proprio questa. Ma non succede mai. È un sogno...

Cucinarsi un'intera squadra

Come farsi tante vite in un sol boccone o in una sola azione? Come prenderla alla lontana per arrivare a gustare l'essenza della tua azione che non è il goal, quanto più l'insieme di esperienze e sapori che hai attraversato? Tra la fine del Settecento e la prima metà dell'Ottocento andavano di moda in Europa i famosi "arrosti dell'imperatore, o dell'imperatrice". Tante carni diverse cotte insieme, una nell'altra, insieme ad aromi e verdure.

All'inizio Diego si gira verso la sua porta.

La seduzione porta la maschera dell'inganno, del mostrarsi tranquilli e chiari, mentre dentro si cela un fuoco animoso e determinato. Cosa c'è di più tranquillizzante di un cappone o di un passo verso la propria porta? Maradona passerà indietro a un suo difensore? Se lo sarà chiesto Gleen Hoddle, centrocampista diventato famoso in quel campionato come autore di passaggi decisivi in attacco. Insomma nessun rischio per noi, avranno pensato gli inglesi. Carne bianca, che possiamo immaginare un po' secca, se non fosse che Diego ha infilato sotto la pelle del costato una fetta di prosciutto, che non si vede, ma presto si sentirà, rendendo tutt'altro che sciapa quella carne bianca.

Reid e Beardsley, uno centrocampista, l'altro attaccante, hanno sentito il pericolo di quella componente "glissante e untuosa", e si avventano in due su Diego, che fa una giravolta improvvisa.

Nel cappone si nasconde l'imprevedibilità della pernice. Carne sfilacciata e sanguigna, che porta il sapore delle grandi fughe nei prati...

Non è materia per un attaccante come Beardsley, che comincia a correre verso la sua porta, anche perché sotto la pernice ha assaporato la presenza della grande bellezza del fagiano. Reid pensa di avere ancora a che fare con la pernice e prova a inseguire Diego, che è già molto più avanti. Pensando di poterlo controllare entra in scena il difensore puro Butcher – il macellaio sente l'odore della carne – ma l'arrosto dell'Imperatore offre qui una variante, una pausa: uno strato di cavolo nero appena bollito. Un momento di sconcerto e Maradona è già in area. Il cavolo avvolge la carne di una quaglia, quasi simbolo di un portiere ormai ultimo uomo. Piccolo tocco a sinistra e la palla è in rete come l'uovo di quaglia, penultimo strato dell'arrosto. L'ultimo è la gioia di Diego: nell'uovo si nasconde una piccolissima sfera di cioccolato, dolce come può esserlo a volte l'amarrezza. "Lasciatemi questo e tenetevi il resto", avrà pensato Diego. Il resto di cui parla sono tutti i giocatori scartati. Sapori indispensabili al finale, involontariamente entrati nella storia. Chi se li ricorderebbe, senza Diego?

ARROSTO DELL'IMPERATORE

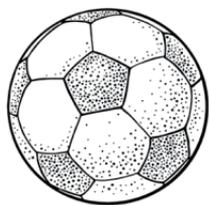
Ingredienti

- 1 uovo di quaglia selvatica
- cioccolato fondente al 75% fuso con della cannella q.b.
- 1 quaglia selvatica frollata al punto giusto
- 3 foglie di cavolo nero
- 1 pernice selvatica frollata al punto giusto
- 1 cappone, giovane e ruspante e ben in carne
- 1 ciuffetto di menta spezzettata
- 1 ciuffetto di salvia tagliata fine
- 2 rametti di maggiorana sfogliati
- 2 dl di Porto invecchiato 32 anni
- 30 g di burro grasso
- 20 g di crema di latte
- carote, cipolla e sedano tritati q.b.
- ossa dei volatili spezzettate

Eliminare le coste dalle foglie di cavolo e sbollentarle per un minuto in acqua salata già bollente. Raffreddarle in acqua fredda e stenderle su un panno pulito. Spenare e fiammeggiare i volatili per eliminare anche le più minuscole penne, poi eviscerarli, disossarli, lavarli accuratamente e asciugarli con un panno pulito. Aprirli dal petto, batterli leggermente, salarli e prepararli dentro e fuori e cospargere la quaglia di menta, la pernice di maggiorana e il cappone di salvia. Tenere al fresco. Portare a bollore 5 dl d'acqua, spegnere il fuoco, adagiare l'uovo di quaglia e lasciarcelo per 90 secondi.

Poi, metterlo in acqua ghiacciata e lasciarlo un minuto a raffreddare. Con un seghetto a denti sottili, tagliare in due il guscio dell'uovo, senza intaccare l'albume. Tenere da parte l'uovo sgusciato.

Mettere il cioccolato fuso profumato alla cannella in una siringa e tenerlo al tiepido. Con un'altra siringa estrarre il tuorlo dell'uovo e iniettare al suo posto il cioccolato tiepido, infilando l'ago della siringa nello stesso foro da cui è stato estratto il tuorlo. Ora, inserire l'uovo ripieno di cioccolato nella quaglia, avvolgere la quaglia con le foglie di cavolo e, infine, sempre con delicatezza, la pernice nel cappone. Tenere da parte. In una teglia da forno, brasare lievemente le ossa con le verdure tritate. A fuoco spento, adagiare sulle ossa il cappone che a sua volta racchiude la pernice nella quale è stata messa la quaglia, che contiene l'uovo ripieno di cioccolato. Infine, cuocere nel forno preriscaldato a 210 °C per 40-45 minuti, avendo l'accortezza di bagnare il cappone di tanto in tanto con il suo fondo di cottura. Passato questo lasso di tempo, filtrare il fondo di cottura, versarlo in una pentolina e portare a bollore, aggiungere il Porto, lasciarlo evaporare, aggiungere il burro e la crema di latte, salare, pepare ed emulsionare per creare una deliziosa crema. Ora non resta che aprire il cappone, poi la pernice e, infine, la quaglia. Estrarre l'uovo con estrema delicatezza, adagiarlo in una fondina e nappare generosamente con la crema preparata.



Bibliografia

Dini Vittorio, *Masaniello*, Roma, Newton Compton Editori, 1995

Dini Vittorio, *Desiderio, legge naturale e potere in Spinoza in Privato, società civile e potere*, Napoli, Liguori, 1980

Dini Vittorio, Nicolaus Oscar (a cura di), *Te Diegum. Genio, sregolatezza e bacchettoni*, Milano, Leonardo editore, 1991

Fofi Goffredo, *La grande recita*, Napoli, Colonnese editore, 1990

La Capria Raffaele, *L'armonia perduta*, Segrate, Arnoldo Mondadori, 1986

Mangoni Fabrizio, *Di che dolce sei?*, Napoli, A Est dell'Equatore, 2015

Maradona Diego Armando, *La mano di Dio*, Milano, Mondadori, 2016

Nicolaus Oscar, *Di che pasta siamo fatti* in Viparelli Nello (a cura di), *Tra vita e girovita. La minestra maritata, il merluzzo di Colombo e altre storie di cibo e affetti*, Napoli, Colonnese editore, 2018

Pasolini Pier Paolo, *Il calcio, un linguaggio con i suoi poeti e prosatori*, Il Giorno, 3 Gennaio 1971

Indice delle ricette

Arrosto dell'imperatore	12
Boga e pacu alla griglia con insalata di cipolla rossa, arance e patate al mascarpone	51
<i>Buñuelos</i> di spinaci	47
Crema alla nocciola	83
Crema di cioccolato Vesevo	84
Crema pasticcera alla menta	83
Croccante al sesamo	82
<i>Dulce de leche</i>	55
<i>Empanadas</i>	48
Flan casereccio	54
Fresella pomodoro e alici	75
La torta maradona	82
Le salsicce e i friarielli offerti al professor Aronnax dal capitano Nemo sul Nautilus	20
Pan di Spagna	87
Panna montata	56
Pasta brisée	86
Pasta e fagioli	71

Pasta e patate classica	70
Pasta sfoglia	88
Pesce dorato con salsa all'aglio	53
Pizza con i cicinielli	64
Sfera vetrificata	85
Spaghetti aglio e olio	73
Spaghettoni alla nerano	32
Spaghettoni al pomodoro	72
Zuppa di pesce	74

Indice

INTRODUZIONE	5
IL GOAL DEL SECOLO E LA RICETTA DELL'IMPERATORE	7
<i>Cucinarsi un'intera squadra</i>	10
LA MANO DE DIOS E LA SUA CUCINA	14
<i>Cucinare la mano de Dios</i>	18
METTI UNA SERA A CENA	22
UNA CENA AL REALISMO MAGICO	34
<i>Breve nota sull'asado</i>	57
UNA PIZZA PER MARADONA	59
LA CENA NAPOLETANA	66
FISIOGNOMICA DOLCIARIA DI DIEGO ARMANDO MARADONA	76
BIBLIOGRAFIA	90

Finito di stampare
nel mese di Settembre 2021 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)