

ARINGA IN PELLICCIA

Davvero curiosa la storia di questo piatto popolarissimo, presente a ogni festa comandata sulle tavole russe. Nasce agli albori del XX secolo, in una Mosca dilaniata da eventi rivoluzionari e dove era facile che si accendessero gli animi, soprattutto se alimentati a vodka. Anastas Bogomilov, padrone di una serie di trattorie dove le discussioni tra i sostenitori del vecchio e del nuovo spesso degeneravano in risse sanguinose, decise di inventare un piatto sufficientemente nutriente e grasso da contrastare gli effetti dell'alcol, senza dover ridurne la vendita.

Non voleva essere banale e decise di seguire le orme dei futuristi che proprio a Milano scrissero i loro manifesti non solo dell'Arte, ma anche della Cucina, distruggendo, inventando e ricostruendo un nuovo mondo. Nasce così il piatto chiamato "Š.U.B.A.", acronimo di *Шовинизму и Упадку – Бойкот и Анафема!* (allo Sciovinismo e alla Decadenza – Boicottaggio e Anatema), nel quale ogni ingrediente aveva un riferimento sociale ben preciso: l'aringa tanto amata dai proletari, le patate, carote e cipolle – cibo principale dei contadini, e il rosso della barbabietola a stendersi sopra tutto come la bandiera rosso sangue dei Soviet. Ma c'era un pensiero anche per i capitalisti e gli aristocratici – la cremosa maionese, che legava il tutto e contribuì a rendere questo piatto popolarissimo.

Con il tempo il significato "politico" del piatto fu perduto, ma il nome Šuba rimase, anche perché, oltre ad essere acronimo, la parola di per sé significa "pelliccia", e pertanto rende abbastanza bene l'idea di come il piatto viene presentato: l'aringa sminuzzata coperta da strati di verdure cotte intervallati dalla maionese.

RICETTA BASE

Ingredienti:

Aringa – 2 pezzi, patate 3-4 pezzi, barbabietole 2 pezzi, carote – 2 pezzi, cipolle 0,5 testa, uova 3 pezzi, maionese qb.

Preparazione:

Lessare le uova, le carote, le patate e le barbabietole (queste ultime si possono prendere già cotte). Sminuzzare la verdura e le uova a coltello oppure con una grattugia. Tritare finemente la cipolla e tagliare a cubetti l'aringa.

Comporre l'insalata in una ciotola stendendo gli strati ben compatti partendo da aringa e proseguendo con cipolla, patate, carote, uova, barbabietole, intervallando ciascuno con uno strato di maionese.



SEGUICI SU INSTAGRAM / FACEBOOK

@partylikerussians

www.partylikerussians.com