LEARN ITALIAN
THROUGH STORIES

Cenare fuori è troppo costoso!

Non sono mai stato un grande chef, ma so apprezzare un buon piatto. Il problema è che ultimamente, con l'aumento dei prezzi, mangiare fuori è diventato un vero lusso.

Alla fine di una buona cena in un ristorante carino, il cameriere arriva al nostro tavolo. Porta un piccolo vassoio con il conto.

Prendo il foglietto e lo apro. Guardo il conto finale: 85 €. Spalanco gli occhi.

"Cosa c'è, Marco?" mi chiede Giulia, vedendo la mia espressione un po' preoccupata.

"Guarda tu stessa," rispondo, passandole il conto.

Giulia legge: "Ottantacinque euro!" esclama sorpresa. "Mamma mia! È tantissimo!"

"Eh sì," rispondo, sospirando leggermente. "Mangiare fuori costa davvero tanto ultimamente. Possiamo dire che costa un occhio della testa!"

"Hai proprio ragione, abbiamo preso solo due antipasti, due primi e una bottiglia d'acqua... Ottantacinque euro. Incredibile!"

Ci guardiamo di nuovo, entrambi un po' pensierosi. Il buon umore della cena è leggermente diminuito.

Mentre camminiamo lentamente verso casa, la conversazione torna sul conto del ristorante.

"Ottantacinque euro," ripete Giulia, scuotendo la testa. "È quasi il costo di una spesa per due settimane!"

"Lo so," concordo. "È piacevole mangiare fuori ogni tanto, ma forse lo stiamo facendo troppo spesso. Diventa una spesa veramente grande alla fine del mese."

Ci fermiamo un momento sotto un lampione. C'è un attimo di silenzio, poi Giulia ha un'idea.

"Senti, Marco," mi dice, guardandomi con un sorriso. "Che ne dici se sabato prossimo proviamo a fare qualcosa di diverso?"

"Diverso in che senso?" chiedo, incuriosito.

"Invece di andare al ristorante... potremmo cucinare noi a casa. I miei genitori partono per una crociera e ho casa libera per una settimana." "Solo noi due. Scegliamo una ricetta semplice, facciamo la spesa insieme... Cosa ne pensi?"

"Sai che... è un'ottima idea!" esclamo. "Risparmieremo un bel po' di soldi e sarà bello passare la serata a casa, tranquilli, a preparare qualcosa insieme."

"Esatto!" dice Giulia, contenta che l'idea mi piaccia. "Cucineremo qualcosa di speciale, apriremo una buona bottiglia di vino... sarà divertente!"

"Sì, facciamo così!" decido con entusiasmo. "Sabato prossimo, si cucina a casa!"

Continuiamo a camminare verso casa, ora con un nuovo entusiasmo, già pensando alla nostra serata casalinga.

Arriva mercoledì. Mando un messaggio a Giulia: "Ciao amore! Hai pensato a cosa potremmo cucinare sabato?"

"Ehi amore! Sì, ci stavo pensando! Potremmo fare una lasagna... oppure pasta al forno?"

Leggo il messaggio. "Mmmh, la lasagna è buona, ma forse è un po' difficile da preparare? Preferisco qualcosa di più veloce per iniziare."

Giulia pensa un attimo. "Ok, hai ragione. E se facessimo un primo piatto classico? Qualcosa di tipico romano... Mi piace molto l'idea della pasta lunga."

"Tipo?" chiedo.

"Che ne dici della Carbonara?" propone Giulia. "È così buona! Con il guanciale croccante, la cremina di uova e pecorino..."

Sorrido leggendo il messaggio. "Carbonara! Sì! Mi piace tantissimo! È un'idea fantastica!"

"E poi," aggiunge Giulia, "non sembra troppo difficile. Credo che possiamo farcela!"

"Speriamo!" rispondo. "Non l'ho mai preparata, ma sembra facile se seguiamo bene la ricetta. Allora deciso: sabato sera, Carbonara!"

"Perfetto! Sarà buonissima!" conclude Giulia, già immaginando il piatto fumante.

Venerdì sera, dopo cena, io e Giulia ci sediamo sul divano con un foglio di carta e una penna.

"Allora," inizio, prendendo la penna. "Scriviamo la lista per la nostra Carbonara di domani?"

"Sì!" risponde Giulia, prendendo il suo telefono per cercare velocemente una ricetta come riferimento. "Vediamo cosa serve... Prima di tutto, l'ingrediente principale: il guanciale."

"Ok," dico, scrivendo: "- Del guanciale". Poi aggiungo, pensieroso: "Se non troviamo il guanciale buono, possiamo comprare della pancetta?"

"Sì, la ricetta dice che la pancetta va bene lo stesso, anche se la ricetta originale prevede il guanciale," conferma Giulia. "Poi... delle uova. Credo che quattro uova possano bastare."

"Poi, fondamentale, il formaggio!" continua Giulia. "Serve il pecorino romano. Prendiamone un pezzo da grattugiare."

Aggiungo alla lista: "- Pecorino Romano".

"Ovviamente, la pasta," dice Giulia. "Gli spaghetti sono perfetti per la Carbonara. Un pacco da 500 grammi dovrebbe bastare."

"E infine," conclude Giulia, "per dare sapore... il pepe nero. Meglio se in grani, così lo maciniamo fresco."

"Giusto!" dico, completando la lista.

Rileggiamo insieme la lista: guanciale (o pancetta), uova, pecorino romano, spaghetti, pepe nero. "Perfetto," dico. "Domani pomeriggio andiamo a comprare tutto!"

"Sì! Non vedo l'ora!"

Sabato pomeriggio arriva presto. Io e Giulia, con la nostra lista della spesa in mano, entriamo nel supermercato vicino casa.

"Prendo io il carrello?" chiedo.

"Sì, grazie," risponde Giulia, guardandosi intorno. "Questo supermercato è enorme, speriamo di trovare tutto facilmente."

Prendo un carrello rosso e mi avvicino a Giulia, che sta già consultando la lista.

"Ok, iniziamo!" dice Giulia. "Prima cosa: guanciale o pancetta. Dov'è il reparto salumeria?"

Alzo lo sguardo verso i cartelli appesi al soffitto. "Mmmh, credo sia laggiù in fondo," indico con la mano. "È in quella corsia, vicino al banco macelleria."

Arriviamo al banco frigo dei salumi. Ci sono diversi tipi di pancetta e anche qualche pezzo di guanciale.

"Guarda, Marco," dice Giulia indicando una confezione. "Questo guanciale sembra avere delle belle venature. Che dici, prendiamo questo?"

Osservo. "Sì, sembra buono. Non è troppo grasso. Perfetto!" Lo prendo e lo metto nel carrello.

"Ok, primo ingrediente preso," dice Giulia, spuntando la lista. "Ora le uova."

"Ok," dico. "Le uova di solito sono vicino al latte e allo yogurt. Dovrebbe essere semplice trovarle."

Iniziamo così la nostra missione tra gli scaffali del supermercato.

Ci dirigiamo verso lo scaffale delle uova. Ci sono molte scatole di uova. "Prendiamo queste," dico, indicando una confezione con la scritta "Uova biologiche coltivate a terra". "Per la Carbonara è meglio usare uova bio."

"Ottima scelta!" approva Giulia. Metto le uova delicatamente nel carrello.

Poi è il turno del formaggio. Troviamo il reparto dei formaggi stagionati.

"Ecco il Pecorino Romano," dico. Ci sono diversi pezzi. Ne prendo uno in mano. "Questo pecorino sembra buono, bello stagionato. Lo senti dal profumo?" Lo avvicino un po' a Giulia.

"Sì, hai ragione, sembra perfetto," E anche il pecorino finisce nel carrello.

Ci spostiamo nella corsia della pasta. Ci sono spaghetti di tutte le marche e formati.

"Quali prendiamo?" chiedo. "Ci sono questi qui, più grossi, oppure quelli là, più fini."

"Per la Carbonara, questi più grossi sono meglio," decide Giulia. "Trattengono meglio il sugo." Prendo un pacco di spaghetti grossi.

Infine, cerchiamo il pepe nero in grani nella corsia delle spezie. Lo troviamo facilmente.

"Ecco il pepe," dico, prendendo un piccolo vasetto.

"Allora, abbiamo: guanciale, uova, pecorino, spaghetti, pepe nero... Sì, abbiamo tutto?"

"Direi di sì," confermo, guardando dentro il carrello. "Missione compiuta! Possiamo andare alla cassa."

Torniamo a casa sorridenti, con le borse della spesa piene. Appoggiamo tutto sul tavolo della cucina.

"Ok, prima mettiamo via la spesa," dice Giulia. Apre il frigorifero. "Il guanciale, le uova e il pecorino vanno qui al fresco." Le passo gli ingredienti e lei li sistema con cura.

Poi apro un armadietto della cucina. "Metto via gli spaghetti e il pepe nero qui," dico, sistemando il pacco di pasta e il vasetto di pepe sullo scaffale.

"Perfetto, ora siamo pronti per iniziare a cucinare!"

Ci dirigiamo verso il lavandino. Entrambi laviamo bene le mani con il sapone.

"Allora, cosa ci serve?" chiedo, asciugandomi le mani.

"Dunque," risponde Giulia, pensando alla ricetta. "Ci serve una pentola grande per cuocere la pasta. Poi una padella antiaderente per il guanciale. E una ciotola abbastanza grande per mescolare le uova e il formaggio."

Apro i mobili della cucina e prendo una grande pentola d'acciaio. Poi prendo una padella nera dal gancio sopra i fornelli. Giulia, intanto, trova una ciotola di vetro capiente.

"Serve altro?" chiedo.

"Sì, una frusta per sbattere le uova e il formaggio. E un tagliere e un coltello per il guanciale."

Prendo anche questi utensili e li appoggio sul piano di lavoro. La cucina è pronta, gli ingredienti sono a portata di mano. L'operazione "Carbonara" può iniziare!

È il momento di iniziare davvero. Prendo il pezzo di guanciale dal frigorifero e lo appoggio sul tagliere.

"Comincio io con questo?" chiedo a Giulia.

"Perfetto! Io intanto posso iniziare a grattugiare il pecorino," risponde Giulia, prendendo il formaggio e una grattugia.

Prendo un coltello affilato. Con attenzione, inizio a tagliare il guanciale: prima tolgo la cotenna (la parte più dura della pelle), poi faccio delle fette spesse circa un centimetro e infine ricavo delle listarelle.

"Bravo, stai tagliando bene!" commenta Giulia, osservando per un momento prima di concentrarsi sul formaggio.

Una volta che tutto il guanciale è tagliato, accendo il fuoco sotto la padella nera. Non metto olio né burro. Metto le listarelle di guanciale direttamente nella padella ancora non troppo calda.

"Così il grasso si scioglie lentamente e il guanciale diventa più croccante," spiego, ricordando un consiglio letto online.

Il guanciale comincia a sfrigolare dolcemente. Lo lascio rosolare a fuoco medio-basso. Il profumo inizia a spandersi per la cucina.

"Mmmh, che odore!" dice Giulia, mentre il pecorino grattugiato forma una piccola montagna nella ciotola.

Continuo a cuocere il guanciale, mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno. I pezzetti pian piano diventano dorati.

"Penso sia pronto," dico, osservando e assaggiando un pezzo di guanciale. "Bello croccante come deve essere!" Spengo il fuoco e sposto la padella dal fornello, lasciando il guanciale lì dentro con il suo grasso saporito.

Mentre ho finito con il guanciale, Giulia prende la pentola grande che avevamo preparato prima. La riempie d'acqua e aggiunge una

manciata di sale grosso. Poi la mette sul fornello più grande e accende il fuoco.

"Bene, l'acqua per la pasta è sul fuoco. Ci vorrà un po' prima che inizi a bollire."

"Ok," rispondo. "Cosa facciamo nel frattempo?"

"Nel frattempo," dice Giulia prendendo la ciotola con il pecorino grattugiato e le uova, "prepariamo la parte più importante: la cremina!"

Giulia rompe le uova, separando con attenzione i tuorli (la parte gialla) dagli albumi (la parte bianca). Mette solo i tuorli nella ciotola insieme al pecorino. (Aggiunge anche un tuorlo in più, come suggeriva la ricetta).

"Ora serve il pepe," dice Giulia. Prendo il vasetto di pepe nero in grani e ne macino una generosa quantità direttamente nella ciotola. Il profumo forte del pepe si unisce a quello del formaggio.

Giulia prende la frusta. Inizia a sbattere energicamente i tuorli con il pecorino e il pepe. Mescola bene fino a ottenere una crema densa e omogenea, di un bel colore giallo intenso.

"Guarda, Marco," dice, mostrando la ciotola. "La cremina è pronta!"

Proprio in quel momento, si sente il rumore dell'acqua che bolle nella pentola. Sta iniziando a bollire!

"Perfetto!" dico. "Quando l'acqua bolle, possiamo buttare la pasta." Aspettiamo ancora un minuto finché l'acqua non bolle vivacemente, poi verso gli spaghetti nella pentola.

Gli spaghetti cuociono nell'acqua bollente. Controllo l'orologio e assaggio uno spaghetto per verificare la cottura.

"Ci siamo quasi," dico. "Sono quasi al dente, proprio come devono essere!"

"Perfetto! Prendi lo scolapasta!"

Prendo lo scolapasta e lo metto nel lavandino. Con attenzione, prendo la pentola bollente e scolo gli spaghetti, lasciandoli un po' umidi.

"Ok, pronti!" dico. Riaccendo brevemente il fuoco sotto la padella con il guanciale per scaldare un po' il grasso, poi lo spengo subito. "Attento che è caldo!" avverte Giulia.

Subito dopo, verso gli spaghetti scolati direttamente nella padella con il guanciale e il suo grasso saporito. Li faccio saltare un secondo per insaporirli bene.

"Adesso la cremina!" dice Giulia, prendendo la ciotola con le uova e il pecorino. "Ricorda, il fuoco deve essere spento, altrimenti facciamo una frittata!"

"Spento!" confermo.

Giulia aggiunge la cremina gialla sugli spaghetti caldi nella padella.

"Vai, mescola!" dice Giulia. "Veloce, veloce!"

Prendo due forchettoni e inizio a mescolare energicamente, dal basso verso l'alto. Gli spaghetti caldi cuociono leggermente l'uovo senza farlo cucinare troppo. La cremina avvolge la pasta, diventando lucida e invitante. Il pecorino si scioglie leggermente.

"Guarda!" dico, soddisfatto. "Sta venendo cremosa! Niente frittata!"

"Perfetto! La nostra Carbonara è pronta!" Il profumo nella cucina è meraviglioso.

"Lasciamo riposare la pasta un minuto," dico, coprendo la padella con un coperchio. "Così i sapori si amalgamano bene. Intanto, apparecchiamo?"

"Sì!" risponde Giulia. "Il tempo è bello stasera, perché non mangiamo fuori in veranda?"

"Bellissima idea!" dico. "È più romantico."

Andiamo verso la credenza. Giulia prende due piatti fondi, perfetti per la pasta. Prendo le posate: forchette e cucchiai.

"Prendo anche i bicchieri."

"Io prendo una tovaglia carina," dico, trovandone una a quadretti bianchi e rossi.

Insieme portiamo tutto fuori, sul piccolo tavolino rotondo della veranda. Stendiamo la tovaglia, poi disponiamo i piatti, le posate e i bicchieri. Creiamo un'atmosfera accogliente.

"Aspetta un attimo," dico con un sorriso misterioso. Vado in sala, dove ho lasciato il mio zaino, e torno con una bottiglia di vino rosso un po' impolverata.

"Oh!" esclama Giulia. "Cos'è?"

"È un vino rosso che ci hanno regalato i miei genitori," spiego. "Un vino un po' invecchiato. Ho pensato fosse il momento giusto per aprirlo." Prendo un cavatappi. Con un po' di sforzo, stappo la bottiglia. Si sente il classico "pop" del tappo.

"Perfetto," dico, annusando il profumo del vino. "Sembra ottimo. Ora la nostra tavola è davvero completa."

Ci sediamo a tavola. Prendiamo le forchette e arrotoliamo i primi spaghetti cremosi.

Assaggiamo quasi contemporaneamente. Ci guardiamo con gli occhi pieni di sorpresa e soddisfazione.

"Mamma mia! Che buono!" esclamo dopo il primo boccone.

"È deliziosa!" concorda Giulia, entusiasta. "È venuta benissimo! Cremosa, saporita... sei stato bravissimo a mescolare!"

"Anche tu sei stata bravissima con la cremina e tutto il resto!" rispondo. "L'abbiamo fatta proprio bene insieme!"

Continuiamo a mangiare con gusto, alternando un boccone di pasta a un sorso del vino rosso che avevo aperto.

"Questo vino è perfetto con la Carbonara," dice Giulia, gustando il vino.

"Sì, è vero," annuisco. "Sono proprio contento di aver cenato a casa oggi. È stato bello cucinare insieme, non trovi?"

"Moltissimo!" risponde Giulia. "Mi è piaciuto fare la spesa, preparare tutto... è stato divertente. E vuoi mettere la soddisfazione di mangiare una cosa così buona fatta da noi?"

"E poi," aggiungo con un sorriso furbo, "pensa a quanto abbiamo speso per gli ingredienti. Forse quindici, venti euro in tutto? Decisamente è meglio che spendere ottantacinque euro al ristorante!"

"Hai assolutamente ragione," dice Giulia ridendo. "Questa cena è buonissima e molto più conveniente! Penso proprio che 'cucinare a casa' sia stata un'ottima idea."

"Decisamente," concludo, alzando il bicchiere di vino. "Dobbiamo farlo più spesso."

"Assolutamente sì," brinda Giulia, toccando il suo bicchiere con il mio.

Continuiamo la nostra cena in veranda, chiacchierando e godendoci la nostra deliziosa Carbonara fatta in casa, felici della

nostra scelta e della serata passata insieme.