



## Cucinare in camper o provare la cucina degli altri?

**S**e si è camperisti, lo si è anche per avere la possibilità di mangiare come a casa, cioè i piatti cui si è abituati; fermo restando che, come a casa, si è altrettanto liberi di mangiare al ristorante o in pizzeria o “per strada” ogni qualvolta si desideri o laddove, in visita a una grande città, non abbia senso rientrare in camper a metà giornata solo per il pranzo. Ma in ogni caso essere camperisti comporta anche di utilizzare il camper abitualmente anche per cucinare e mangiarvi dentro, come a casa. E chi ha il compito di cucinare e rassettare? Chi l’ha a casa, cioè quasi sempre la moglie!

In questo senso l’angolo cottura di dimensioni lillipuziane del

camper è un validissimo alleato per poter continuare a usufruire dell’alimentazione a cui siamo abituati, senza che la vendetta di Montezuma (leggi diarrea cronica da viaggio) si abbatta su di noi soprattutto in Paesi con differenti abitudini culinarie rispetto al nostro: non è necessario pensare al riguardo a Paesi lontani ed esotici, se già nella vicina Ungheria si fa largo uso di paprika in ogni piatto; quindi ben venga la voglia di provare la cucina locale o la scelta cosciente di servirsene spesso se i piatti locali combaciano con i nostri gusti o siano comunque innocui rispetto a eventuali nostre patologie, ma ricordiamoci che un buon piatto di spaghetti lo avremo sempre a disposizione con la nostra cucina di bordo e sarà mille volte migliore di qualunque altro

preparato nel finto ristorante italiano di Parigi o Londra o Monaco. Ripetiamo, per maggiore chiarezza: il disporre della cucina di bordo per poter mangiare quello che si vuole (e quando si vuole) non vuol affatto dire che viaggiando in camper non si entri in contatto anche con la cucina locale: niente di più falso. Anzi da quando noi viaggiamo in camper riusciamo a penetrare molto di più all’interno dei segreti alimentari dei popoli che visitiamo, perché oltre ai ristoranti locali cerchiamo di sfruttare al massimo quel potentissimo strumento di comunicazione e di scambio di valori culturali che sono i supermercati locali o i mercati popolari o gli stessi punti vendita dei prodotti raccolti dai contadini, dove spesso si trovano verdure che noi dalle nostre parti



non conosciamo, patate rosse o rosa anziché bianche o gialle, frutti di bosco squisiti, e tante altre delizie.

Ma già la visita di un supermercato estero permette una visione il più possibile globale degli usi e dei costumi del Paese in oggetto; infatti, gironzolando tra gli scaffali pieni di prodotti locali (oltre a quelli generici o d’importazione), un buon osservatore può scoprire non soltanto quello che gli “indigeni” hanno l’abitudine di mangiare e come lo consumano, ma tante piccole curiosità come quelle degli aromi tipici per assaporare un piatto, o come quelle che riguardano i detersivi, l’importanza di un cibo rispetto a un altro, e numerose altre notizie che spesso aiutano a comprendere la filosofia di vita di un popolo più che se ne studiassimo su un libro le abitudini per settimane

e settimane. Quando siamo all’estero, noi adoriamo anche bighellonare all’interno dei supermercati e il tempo che passiamo tra scaffali e carrelli non l’abbiamo mai ritenuto superfluo; senza contare che gironzolando tra un bancone e l’altro abbiamo scoperto moltissimi alimenti veramente squisiti che ci affrettiamo ad acquistare ogni volta che ci ritroviamo a passare da quelle parti. In questo modo abbiamo scoperto tanti anni fa, quando eravamo onestamente più giovani, i sublimi budini e i croissant francesi, un autentico inno alla poesia, i salumi farciti e i veri würstel tedeschi dalle mille varietà, i dolci e le salsine piccanti nei Paesi dell’est, i dadi per brodo di Svizzera o Austria, ben diversi da quelli salatissimi e insapori dell’Italia, ecc. ecc. Allo stesso modo abbiamo avuto modo di notare le diverse tecniche adottate dai vari popoli per

effettuare la basilare incombenza del fare la spesa: in Inghilterra anche con i carrelli si tiene la sinistra, nei Paesi dell’est il rito della spesa si svolge in religioso silenzio, e così in Scandinavia, dove tutto si svolge in perfetto ordine e cortesia.

### *Fare la spesa*

Così anche osservare gli altri fare la spesa ha una forte valenza simbolica perché estrinseca le abitudini di una vita nell’apparentemente innocuo rito degli approvvigionamenti; ci avreste mai pensato?

Anche a bordo del camper, e in particolare all’interno del frigorifero e della dispensa, si nota chiaramente l’influenza dei supermercati esteri; infatti, ogni volta che ne visitiamo uno, non riusciamo mai a sottrarci al fascino di acquistare merce sconosciuta, di fare esperimenti e di ritornare spesso sugli



esperimenti più riusciti; l'aspetto più divertente è che spesso ci ritroviamo a mangiare cibi di una determinata nazionalità quando siamo già usciti dai confini dello Stato in questione, mentre, acquisto dopo acquisto, il nostro frigorifero diventa l'emblema dell'Unione Europea (e non solo) in formato gastronomico.

Insomma, nemmeno quando in cucina c'è chi non ama cucinare non è affatto vero che in camper si mangiano scatolette! Anche questi sono pregiudizi di bassa lega che hanno messo probabilmente in giro gli stessi individui che, a Parigi o a Londra, uscivano stravolti da un ristorante "italiano" dopo aver ingurgitato spaghetti scotti magari conditi con la marmellata! Insomma, tutta invidia... Anche se magari è difficile da credere, in camper si può cucinare con ottimi risultati quasi tutto quello che si cucina a casa; è soltanto questione di organizzazione e di buona volontà. Al massimo le ricette, magari quelle troppo complesse o che richiedono l'uso del forno, si possono semplificare un po' ottenendo comunque risultati perfettamente soddisfacenti e può anche essere divertente mescolare gli ingredienti abituali magari con quelli diversi, reperibili in loco. A questo proposito ricordiamo un personale successo culinario avvenuto oltre vent'anni fa mentre ci trovavamo in Svezia: avevamo comprato una bottiglia di "latte" e lo avevo usato in parte per ammorbidire le polpette che stavamo preparando, ma la consistenza di quel "latte" ci aveva stupito, anche se ormai una parte era già finita nell'impasto della carne tritata.

Dopo un'indagine approfondita abbiamo scoperto che in realtà si

trattava di yogurt in bottiglia da un litro (le due confezioni e le due denominazioni in svedese erano molto simili); ciononostante le polpette vennero fuori molto più gustose del solito e i figli che allora viaggiavano con noi essendo piccoli continuarono a chiedere per settimane di mangiare nuovamente le polpette allo yogurt! Beh, in compenso

c'è stata anche quella volta in cui abbiamo comprato un tocco di formaggio dall'aspetto innocente che, appena aperto, ha sprigionato un tale "aroma" da scarpe da tennis putrefatte da per-meare ogni angolo del camper, costringendoci a buttarlo immediatamente, pena l'immediata disinfestazione del mezzo! E che dire delle ciliegie

grosse come albicocche e ancora più succose che hanno fatto da sottofondo a un intero viaggio in Turchia? O delle squisite fragole raccolte direttamente dalle piantine in un campo coltivato di contadini scozzesi?

Ma cosa ci può essere di più bello di un bel piatto di bucatini all'amatriciana o di spa-ghetti alla carbonara o un risottino ai funghi

o alle verdure quando si è davanti a una scogliera della Bretagna o di un faro delle Highlands scozzesi, o quando il panorama che abbiamo davanti al nostro camper è quello di un castello della Boemia o di un minareto arabo?! E' indescrivibile lo sfizio di potersi cucinare il piatto per eccellenza di noi italiani, la pasta, in qualunque pezzetto di mondo ci si

trovi, senza do-versi preoccupare di nulla se non della propria fame (spesso smisurata dopo una giornata di cammino e di visite) e della capacità della propria dispensa.

**Mimma Ferrante e  
Maurizio Karra**

