

Mitico bombolone

di **Davide Paolini**

S'ingrassa solo a guardarli, invitanti, rotondi, rigonfi, caldi. Se ti avvicini ti lanciano un grasso messaggio: «Prendimi e mangiami, poi leccati le dita. Non sai che ti perdi. Non stringermi troppo forte, altrimenti spruzzo crema!».

E con l'ultimo respiro impastato di olio urlano: «Abbi fede in me, non nel tuo dietologo. Salva un giacimento in estinzione non contribuire a un mestiere in formazione». Il riferimento è sicuramente ai dietologi, ai *trainer* del digiuno, al turismo del tutto fumo, niente arrosti.

Sono i bomboloni, in qualche caso vestiti da ciambelle con buco, oppure chiamati *krapfen* da chi ha cultura mitteleuropea, ma tutti sempre fritti, grassi ai quali non si può resistere.

Già il termine "bombolone"

potrei definirlo in maniera soggettiva "onomatopeico", perché esprime un gusto pieno, lungo, la cui obesità interiore riempie già la bocca.

Lo rinnega solo il popolo delle merendine, che niente ha a che fare con la civiltà del

Grasso, unto e rotondo è una goduria del palato. Anche se mode e diete lo combattono, non tramonerà mai

gusto, ma, se Dio vuole, tutto ci sono sacerdoti del verbo, come il bar pasticceria Caprice di Pescara (grazie di esistere), dove ogni mattina offrono con caffè e cappuccino (di livello) un piccolo segno di fede, di questa bomba calorica, servita in un piattino (trattasi di ciambella mignon ma eccellente) per diffondere la religione del piacere.

Speriamo che questi predicatori del gusto non siano una minoranza in disarmo di fronte all'esercito della salvezza, armato di zone, di diete, di punti e di bilance che al grido «chi mi ama mi segua!», si dirigono in palestra piuttosto che a tavola.

È sempre più difficile, al mattino, scoprire nel bancone dei bar queste "bombe", ricoperte di zucchero che lasciano il segno nelle mani o nella carta, al suono del friccio del retrobottega, dove ciambelle e bomboloni fanno il bagno nell'olio al ritmo di *singing in the rain*.

Quale musica per le orecchie, ma soprattutto che swing per la gola. Quale allegria rispetto alle brioches, ai croissant tutti uguali, fatti con lo stampino, simbolo della civiltà della freddezza. Ho ascoltato pochi giorni fa una musica interpretata in modo magistrale dalla padella di una cioccolateria di Madrid, Valor, dove, in luogo del bombolone *made in*

Italy, il fratello di fritto era il *churro*, quasi a consacrare una comunità europea del «fritto mi ci ficco».

Un suono sempre più assente tra le pasticceria-bar anche e soprattutto d'estate al mare, nelle spiagge dell'Adriatico, quando un tempo signore dai capelli bianchi, a piedi nudi, con cesto in spalla e con fare fiero gridavano: «Bomboloni caldi!».

Quel bombolone forse non c'è più, sostituito dal *krapfen*, termine più chic, magari servito con pinza e guanti bianchi, altro che carta gialla.

La parola stessa "friggitoria" è un suono di grasso che cola: alla sola pronuncia si assiste a un fuggi-fuggi, ma il bombolone ha mille vite. Sono certo della sua rinascita, magari nei mercati dove è nato: San Lorenzo a Firenze, nella Romagna delle spiagge, dopo mezzanotte all'uscita delle discoteche per accompagnare il cappuccino della buonanotte (anzi! Buongiorno!), ma soprattutto nei bar dei golosi a colazione e ovunque ci sia la resistenza alle merendine. Sine qua non.