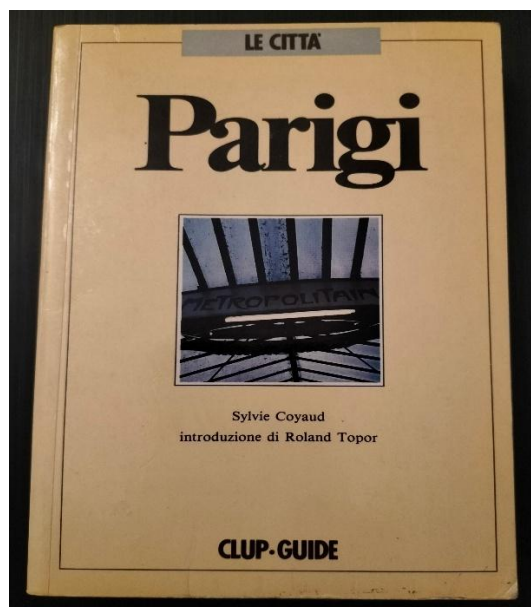




Couscous au Osbane

di Raffaele Miraglia



Adoro questa guida perché mi fece scoprire qualcosa di indimenticabile a Parigi.

Stiamo parlando degli anni '90 dello scorso secolo. Io e Rosella l'acquistammo per visitare la città della Tour Eiffel. C'eravamo già stati più volte, ma ognuno per conto suo e questa era la nostra prima volta assieme.

Per capire quanto tempo fa è successo basti dire che, quando entravi nel Museo del Centre Pompidou, ancora ti imbattevi come prima cosa nel dipinto *L'incantatrice di serpenti* di Rousseau il Doganiere.

Me ne ero innamorato alla fine degli anni '70 e sapevo che lo stesso effetto aveva fatto quel quadro a Rosella. Non a caso a casa sua erano appesi i poster de "*I rappresentanti delle potenze straniere vengono a salutare la Repubblica in segno di pace*", dipinto nel 1907, e de "*Io. Ritratto-Paesaggio*", dipinto nel 1890. Per anni e anni mi sono chiesto perché mai i quadri di Rousseau il Doganiere ci piacessero così tanto e ci sembrassero il vero inizio della pittura del '900, poi lessi cosa ne aveva scritto Kandinskij e capii. Scoprii anche che ad acquistare i suoi quadri erano stati Delaunay, Picasso, Leger e lo stesso Kandinskij, ma questo è successo solo una decina di anni fa, quando abbiamo visitato la meravigliosa mostra delle sue opere esposte nel Palazzo Ducale di Venezia.



Quando andammo per la prima volta assieme a Parigi, però, io e Rosella scoprimmo qualcos'altro. E ce ne innamorammo. Di questo voglio raccontarvi. Le pagine 282, 283 e 284 della guida Clup raggruppavano sotto il titolo "Paris Planète" i ristoranti di cucina straniera consigliati. Un giorno eravamo dalle parti di Rue de Boutebrie, ai margini del Quartiere Latino (dove solitamente si mangia di schifo), e decidemmo di provare "Le Boute-Grill Hamadi", che la guida consigliava come unico ristorante tunisino degno di nota. Il locale si presentava come una vera e propria bettola. Il livello di igiene era discutibile, i tavoli erano una tavola di compensato appoggiata su dei piedi di legno, ovviamente niente tovaglia e tovagliolo rigorosamente di carta. Optammo per un classico brik ripieno di patate, tonno e uova, e ci facemmo sedurre da una parola che non conoscevamo: "Osbane". Cosa ci sarebbe arrivato insieme al couscous proprio non lo immaginavamo, però la parola ci piaceva.



Ecco cosa planò sul nostro tavolo, insieme a una tazza di brodo fumante e ad una tazzina da caffè colma di harissa.



Scoprimmo così che l'osbane era una salsiccia di carne, fegato e cuore d'agnello tritati, mescolati con riso e erbe aromatiche oltre che pepe. In Italia non ne avevamo mai sentito parlare e ancora oggi, se cercate la parola osbane o osban su internet, troverete solo due o tre siti italiani che lo nominano. Affondare il cucchiaino nell'insaccato, estrarne un po' e mischiarlo con il couscous e un cece si rivelò un'autentica goduria.

Da allora, quando andiamo a Parigi, ci dedichiamo sì al *Plateau Royale de fruits de mers*, sì alle *Escargottes de Bourgogne*, sì alla *Tete de veau* e al *Pied de cochon*, ma non manchiamo mai di far visita a questo locale tunisino, che per moltissimi anni è rimasto un'autentica bettola. Ora si è trasformato in un ristorante economico graziosamente arredato con la nuova insegna "*Chez Hamadi*", ma ancora con tovaglie e tovaglioli di carta. Il couscous au osbane è, fortunatamente, sempre nel menù. Purtroppo, però, non è più speziato come lo ricordavamo e il fegato sovrasta troppo gli altri ingredienti. Peccato. Vale comunque la pena di provarlo.

Post scriptum La prossima volta che vado a Parigi voglio trascorrere alcune ore nella stazione della metropolitana che si chiama *Varenne*. Ci sono transitato due volte al giorno per una settimana nel mese di gennaio, ad orari molto diversi. Risultato: non mai visto un passeggero scendere dal vagone del metrò in quella stazione e ho visto al massimo una persona per volta in attesa. Ecco, voglio capire, perché esiste questa stazione e carpire qualche segreto del passeggero solitario che si attenta a frequentarla e divide il suo breve tempo d'attesa con la replica de *Il Pensatore* di Rodin. Di sicuro non vedrò nessuno dei frequentatori del vicinissimo ristorante *L'Arpege*, dove l'antipasto più economico costa 85 euro e il dolce meno caro è offerto a soli 54 euro.<

