

PORTUS

the online magazine of **RETE**

37

May 2019
Year XIX
ISSN 2282-5789

[Editorial](#) | [Report](#) | [Focus](#) | [Port Today](#) | [Lighthouse](#) | [Compass](#) | [LookOut](#) | [Book Review](#) | [Spotlight](#)

Home > In questo numero > 37 > Compass > Waterfood > La bella Yvonne della Louisiana

Waterfood

La bella Yvonne della Louisiana



Gli argentei soffusi riverberi della luce della luna in una calda notte d'estate, rispecchiati dalle acque di una baia del delta del Mississippi, fanno da sfondo a crostacei caldi e piccanti per un appuntamento galante con la bella Yvonne.

In sottofondo, il profondo timbro vocale di Fats Domino, icona della città, reinterpreta *Jambalaya (On the Bayou)*, l'evergreen country-blues composto e interpretato da Hank Williams per la sua amata Yvonne.



Fats Domino (New Orleans, 1928 – Harvey, 2017). La 'voce' di New Orleans, protagonista del rhythm and blues tra gli anni Cinquanta e Sessanta, con la sua band ha reinterpretato in chiave jazz il brano *Jambalaya (On the Bayou)* di Hank Williams Jr. del 1952.

Author

Angela Alessandra Badami



Associate Professor in Urban Planning,
University of Palermo, Department of
Architecture,
Palermo, Italy.

[Full Profile](#)

Maurizio Carta



Architect, PhD in Urban and Regional Planning,
Full Professor of Urbanism and Regional
Planning,
Department of Architecture, University of
Palermo,
Palermo, Italy.

[Full Profile](#)

Questo articolo è disponibile in queste lingue:



Copyright © 2019 RETE - All rights reserved

[Cookie Policy](#)

Sulle strofe “Jambalaya and a crawfish pie and fil gumbo / 'cause tonight I'm gonna see my ma cher amio”, l'atmosfera si fa densa e sensuale, alludendo alle piccanti sfumature esotiche della *jambalaya*, della *crawfish pie* e del *gumbo*, tre straordinarie opere d'arte ambasciatrici delle tradizioni culinarie creole e cajun di New Orleans.

Per capire New Orleans occorre osservarla geograficamente: incastonata sul maestoso delta del potente Mississippi. Come tutte le città sui delta dei fiumi, il suo rapporto con l'acqua non è lineare (longitudinale come le costiere, trasversale come le fluviali), ma è complesso, immersivo: l'acqua si palesa dove non te lo aspetti, dolce e salata al contempo come il suo cibo, preziosa ma fonte di dolore come la sua storia, inizio e fine come le sue parate.

Ancora una volta accade in una città portuale (il porto di New Orleans è il secondo più grande degli USA, dopo quello di New York) che l'incontro tra diverse culture, etnie, classi sociali, colori, sapori, stili, linguaggi, rituali, sonorità, materie prime locali e prodotti importati generi invenzioni talmente perfette da consolidarsi in tradizioni.

Come il delta su cui sorge, New Orleans è una città frattale, più cerchi di conoscerla e più si arricchisce di particolari che te la fanno riscoprire, e ogni tradizione ne contiene dentro un'altra, ed essa a sua volta un'altra ancora.

A New Orleans si distinguono la cucina creola e quella cajun, a loro volta straordinari meticcianti delle cucine francese, spagnola, portoghese, italiana, africana e centroamericana che riflettono in tutto e per tutto la storia e il carattere della città. Francesi e spagnoli si sono contesi Nouvelle Orléans a più riprese nel diciottesimo secolo, mentre nel diciannovesimo, grazie al suo grandissimo porto collegato a 23.300 chilometri di vie navigabili interne, la città diviene uno dei principali hub di import/export con Europa, Sud America e Caraibi. Transita in uscita la maggior parte della produzione interna di quasi tutti gli USA – cereali, cotone, prodotti petroliferi e alimentari – e in entrata cacao, caffè e banane dall'America Latina, materie prime e prodotti europei, schiavi dall'Africa.

E avviene così che la cucina creola, quella degli aristocratici e dei ricchissimi padroni delle piantagioni di cotone, nasce dall'adattamento delle tradizioni culinarie europee (in particolare spagnole) agli alimenti locali, mentre la cucina cajun, trasportata dalla Francia al Canada e dal Canada in Louisiana dai coloni acadiani, abbia modificato dosi e ingredienti della meno sofisticata cucina provinciale francese sempre in funzione della disponibilità degli ingredienti di base.

A New Orleans le due cucine spesso si fondono per dar vita a capolavori come la *jambalaya* ‘della bella Yvonne’. Probabile tentativo di adattamento creolo della paella spagnola, dove il pomodoro americano viene usato come succedaneo dello zafferano, e riceve una trasformazione radicale con l'utilizzo delle spezie caraibiche aggiunte nella versione cajun. Ed ecco che gamberetti e salsicce trionfano insieme al riso croccante, condito con l'immane “holy trinity” di sedano, cipolle e peperoni.



Jambalaya, servita nel ristorante New Orleans Creole Cookery Seafood, al numero 508 di Toulouse Street nel Quartiere Francese.

La *crawfish pie* deriva invece dalla tradizione cajun che ha saputo valorizzare appieno l'alimento disponibile più in abbondanza nel *bayou*: il gamberetto d'acqua dolce, che regna felice nell'ecosistema del delta del Mississippi caratterizzato da corsi d'acqua lenti, acquitrini e laghi paludosi. La ricetta, che utilizza una base per torta, gamberetti in abbondanza, burro, pepe bianco, nero e di cayenna e l'immane "holy trinity", ha evidenti corrispondenze con le *kisch* francesi, le torte rustiche salate della tradizione contadina.

Il gambero non si intrufola soltanto nel ripieno delle torte ma si tuffa anche dentro i long drink, come nel *Cajun Bloody Mary*, piccantissimo cocktail servito al *New Orleans Creole Cookery Seafood*, al numero 508 di Toulouse Street nel Quartiere Francese, il più antico nucleo della città. Per fortuna ci si può rifare con ottimi bourbon e splendidi rum!



Cajun Bloody Mary, servito nel ristorante New Orleans Creole Cookery Seafood, al numero 508 di Toulouse Street nel Quartiere Francese.

Il *gumbo* è ancora un piatto nato dalla cucina cajun ma adottato anche da quella creola. La matrice del piatto è la *bouillabaisse* marsigliese, dove le spezie provenzali sono sostituite dal *filé powder*, spezia ricavata dalle foglie del sassofrasso, molto aromatiche e con proprietà addensanti e antipiretiche, la cui ricetta originaria è stata tramandata dagli indiani nativi d'America.

Lo speciale talento del *gumbo* risiede nell'utilizzo dei baccelli dell'okra, pianta originaria dell'Africa tropicale, che con il loro liquido gelatinoso assicurano la cremosità alla zuppa, e dal *roux* bruno, il composto di olio e farina fatto imbiondire prima di procedere alla preparazione. Gli ingredienti sono spesso gamberi, aragoste, ostriche, molluschi e altri pesci, oppure varie varietà di carni. Sempre presente la "holy trinity", ma questa volta in sestetto con l'altra "holy trinity" della cucina cajun costituita da timo, salsa Worcester e Tabasco.

In confronto con qualsiasi altra zuppa al mondo, è proprio la cremosità assicurata dal *roux*, dal sassofrasso e dall'okra a fare la differenza!



Gumbo di pesce, servito nel ristorante Oceana Grill, 739 Conti Street.

Contaminazioni e azzardi: New Orleans è così! Può sedurti all'improvviso con un bbq all'aperto sul quale grigliano ostriche sulla loro mezza conchiglia, condite con burro e formaggio, farcite con polpa di granchio e gamberetti, arredate con verdure miste saltate e cavallerescamente accompagnate da pane abbrustolito ricoperto di salsa cajun e formaggio. Tutte queste note gastronomiche danno una sublime sinfonia al palato, prima, e all'anima, dopo. Come il jazz, che proprio a New Orleans ha avuto i suoi albori tra gli schiavi dell'Africa e i suoi più grandi interpreti come Louis Armstrong.



Oyster Bienville preparate come street food su un barbecue improvvisato su una strada del quartiere di Tremé.

Grande successo riscuote in città una piccola invenzione tutta siciliana, la *muffuletta*, una piccola focaccia non più grande del palmo di una mano che a Palermo viene condita con acciughe salate e caciocavallo grattugiato; importata a New Orleans dall'imprenditore siciliano Salvatore Lupo, la *muffuletta* viene riproposta in versione *American size*, arricchita nella farcitura con salumi, formaggi, sottaceti e verdure.



Muffuletta al Central Grocery in Decatur Street.

Sineddoche della città è il *Café du Monde*, angiporto di umanità che ha accolto e confortato generazioni di donne e uomini che sono passati da New Orleans con il suo caffè nero e i suoi celeberrimi *beignets*, eredità portata dagli Acadiani consistenti in frittelle dolci ricoperte di zucchero a velo, che dopo i primi morsi si trasferisce sui vestiti, arricchendoli della leggerezza di New Orleans. Capire New Orleans inizia da qui, dal suo essere luogo e mondo, matrice di un cosmopolitismo urbano.



Beignets al Café du Monde.

In una città che remixa tutto e che genera vita al ritmo del jazz, le parate sono un appuntamento costante che scandisce tutto l'arco dell'anno. Tra le più importanti è la *Mardi Gras Parade*, un rito che miscela celebranti ed astanti e dopo poco tutti noi si diventa 'la parata', in un gioco allegro tra

esibirsi per ricevere l'ammirazione del pubblico e sedurre per ricevere i doni delle maschere sui carri. Più la notte si fa fonda, più il gioco di ricevere il dono di una collana colorata si trasforma in tenzone sensuale con le donne e gli uomini che affollano i balconi del French District, epicentro dei festeggiamenti, degli amori e delle libertà, dove ogni maschera svela la vera anima celata tutto l'anno dietro seriose uniformi.

Alla fine ognuno torna con un ricco bottino che è lo specchio della voglia di mettersi in gioco per contendere, tra mille mani, il gingillo lanciato dalla bella Yvonne!



Mardi Gras Parade, lancio delle collane dai balconi alla folla partecipante ai festeggiamenti.

Head Image: Insegna del ristorante Oceana Grill nel Quartiere Francese di New Orleans, dove si possono degustare piatti della cucina creola e cajun, Po' Boy e tanto altro delle culture gastronomiche locali.

Article Reference for citation:

EN

Angela Alessandra Badami, Carta Maurizio, "The beautiful Yvonne of Louisiana"

PORTUS: the online magazine of RETE, n.37, May 2019, Year XIX, Venice, RETE Publisher, ISSN 2282-5789,

URL: <https://portusonline.org/en/the-beautiful-yvonne-of-louisiana/>

IT

Angela Alessandra Badami, Carta Maurizio, "La bella Yvonne della Louisiana"

PORTUS: the online magazine of RETE, n.37, May 2019, Year XIX, Venice, RETE Publisher, ISSN 2282-5789,

URL: <https://portusonline.org/it/the-beautiful-yvonne-of-louisiana/>

Angela Alessandra Badami, Maurizio Carta | PORTUS 37 - May 2019



Seleziona lingua ▼

Powered by [Google Traduttore](#)

[Cookie Policy](#)

Tweet

Mi piace 0



Salva



Share

To search type and hit enter...



Association for the Collaboration between Ports and Cities



Copyright © 2013-2019 RETE - All rights reserved
Powered by Internodo S.r.l.

[Legal Notice](#) | [Privacy Policy](#)

loading



[Cookie Policy](#)