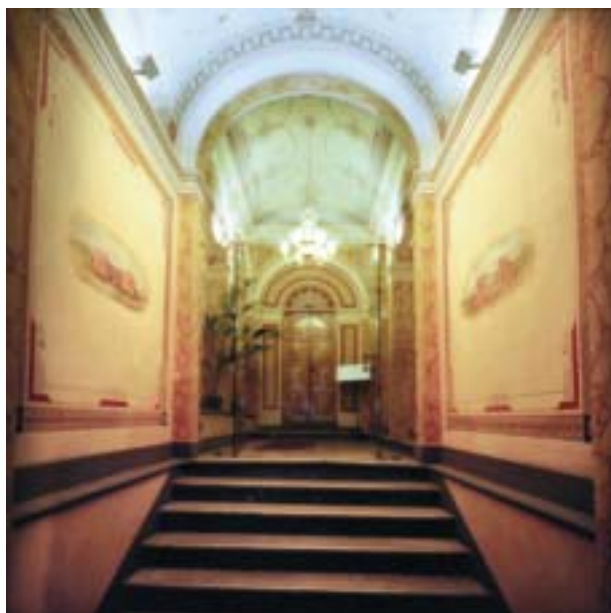




A me, insegnante di italiano e latino che mai avrebbe pensato di finire in cucina...o forse sì!

Cresciuta tra la bisnonna detentrica del sapere delle erbe, infusi e veleni e mia nonna di spezie e cotture: quali alchimie, io bambina, non ho visto compiersi dietro ai fornelli e dentro alle pentole della sua cucina!

La nonna era una brava cuoca. Con poche e semplici cose preparava grandi piatti, nata da una famiglia di contadini in una terra arsa e ingrata aveva imparato a far tesoro di tutto, non buttava nulla, anzi con quel poco sapeva con infinita pazienza ricavarne tanto. Quando mio padre ritornava da caccia, quei minuscoli uccellini erano spiumati con cura e perizia, e come dono di Dio, cucinati con amore. Nella terracotta andavano borbottando per ore sul fuoco a legna nel loro sugo per finire poi rovesciati su di una polenta di farina gialla mescolata con forza dalla cannella di legno. Era orgogliosa quando riceveva i complimenti di tutti. Beatrice com'è buona! E lei sorrideva come per dire lo so...lo so che a casa tua non hai mai mangiato un piatto così!

Casa mia era come un porto di mare, c'era sempre qualcuno che si fermava a mangiare, papà sapeva che avrebbe fatto bella figura!

Mi piaceva quando c'era gente perché si stava tutti insieme per ore a tavola, si mangiava, si chiacchierava e si rideva. Mio padre amava la convivialità e le cose buone ed io ero felice, è un lato del suo carattere, insieme a tanti altri, che ho sempre amato. Quanti ricordi!

Le cene di fine estate sotto il pergolato della vecchia osteria.

La nonna cominciava giorni prima in cucina, c'era odore di cose buone nell'aria, e lavoro per

tutti. Si tirava fuori dal cassetto la tovaglia della festa, lavata e fresca di bucato col quel suo profumo di sapone di Marsiglia, era stirata e apprettata con cura dalla mamma prima di essere adagiata come paramento sacro sulla tavola. Dalla dispensa tenuta sottochiave apparivano vasetti di giardiniera, fagiolini, cipolline, cavoli, ciliegie e uva sottospirito, le mostarde di zucca e pere, d'uva, insomma tutte quelle cose che avevamo preparato durante i lunghi pomeriggi d'inverno. Piccoli scrigni di sapori e di sapere antico. La lepre usciva dalla sua conca dove era stata a marinare per due notti e finiva nella padella per essere cucinata alla cacciatora. Accanto, il pentolone del brodo di piccione che veniva scrutato per vedere se bolliva alla giusta maniera, doveva risultare limpido e d'un giallo paglierino.

Lì avrebbero trovato giusta morte i cappelletti. Io avevo il compito di preparare il pesto sotto l'occhio severo della nonna. Era un rito con procedure attente e meticolose. Rosolare la cipolla e la pancetta battuta senza che prendesse il bruno poi aggiungere la carne di manzo e maiale, salsiccia, le rigaglie dei piccioni e girarli per farli insaporire, sfumarli col vino bianco, aggiungere un po' di conserva, chiodi di garofano, cannella, sale e lasciarlo cuocere fino al totale assorbimento dell'acqua, quando cominciava a sfrigolare una bella manciata di pane grattato che raccoglieva il poco sugo rimasto. Una volta raffreddato passava sotto la mezzaluna e ridotto a pesto, una manciata di grana e via coi cappelletti che dovevano essere piccoli con lo spigolo all'insù.

La zia Anna preparava la zuppa inglese, mi piaceva guardarla mentre tagliava i savoiardi per inzupparli nel Sassolino e nell'Alkermese e mi piaceva pulire i pentolini della crema e del cioccolato.