

La caipirinha va capita

Chi dice che ognuno può farsela come vuole, o non sa ciò che dice o non dice ciò che sa. Guida ragionata a preparazione, filosofia e origini della bevanda brasiliana più popolare nel mondo.

di
Alessandro
Dell'Aira

Nel Medioevo gli europei si stupirono dell'Oriente e lo cercarono per mille vie. Poi, navigando verso Ovest, scoprirono che di mezzo c'era l'America. Non passò molto tempo e l'Europa capì che il mito del lontano Occidente, oltre ad avere i suoi estremi, va letto secondo latitudine. Qui si narra dello stupore melodrammatico di un italiano in Brasile. Brasilico, undici puntate, è questo e nient'altro che questo.



La vera caipirinha è di cachaça. Chi dice che ognuno può farsi la caipirinha che vuole, o non sa ciò che dice o non dice ciò che sa. Tenendo fissa la cachaça, il resto è ghiaccio tritato, zucchero di canna, limette. Oppure dell'altro, al posto delle classiche limette. Per esempio, caju. Attenzione però, non si transige: la vera caipirinha è di pura cachaça.



Una caipirinha preparata secondo la formula tradizionale

I barman, *que coisa*. Tutti i frutti, tutti i superalcolici. Giù le mani, *que horror*. La vera caipirinha non è cosa da superbar o da supermarket. Meno che mai, è cosa da frullatore. E neppure da *tumbler*. Un pestello, un bicchiere, gli ingredienti che sappiamo, un secondo bicchiere per coperchio, agitare e servire.

In Brasile si sa, ma *lá fora*? «Lá fora» è un modo di dire immigrato, derivato dal veneto, che significa «all'estero, fuori del Brasile». Lá fora, nel resto del mondo e dello spazio, non è poi così noto che ai sensi del Decreto federale 4851 dell'ottobre 2003, la caipirinha doc si prepara con acquavite nazionale, la gloriosa cachaça, gradazione da 15 a 36 gradi alcolici a 20 gradi celsius di temperatura. Un decreto coi fiocchi. Fa invidia al Perù, che non ha legiferato sul pisco. Il Cile invece ha legiferato e si vanta: Carta canta, il pisco è cileno, la caipirinha non piglia pisco. Il Perù non si dà per vinto: Giù le mani dal pisco. Baruffe di lá fora. Tra Cile e Perù ci si è messo anche il pisco.

Attenzione, *porém* (il però dei brasilici). In Cile, in Perù, in Brasile e lá fora, dovechiesia, si trascura un aspetto fondamentale: ciò che si beve andrebbe capito per legge. Quel che c'è da capire nelle bevande è l'insieme di nomi e

sapori. Cominciamo dai nomi. Caipirinha deriva da caipira, che in lingua tupi sta per rustico, semplice, genuino. La parola cachaça è di origine portoghese, era la spuma di canna che si dava agli schiavi e agli animali. Sul nome pisco invece non c'è unanimità. In lingua quetchua designava un uccello, una regione, una tribù. Ma perché la bevanda si chiama così? Chi lo sa. Detto fra noi, il pisco sour non lo capiamo, sarà per quella goccia d'angostura, o per l'insieme di nome e sapore che imperiosamente ci stimola, basta la parola, a una certa età, specie nei cocktail d'onore. Il pisco è buono, porém non lo capiamo. Siamo sinceri, sappiamo di essere sfacciatamente di parte. Ci piace di più la cachaça hard, che si chiama anche pinga. Pinga vuol dire goccia. Una buona caipirinha de pinga si riconosce alla prima goccia, come il buon giorno si vede dal mattino.

Caipirinha, il nome ha *glamour*, è *country*. Uno ne deduce: la caipirinha è sempliciotta. E qui casca l'asino. Invece è complicata pra caramba. Un esempio. Uno va a cena con gli amici in un locale di quelli giusti, e de repente se la trova davanti, fresca, con le cannuce divaricate che pescano nel bicchiere largo e basso, imperlato, un po' tozzo, rastremato e scanalato, di stile dorico. Uno stringe il bicchiere e lo solleva. Si fa largo col naso tra le cannuce, inclina il bicchiere, bacia la caipirinha in punta di labbra, resiste per un po' porém poi cede, s'attacca alle cannuce e si mette a ciucciare alla grande. La caipirinha cala. Senza andare in riserva, finisce. Resta il ghiaccio in frantumi. Il disperato continua a sfracolare le limette, facendone una poltiglia che di più non si può. Il bicchiere gorgoglia. Finita, non ce n'è più.

Il trucco è vecchio come il cucco. Due cannuce tirano il doppio, vale pure per l'*água de coco*. Ne vuoi un'altra? *Isso mesmo, et voilà*, te la servono prima che tu la chiedi. C'è chi dice: Fatti furbo, la prossima volta ammazza la sete, chiedi dell'acqua e la bevi prima della caipirinha. Non fatelo, por favor, l'acqua annacqua le cose da gustare, le dissapora. Piuttosto, assaporate il desiderio. Abbiate pazienza, non è difficile. State certi che se lo farete, capirete la gente, le circostanze, le bevande. Per capire la gente ci vuole tempo. Per capire le circostanze, con la gente di mezzo, ci vuole più tempo ancora. Per capire le bevande, qui e lá fora e sempre ci vorrà molto più tempo di quanto non ne avrete messo in conto. La comprensione di una bevanda dipende dalla gente e dalle circostanze. Isso mesmo, anche se state bevendo al buio e da soli. Nell'era del bevo subito e non desidero mai, del kit per farsi la caipirinha in treno, il concetto è complicato pra caramba.



Preparazione della bevanda

Attenzione: quando bevete, da soli o in compagnia, alla luce del sole o di notte, fatelo lentamente. Le leggi della fisica sono più vecchie del cucco e degli stratagemmi degli osti. Ciò che l'oste ci serve, va capito. Dice Camila, la nostra amica paulistaliana: La caipirinha è una sola e va capita. Mischia il nome con il sapore, la capirai. Una volta che eravamo seduti al bar e aspettavamo una *caipirinha de pinga*, Camila mi ha preso di mano matita e taccuino, ha aperto il taccuino a caso e ci ha scritto una cosa curiosa: Deus guarde a mistura de sabores. Meu, che mania questa tua del taccuino dove tutto si scrive e niente si mischia, né sapori, né nomi, né ricordi. Le pentole che non mischiano i sapori, que horror. Ma che gusto c'è? Più sapori mischiamo, più capiamo. *Deus guarde a mistura de sabores*. Te lo scrivo qui, sui tuoi libri di scuola non c'era scritto. Per favore, non essere ingordo.



La pubblicità del Biotônico Fontoura

La caipirinha non si trangugia, si assapora come il Biotônico Fontoura, il più completo fortificante dei bambini: Era un po' alcolico e per questo piaceva pra caramba anche ai nonni. Non ci credi? *Meu*, te lo dice una che è stata allevata a Biotônico Fontoura. Sa di Ferro China Bisleri, diceva mio nonno Salvador, altro che olio di fegato di bacalhau, che fa schifo e per questo si trangugia. E ora, meu, ti rivelo un segreto. Deus guarde a caipirinha de pinga. Se te la servono con due cannuce, prendine una e infilala nell'altra. Con quelle del tipo a cucchiaino è più facile. Se c'è mezzo mondo con te, o attorno a te, non occorre che spieghi perché lo stai facendo. Penseranno lo stesso che sei un maleducato. Invece, meu, tu sei un pioniere. Lo sfiato tra le cannuce e il percorso più lungo dal bicchiere alla bocca ti rallentano il tiraggio. Il bicchiere non sollevarlo, lascialo sul tavolo. È il tuo *calumet*. Goditi in pace la tua caipirinha. Il piacere e il sapere stanno nella lentezza. Meu, lo sapevi?

Lo sapevo, ma non l'avevo capito bene. Ho finito di capirlo più tardi, lontano da San Paolo, alla foce di un fiume del Maranhão. Il suo nome? Priguiças, Pigrizie. C'era un vento leggero. Faceva un caldo sopportabile. La nostra barca, partita da Barreirinhas, era attraccata a una banchina. C'era da arrampicarsi su un faro che non è più militare e si

può visitare liberamente. Sotto una tenda in riva al fiume, un uomo vendeva caipirinha espressa de caju. Due per cinque reais. Prezzo modico, quantità di cachaça ragionevole. L'uomo affettava i caju, faceva le dosi, pestava, copriva, agitava sbrodolandosi un po', isso mesmo, e serviva un'opera d'arte, che abbiamo assaporato lentamente. Camila era da qualche parte nel Minas Gerais. Dall'alto del faro, tra gli alberi di caju, la natura era calma. Di limette, neppure l'ombra. Una piccola barca con una vela nera, gonfia di vento ma non troppo, si dirigeva da una riva all'altra.

Il pomeriggio era nitido, l'aria era pulita. Ai nostri piedi il fiume se la prendeva comoda. Indugiava su una grande barra di sabbia e poi finiva in mare per inerzia. Ritornati alla banchina, un bambino ci ha detto una strofa di Gonçalves Dias, che nei nostri ricordi si è mischiata per sempre al sapore di quella caipirinha ragionevole. *Viver é lutar. A vida é combate, que os fracos abate, que os fortes, os bravos só pode exaltar.*

10.10.2008

Puntate precedenti

- Brasilico 1: La mantide e il camaleonte
- Brasilico 2: L'Adamastor domato
- Brasilico 3: L'avenida Paulista è finita
- Brasilico 4: Il viaggiare dei brasiliani
- Brasilico 5: Elogio della catraca
- Brasilico 6: T'innamoro, m'innamori
- Brasilico 7: Cugini d'Italia
- Brasilico 8: La saggezza dei brasiliani

Nella stessa categoria:

- [Brasile, patria e natura \(di Andrea Zeccato\)](#)
- [Cambio di novela sulla Globo \(di Francesca Colantoni\)](#)
- [Quante novità a 'Brasil' \(di Max De Tomassi\)](#)
- [La vita ricomincia a Pititinga \(di Annalisa Dolzan\)](#)
- [Il riscatto dei catadores \(di Annalisa Dolzan\)](#)

Altri articoli in categoria rubriche

-  **Stampa questo articolo**
-  **Discuti questo articolo nel forum**




 Segnala un evento
 Ricevi la newsletter
 Segnala un sito
 Scrivi a redazione

Chi Siamo
 Appuntamenti
 Edizioni Precedenti
 Pubblicità



Siti interessanti
 Luoghi di ritrovo
 in Italia
 in Brasile
 la cucina brasiliana
 offerte viaggi
 siti
 utilità
 Musica
 generi musicali
 musicisti
 strumenti
 festival in Italia
 scuole di samba
 siti e riviste web
 promotori eventi
 varie
 Letteratura e poesia
 libri in italiano
 Arti e musei
 Cinema
 Architettura
 Fotografia
 Università
 Tradizioni e Storia
 danza e teatro
 cultura afrobrasiliiana
 antropologia e storia
 carnevale

Cerca con