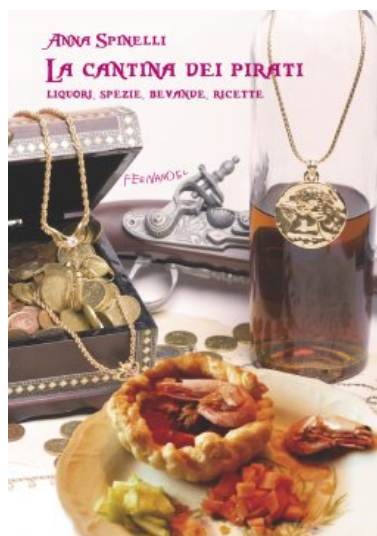


La cantina dei pirati: liquori, spezie, bevande, ricette

Di [Roberto Russo](#) | giovedì 15 marzo 2012



Il mondo dei pirati riveste sempre un certo fascino e prova ne è la saga de I pirati dei caraibi che riscuote sempre molto successo. Solitamente i pirati vengono associati a liquori di ogni tipo e a cibi rudi: del resto dovevano pensare a depredare le navi, non potevano certo starsene in cucina a preparare manicaretti! Alla cucina dei pirati, anzi: alla loro cantina, è dedicato il libro di Anna Spinelli uscito in questi giorni in libreria per la casa editrice Fernandel. Il titolo è *La cantina dei pirati. Liquori, spezie, bevande ricette*. Scrive l'autrice:

La lunga storia della pirateria e la sua diffusione a ogni latitudine hanno dato origine a una miriade di bevande, ricette e cocktail che sono stati poi ridistribuiti da una parte all'altra del mondo, adeguando di volta in volta gli ingredienti alle ristrettezze del momento e ai climi più disparati [...] Sul filo di informazioni spesso frammentarie si possono aprire interessanti spiragli sulla storia di quel che sta nelle cantine e nelle cucine dei pirati, in qualunque parte del mondo che si affacci sui sette mari. A volte si tratta di ricette dal gusto del tutto originale per il nostro palato, in altri casi di ricette più ovvie, che però diventano intriganti qualora si cominciano a cogliere i gustosi retroscena storici che hanno per protagonisti le genti dell'avventura per eccellenza, i pirati!

La Spinelli (già autrice di un altro libro dal titolo *La cucina dei pirati*) presenta, quindi, tutta una serie di bibite e di ricette ad esse collegate, offrendo per ognuna un inquadramento storico-piratesco. A ragione in quarta di copertina viene detto che La cantina dei pirati è uno “storicettario”.

Abbiamo, così, un excursus dalla vodka alle acquetivi, dal brandy al gin, dalla tequila al porto, al curaçao, all'idromele e ancora i tè e le spezie. Il tutto accompagnato da una bibliografia che giustifica il perché di alcune scelte.

A mo' di esempio vi riporto una ricetta che mi sembra veramente gustosa: i **sandwich di salmone affumicato**. Per 3 sandwich abbiamo bisogno di questi ingredienti: 3 fette di pane senza crosta, 1 fetta di **salmone** affumicato, burro, **noce moscata** (grattugiata), verdure a piacere (tagliate fini), vodka.

Marinare il salmone con qualche goccia di vodka per mezz'ora prima della preparazione. Spalmare le fett di pane col burro e spolverizzarle di noce moscata grattugiata. Disporvi sopra a gradimento il salmone marinato e le verdure, decorando a piacere prima di servire, eventualmente tornando a a spolverizzare di noce moscata.

Che dire: evviva i pirati!

Anna Spinelli

La cantina dei pirati.

Liquori, spezie, bevande, ricette

Fernandel 2012

pp. 144, euro 13