



**Comune
di Anzola
dell'Emilia**



vivianzolaemilia

introduzione

Lettera del
Sindaco

*Il gioco della
memoria*

*Il percorso
e la voce*

02 > 03

gusti e disgusti
un autoritratto
alimentare

04

**un profumo,
un sapore,
un ricordo**

04 > 06

**pensieri
in ricette**

07 > 09

**la cura di sé
e degli altri**

09 > 11

[A CURA DELLA BIBLIOTECA COMUNALE]

Raccontati dal cibo

Scrivere di storie e di ricette

> GIUGNO 2006



2

Raccontati dal cibo

È una piccola pubblicazione che raccoglie alcuni dei testi prodotti nel corso di un laboratorio di scrittura autobiografica che la nostra amministrazione ha promosso in collaborazione con la Libera Università dell'Autobiografia di Anghiari. È stato individuato il cibo come filo conduttore intorno a cui intrecciare le memorie personali e comuni dei partecipanti: il cibo e i suoi molteplici significati simbolici e relazionali, esplorati attraverso il ricordo che evoca "gusti e disgusti", profumi, sapori, affetti, momenti di condivisione, di cura per sé e per gli altri.

Cibi e bevande, usi e costumi: eguali segni di una profonda cultura, radicata nel territorio, che con orgoglio cerchiamo di tramandare ai nostri giovani.

Dal passato al futuro, le ricette restano il manoscritto di esperienze fondamentali, simili a quei taccuini dei viaggiatori dell'800 che descrivevano ogni singola particolarità dei loro viaggi.

Le ricette e alcuni frammenti di memorie qui raccolti svelano gli aspetti più veri, quotidiani ed intimi del mondo familiare ieri come oggi.

Crediamo che questa piccola esperienza rappresenti una buona occasione per valorizzare le persone, dando loro l'occasione preziosa di condividere il loro vissuto con la comunità.

Il Sindaco
Loris Ropa

*il gioco
della
memoria*

Nel proporre per la seconda edizione un laboratorio di scrittura autobiografica presso la biblioteca di Anzola dell'Emilia - per la quale opportunità si ringrazia la disponibilità dell'Assessorato alla Cultura e l'Assessorato alla Sanità e Servizi alla persona - si è tentato di individuare un filo conduttore intorno a cui intrecciare le memorie personali e comuni dei partecipanti: il cibo e i suoi molteplici significati simbolici e relazionali, esplorati attraverso il ricordo, è diventato il motivo ricorrente dei cinque incontri pomeridiani che si sono tenuti fra aprile e maggio del 2006.

Il percorso e la voce

I laboratori dell'arte dell'autobiografia - che la Libera Università di Anghiari propone su tutto il territorio nazionale attraverso i suoi formatori - hanno una forte valenza sociale e culturale in quanto mirano a diffondere le pratiche di narrazione e ascolto di sé attraverso la scrittura, tra chiunque sia motivato a farlo e sia in possesso di competenze di scrittura e lettura anche essenziali.

Si tratta di un'esperienza formativa tesa a promuovere quella che il prof. Duccio Demetrio definisce come una "terza alfabetizzazione", dopo quelle ricevute a scuola: un'alfabetizzazione alla cura di sé, al piacere della scrittura delle proprie memorie in una prospettiva di condivisione dell'esperienza, che poi si apre agli altri, all'attenzione e alla cura per le storie degli altri, volta a creare forme di aggregazione territoriali più autentiche e a restituire spessore umano ed esperienziale alle modalità della convivenza civile.



Diventa dunque un compito etico e civile – di cui le politiche locali più attente e sensibili si rendono interpreti – trovare occasioni istituzionali di valorizzazione delle narrazioni memoriali, per consentire alle persone e alle comunità di riconoscersi in una storia individuale e collettiva.

In una società in cui le memorie sono sempre più a rischio, in cui si oscilla fra l'appiattimento della comunicazione mass-mediale e una visione egoistica di certi recuperi di memoria locale, educare alla narrazione autobiografica e biografica significa promuovere la costruzione di un maggiore sentimento e senso di sé, della propria cultura d'origine e dei luoghi d'origine che sia in grado di integrare il passato, su cui si fonda ogni forma di appartenenza e solidarietà, con il presente, anche nuovo e lontano, in una prospettiva intergenerazionale e interculturale.

Il padre di mio nonno, per onorare Dio, usciva di casa prestissimo, alle prime luci dell'alba. Andava nel bosco, seguendo un sentiero che solo lui conosceva, fino a che non raggiungeva un certo prato, ai piedi di una certa collina. Arrivato vicino a una sorgente, si metteva di fronte a una grande quercia, e cantava in ebraico una preghiera solenne, antica e segreta.

Suo figlio, il padre di mio padre, usciva anche lui di casa molto presto, e andava nel bosco seguendo il cammino che il padre gli aveva mostrato. Solo che lui, che aveva il respiro pesante e tanti guai per la testa, si fermava prima. Aveva trovato una betulla vicino a un ruscello, davanti alla quale cantava la preghiera ebraica che aveva imparato a memoria da bambino. E così, anche lui onorava Dio.

Suo figlio maggiore, mio padre, aveva meno memoria, era meno pio e aveva una salute meno vigorosa. Così, non si alzava più così presto, andava giusto vicino a casa, in un suo giardino dove aveva piantato un alberello, e, in modo molto più impreciso, mormorava qualche parola ebraica, spesso zeppa di errori, per onorare Dio.

Io, che non ho né memoria né tempo, ho dimenticato dove si trovava il bosco, non so più nulla di ruscelli o di fonti, non sono più in grado di recitare nessuna preghiera. Però mi alzo presto e racconto questa storia: e questo è il mio modo di onorare Dio.

Questa storia ebraica, con cui si apre *Il percorso e la voce*, un'antropologia della memoria, di Carlo Severi, sembra volerci ricordare che la memoria è fragile, che da una generazione all'altra si perdono le parole e i gesti dei rituali, ma ad un livello più profondo e sottile vuole anche suggerirci che la storia che narra come è scomparsa una preghiera diventa alla fine la migliore preghiera.

La storia ebraica offre la prova che solo il narrare, e non la preghiera, fa memoria.

Giovanna Morandi
Docente di Filosofia e Scienze
dell'educazione nei Licei e
collaboratrice della Libera Università
dell'Autobiografia di Anghiari diretta
da Duccio Demetrio

gusti e disgusti
un autoritratto
alimentare

un profumo,
un sapore,
un ricordo

4

Barthes

*Mi piace: l'insalata, la cannella, il formaggio, i condimenti, le paste di mandorle (...)
lo champagne, la birra freddissima (...) il pane tostato, le pere, le pesche bianche o di vigna, le ciliegie (...)
Non mi piace: (...) le fragole*

R. Barthes

Mi piace il vino di più il rosso
mi piace bere un bel bicchiere di vino rosso pasteggiando
mi piace bere un bel bicchiere di bianco fresco
mi piace molto il primo sorso di un bicchiere di birra
mi piace che sia un sorso lungo..
mi piace il caffè, la cioccolata in tazza senza panna
la pasta alla norma
i cannellini con pomodoro, peperoncini e tanto pane...
non mi piacciono i liquori molto dolci.

Maurizio P.

Amo il gusto delle fragole mature
il profumo del pesco
amo il sapore del nuovo
amo il gusto del gelato alla fragola, alla nocciola, al bacio, al limone
amo il profumo del vino
e di una bella birra fresca.

Valeria M.

Mi piace alzarmi alla mattina, fare colazione insieme a Marco, poi andare al lavoro, così come mi piace di domenica mattina, quando ci alziamo presto, fare colazione poi partire per un bel giro in bicicletta, con l'immane tappa da "Mangelli" per vedere e accarezzare i cavalli.

Mi piace ricordare che quando ero bambina adoravo mangiare le cose molto dolci, come le meringhe (i famosi "spumini"), lo zucchero filato, i cioccolatini al latte.... mentre non amavo lo yogurt che era solo al naturale, le verdure bollite, e mettevo nel caffè parecchi cucchiaini di zucchero.

Adesso invece non zucchero più niente, fatta eccezione per il caffè, adoro tutte le verdure bollite che mangio anche scondite e non so dire da quanti anni non mangio più né uno spumino né lo zucchero filato...ahimè, le cose molto dolci mi lasciano la bocca impastata.

Ines M.

Afrodita racconti, ricette e altri afrodisiaci

Mia zia Teresa, quella che si trasformò lentamente in angelo e che quando morì aveva germogli di ali sulle spalle, è legata per sempre all'odore delle pastiglie di violetta.

Quando quell'incantevole signora faceva capolino per una visita, con il vestito grigio illuminato con discrezione da un colletto di pizzo e il capo regale incorniciato dalla neve, noi bambini le correavamo incontro e lei apriva con gesti rituali la sua vecchia borsetta, sempre la stessa, estraeva una scatoletta di latta dipinta e ci dava una caramella color malva. E da allora, ogni volta che l'aroma inconfondibile di violette si insinua nell'aria, la mia anima ritrova intatta l'immagine di quella santa zia, che rubava i fiori dai giardini degli altri per portarli ai moribondi dell'ospizio.

Quarant'anni dopo ho scoperto che quello era l'emblema di Giuseppina Bonaparte, che si affidava ciecamente al potere afrodisiaco di quel fuggevole aroma che assale all'improvviso con un'intensità quasi nauseabonda, per sparire senza lasciare traccia e tornare immediatamente con rinnovato ardore.

I. Allende



Ricordo che attendevo quell'ora del pomeriggio come un piccolo premio che mi spettava, dopo le fatiche dello studio.

Poco prima dell'inizio della TV dei ragazzi sicolavo lesta dalla mia cameretta, abbandonando libri e quaderni, ed uscivo di casa per ritrovarmi, girato appena l'angolo, in quella dei nonni. Pochi gradini e si accedeva subito alla cucina.

A quell'ora la nonna era già pronta davanti ai fornelli con la sua "pozione" che bolliva, odorosa e fumosa...mi stava preparando il the, il the alla menta.

Questa verde erbetta era colta fresca dal giardino ed emanava una fragranza che a pensarci ora mi fa venir voglia di immergermi in un impacco di questa essenza, ancor più che assaporarla.

Sul tavolo, coperta con una simpatica tovaglietta, era già pronta la tazza di ceramica rossa con tanti buffi puntini bianchi, in attesa di essere riempita, e tutt'attorno biscottini secchi ed un barattolo di marmellata di albicocche (quella marmellata che della frutta conserva i pezzettini!)

Le mie "fatiche" erano già dimenticate, coccolata da quei profumi, sapori e colori.

La nonna sapeva fare il the come nessuno mai più, per me, ha saputo fare.

Mirella C.

Il nonno mungeva le mucche ed io, nascosta, aspettavo una sua distrazione per poter bere il latte appena munto. Ricordo quel sapore delicato, e poi lo strato di panna dal sapore delizioso. Ricordo il formaggio che faceva la nonna, accompagnato sempre dal gnocco fritto, in quella grande padella di rame nella cucina con il camino al centro ed il pavimento rosso. Ricordo il sapore unico delle pesche di quell'albero curato personalmente dal nonno, l'odore delle mele che la nonna metteva in una cassetta sotto al lettone, e la caramelle di zucchero che faceva la mamma.

Antonella D.

Ricordo una sera nella nostra vecchia cucina, se si poteva chiamare cucina visto che era l'antibagno di una vecchia colonia al mare. Noi eravamo sei fratelli e sorelle. Mio padre portò a casa un barattolo bianco e rosso. Gliel'aveva regalato un signore che aveva accompagnato con la macchina sapendo che mio padre aveva dei bambini. Sul barattolo ricordo la scritta NOVI. Noi tutti stavamo a guardare mentre mio padre l'apriva, i più piccoli davanti, per vedere cosa c'era dentro. Per me il contenuto era sconosciuto, ma il profumo è rimasto nella mia mente. Quindi siamo passati all'assaggio. Quando è stato il mio turno nella bocca si è sciolta questa pasta cremosa dal sapore e dal profumo delizioso. Oggi tutti noi ricordiamo ancora quel momento, ma abbiamo dato anche un nome diverso a quella crema: la NUTELLA.

Gabriella M.

Mi ricordo la cantina, l'odore di chiuso ma fresco e il salato di prosciutti e dei salami, il buio che faceva paura, le scale piccole e ripide e poi su a sinistra la stanza dei formaggi posati su mensole volanti tenute sospese da fili di spago, i sacchi delle noci e delle nocciole, i grappoli di uva appesi a dei bastoni, i pomodorini, i mazzi di aglio e di cipolla...

Maurizio P.

Mia mamma è una signora di mezza età, grassoccia, le piace cucinare e anche mangiare, insomma tra doveri e piaceri si è sempre prodigata a prepararci tanti piatti ricchi e succulenti come la buona cucina bolognese insegna... Ma tra tutte le leccornie che lei è in grado di preparare mi torna alla mente un piatto fatto con semplicità, di un tempo lontano. Quando ero piccola mi preparava una minestra dal sapore dolce: "il riso nel latte", riso semplicemente cotto nel latte con aggiunta di zucchero. Caldo e tiepido, lo si mangiava alla sera. E durante la preparazione io correvo in cucina dopo che aveva bollito il latte e staccavo la panna dal bordo del tegame: era una leggera e fragile crosta. Una meraviglia metterla in bocca, si scioglieva all'istante, pannosa, e poi di nuovo ad immergere il dito dentro al tegame per rubare un altro pochino di panna. Fare questi gesti assieme a mia mamma era come un abbraccio, bianco, un bianco abbraccio di panna...

Mi ricordo che bianco era anche il panino di burro con lo zucchero sopra che mi preparavo per la mia succulenta merenda pomeridiana. Esageravo con spesse fette di burro, tagliate con il coltello, che tendevano a sciogliersi poco dopo e poi lo zucchero che scendeva a fiotti dal dosatore e cadeva anche ai bordi del panino, sul tavolo. Lo zucchero in bocca si scioglieva, ma si sentivano sotto i denti i granelli che per pochi secondi sembravano infastidire un po'.

Che merenda! Abbandonarsi sul divano con il panino al burro e zucchero, senza più rialzarsi.

Anna Maria C.

un profumo,
un sapore,
un ricordo

6

Sono nata in collina a Calderino di Monte San Pietro. C'erano molti alberi di noce vicino a casa mia: mi ricordo la loro fioritura, i fiori sembravano tanti bruchi appesi.

Quando cominciarono a cadere, per me era una grande gioia essere la prima a raccogliere e a mangiare le noci. Mio padre le mangiava con il pane, ricordo che mi sembrava strano, ma adesso anch'io le mangio con il pane e penso che queste abitudini si trasmettano dai genitori ai figli e così si mantengono vive le tradizioni di una volta. La noce è un frutto che mi dà sicurezza. Mi rilassa toccarla e accarezzarla.

Marta M.

Apr una noce e questa si divide in due parti uguali, dopo averne mangiato il contenuto guardo le due metà del guscio e mi ricordano due piccole imbarcazioni. Come sarebbe bello navigare in un guscio di noce oppure essere bambina e giocare attorno ad una fontana con altri compagni di gioco. Allora mi viene in mente la fontana circolare, con le tre tartarughe in mezzo, che c'è in Montagnola e mi piacerebbe far galleggiare i gusci di noce nell'acqua della fontana e spostarli con leggeri cricchi delle dita per fare una gara come tra ragazzi.

Ines M.

Nei miei ricordi c'è il coniglio alla cacciatora. Ai miei tempi, quando io ero bambina, le famiglie erano molto numerose.

Noi eravamo in 10. La mia mamma era la cuoca di famiglia.

Cucinava il coniglio con tutti gli odori, in particolare il rosmarino, l'aglio e il vino. Questi ingredienti diffondevano un buon odore per tutta la cucina e fuori in campagna, nell'aria, quest'odore raggiungeva noi bimbi che giocavamo nell'aia.

Ho bei ricordi della preparazione del pane: mia madre e mia zia lo facevano in casa. La mattina destinata al pane, per me, era un giorno di festa; ricordo che dopo aver tolto il pane si infornava una ciambella o una pinza con la marmellata: per noi bimbi ce n'era sempre qualche pezzo in più. Mia madre mi ha raccontato che stava facendo il pane quando sono arrivate le prime doglie e poi sono nata io.

La mattina mia madre mi faceva bere un cucchiaino di olio di merluzzo: già l'odore era sgradevole ma il sapore era ancora peggio. Per farmelo bere la mamma mi dava un quadrettino di zucchero: ricordo che teneva in una scatola tanti quadrettini di zucchero e ogni tanto mi dava anche una caramella.

Marta M.

Interminabili! Erano infinite le colazione, specie quelle durante il periodo scolastico.

Una tazza di latte, un po' di zucchero, non tanto, altrimenti diventava troppo dolce e a me troppo dolce non piaceva.

Sicuramente macchiato con del caffè d'orzo, e poi due, tre, quattro forse cinque, ma non di più, biscotti oswego. Delle ore, passavo delle ore a fare colazione, eppure a scuola arrivavo sempre in orario. Quindi le possibilità sono due:

-la mia colazione iniziava molto presto, addirittura prima dell'alba, ma ciò non è assolutamente possibile, perché ero l'ultimo ad alzarmi dal letto la mattina.

-è il ricordo che mi fa pensare a ore passate a fare colazione, mentre in realtà il tempo della mia colazione era un tempo giusto e normale. Lo stesso tempo che impiega Cosimo, mio figlio, a fare la sua.

Quando poi mi capitava di passare qualche tempo dai nonni, per noi, per me, era tutta un'altra cosa la COLAZIONE.

Intanto niente latte, solo caffè d'orzo zuccherato, ma comunque dal sapore amarognolo. Ci mettevo dentro una fetta di pane fatta a pezzettini e via a mangiare con il cucchiaino.

La pentolina rossa smaltata di bianco all'interno, qualche sbreccatina che ci diceva del passare del tempo. La pentolina che mia nonna riempiva di acqua e metteva nel fuoco del fornello, al momento giusto metteva l'orzo tostato macinato grosso; l'odore intenso e un po' pungente che si librava nella piccola cucina.

Ricordo mio nonno seduto al tavolo della cucina che aspettava.

Il suo mangiare lento ma deciso, piano piano fino all'ultimo pezzo di pane, fino all'ultimo cucchiaino di quel liquido scuro, forte, amaro ma reso dolce.

Maurizio P.



CIPOLLA
FISSILE

Il labirinto greco

Si rivolse quindi a un libro, un po' teso perché si trattava di un libro di cucina, una delle poche scienze innocenti che rispettava e con esse il loro veicolo trasmettitore, il Talismano della felicità, la bibbia della divulgazione culinaria italiana, della specialista Ada Boni, un regalo ricevuto da una coppia ispano-italiana con cui aveva intrecciato una conversazione durante un volo Roma-Barcellona. Glielo avevano addirittura dedicato: "dai coniugi Corti-Pellejro a Pepe Carvalho in seguito a una conversazione difficile".

Vi fu una coincidenza tra la prima pagina che aprì e quanto gli consentiva di realizzare la sua riserva di cibi autunnali. Soufflé di castagne. Le aveva comprate per rituale e nostalgia, in ricordo di quei tempi in cui sua madre arrostita le castagne in una padella vecchia bucherellata, ancora sul fuoco del mediocre carbone del dopoguerra o di palline di polvere di carbone alla luce del carbonaro, ancora nella cecità elettrica

di quel quartiere della città vecchia adesso minacciato dalle buone e cattive intenzioni della postmodernità. (...) I miei ricordi non mi sopravviveranno, si disse Carvalho e fischiò un tango per poi cantare con parole improvvisate:

*La memoria è scappata con un altro
E mi ha lasciato come un giocattolo rotto
Pieno di pianto pieno di moccio
In un angolo*

Non andò oltre il ritornello mentre preparava la base del futuro soufflé. Dopo averle bollite e spellate a dovere, averle sottoposte al passaverdura e ridotte in purè, le castagne finirono in una piccola casseruola dove ricevertero il balsamo del burro, una cucchiata di cioccolato in polvere, due cucchiataie di zucchero, il tutto ben mescolato con una spatola di legno, che continuava a rigirare a fuoco lento la mistura, profumata da qualche goccia di vaniglia liquida. Ormai si era ottenuto il letto per le chiare d'uovo sbattute e la futura crescita magica del soufflé. Lasciò il miscuglio ottenuto in una terrina di terracotta refrattaria, terracotta di Leòn o di Zamora, quella che meglio trattiene i calori conseguiti. Sino all'arrivo di Fuster, e quasi sul finire della cena, il soufflé sarebbe rimasto nel sonno dei giusti.

M. V. Montalbàn

Purè di fave di cicoria

Terra di Puglia

7

Ed è con questa ricetta che riallaccio il debole legame con le mie origini. Quel filo sottile e invisibile, cordone ombelicale mai tagliato, che ti lega alla tua Terra, alla tua infanzia.

Mia nonna. È impossibile ricordarla senza pensare ai pranzetti meravigliosi che cucinava! Ma questa ricetta racconta di altro. Non è certo ricetta per palati infantili!

Mia nonna e la sua cucina sono rimaste con me, racchiuse in un'agenda. Iniziai a scrivere le ricette quando andai a vivere da sola e ricordo ancora le telefonate:

-Nonna, ma le polpette come le fai?

-Ci metto l'aglio o la cipolla?

-E le fave, quanto devono stare in ammollo?

E lei iniziava a indicarmi le procedure e i piccoli segreti...

Le fave secche si tengono in ammollo per una notte con una foglia di alloro. Poi si scolano e si mettono in pentola con l'acqua e uno spicchio d'aglio. Lasciare che si disfino e poi salare. A parte si lessano le cicorie, poi si saltano in padella con uno spicchio d'aglio.

Servire infine nei piatti il purè di fave con un filo d'olio extra vergine di oliva e la cicoria nel mezzo.

Ed è così che il dolce delle fave si mescola all'amaro della cicoria.

Semplice metafora dell'esistenza, dopotutto!

Francesca C.

8 Torta di formaggio

Beh, è inutile nascondersi dietro a un dito, io non sono una gran cuoca, non so fare da mangiare, anche se mi piace mangiare, non so preparare salse, ragù, o pietanze raffinate come la protagonista del libro di Amado "Gabriella garofano e cannella" che attraverso i suoi piatti succulenti e prelibati faceva impazzire il suo uomo d'amore.

Comunque una torta la so fare, "la torta di formaggio", e porta i segni dell'amicizia, perché di solito la condivido con gli amici: quando vado a trovarli, ce ne scappa una.

La preparazione si articola in due momenti. Si parte dalla base, cioè il fondo della torta. È necessario sbriciolare i biscotti fini: compiere questo gesto mi piace per il rumore degli oswego che si rompono all'istante. A volte utilizzo una bottiglia di vetro per fare sì che i pezzetti diventino sempre più piccoli. Poi con il burro fuso li si amalgama per ottenere la base all'interno dello stampo, precedentemente imburato.

Divertente è anche la preparazione dell'impasto degli ingredienti più sostanziosi come la panna, le uova, e il formaggio bianco, cremoso e delicato, che va mescolato assieme allo zucchero e alcuni cucchiaini di farina.

Mi fa ridere quando si monta il tutto: una quantità enorme di impasto soffice lievita grazie al movimento veloce delle fruste del frullino; l'impasto pare gonfiarsi, una piccola montagna dal colore giallo chiaro che si leva e io non posso fare a meno di assaggiarla prima di versarla.

Si versa il contenuto e, accidenti!, bisogna fare attenzione al forno, visto che non lo so usare bene ed è successo che la torta si sia bruciata (probabilmente anche perché mi ero messa a fare altro).

La torta è pronta quando è cotta a puntino, bella dorata, con sopra uno strato di marmellata ai mirtili, che mi piace stemperare dentro a una tazza prima di ricoprire lo strato superiore della torta. Questa torta viene anche chiamata "cheesecake" come il dolce inglese, chissà, forse è la stessa ricetta.

Anna Maria C.

Ragù alla bolognese

Si chiamava Amedeo, il mio nonno Spaterno. Era alto e magrissimo, ma davvero tanto, tanto magro, che pareva quasi malnutrito...invece gli piaceva mangiare, e anche prepararlo il cibo. Lo ricordo in modo particolare mentre preparava il ragù.

Prendeva un vecchio e consumato tagliere di legno alto e pesante ed un coltellaccio, anche questo molto vissuto di metallo scuro con un pesante manico di legno e cominciava a tritare. Fino, fino, fino, la cipolla, la carota e il sedano.

Incredibile come mi sembrasse che tutti i pezzetti venissero tagliati esattamente della stessa misura.

In un tegame di medie dimensioni faceva rosolare, con un po' d'olio (allora ancora non si conosceva il colesterolo!) la pancetta che aveva già tagliato a dadini e assieme, se era avanzato in casa, un fondo di prosciutto. Il grasso si scioglieva, il profumo riempiva la cucina ed usciva fino in giardino dove, se era bel tempo, io mi trovavo a giocare.

Quando univa il trito di verdure abbassava la fiamma in modo che non si abbrustolisse, ed attendeva che prendesse un bel colorito, girando e girando e girando, con il mestolo di legno. Prendeva poi dal frigo la polpa macinata (inevitabilmente il gatto si presentava davanti a lui e con gli occhioni supplichevoli lo invitava ad offrirgliene un po') e lo aggiungeva al soffritto.

Tante volte, mentre lui era impegnato in questo rito, la nonna, sul tagliere appoggiato al tavolo, impastava, e poi tirava con il matterello, una bella sfoglia di uova gialle per



ritagliarne delle morbide tagliatelle, che con il ragù andavano a nozze (...e noi con loro!)

200 g di polpa di manzo macinata, 50 g di pancetta tesa, 1/2 cipolla, 1 carota piccola, 1/2 gambo di sedano, 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro, 1/2 bicchiere di vino rosso, brodo q.b., olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Una volta che la carne si presentava ben cotta, nonno Medeo - perché così lo chiamavamo noi nipotine - stappava una bottiglia di vino rosso. Il vino rosso girava per la casa solo in queste ed altre rare occasioni di preparazioni culinarie, perché a tavola si preferiva il bianco.

Metteva mezzo, o qualcosa di più, bicchiere di vino che a fiamma alta evaporava, e si concedeva il "cicchetto" quale premio per il lavoro fino ad allora svolto. Fischiava durante la preparazione, o, se qualcosa andava storto, ad esempio quando doveva aggiungere il concentrato di pomodoro che magari schizzava qua e là, imprecava...rigorosamente in dialetto bolognese.

Una volta salato e pepato, il preparato veniva "abbandonato" ad una lenta e lunga cottura.

Il nonno poteva prendersi una buona pausa di lettura del suo quotidiano preferito ed una fumatina, in santa pace, seduto sulla sedia, spesso fuori in giardino.

Tutto però senza mai dimenticare di andare a controllare e rigirare il suo sugo per aggiungere un po' di brodo, preparato a parte e tenuto al caldo.

Mirella C.

Crespelle

Le crespelle sono una minestra che mi piace preparare e che tutto sommato mi riesce abbastanza bene.

Per preparare la pasta occorrono le uova, il latte, la farina e un pizzico di sale. Si tratta di una pasta liquida da fare riposare per un po' di tempo, poi con l'utilizzo di un mestolo si versa il liquido in un tegame, unto e riscaldato, per farne dei dischi rotondi.

Per il ripieno occorre preparare una besciamella, grattugiare del formaggio, poi con gli altri ingredienti si può spaziare come si vuole. Si possono fare ai funghi, alle verdure, al formaggio, ma le mie preferite sono con il prosciutto cotto e la mozzarella. Si mette nel centro del cerchio il prosciutto cotto e la mozzarella tagliati a cubetti.

Si tratta di una minestra che ho imparato a fare insieme a mia madre. Avevamo mangiato le crespelle in un ristorante di Vignola ed eravamo riuscite ad avere la ricetta dalla signora che per tanti anni era stata la cuoca del ristorante.

Io e mia madre preparavamo insieme le crespelle seguendo ognuna la parte di ricetta che ci era più congeniale. Il compito di mia madre era quello di preparare i dischi di pasta.

Sono passati parecchi anni dalla prima volta che ho realizzato questo piatto e ora le crespelle le preparo insieme a Marco, il mio compagno, che devo ammettere è altrettanto bravo a fare i dischi di pasta.

Solitamente cuciniamo il sabato sera, quando non abbiamo voglia di uscire, divertendoci durante la preparazione e prendendoci in giro.

Ines M.

Gonfietti

C'è una fotografia stampata nella mia testa: la mia grande cucina, il tagliere di legno e la nonna Bianca, dal grembiule nero, che mi insegnava la più raffinata delle ricette che lei conoscesse. Dove l'avesse imparata e quando non lo so, certo affondava le sue radici nel territorio tra Anzola e Calcara, dove la mia famiglia aveva sempre vissuto. La nonna stendeva sul tagliere la farina, l'amalgamava con patate bollite, accuratamente schiacciate, un uovo o due, zucchero e un pizzico di bicarbonato per farla lievitare. Appena l'impasto era pronto, entravo in azione io che con le mie agili dita allungavo morbidi cilindri sul tagliere e subito li tagliavo lunghi una decina di centimetri.

Dunein, l'appellativo dato alle piccole massaie, mi si addiceva, anche perché quelle piccole attività manuali mi consentivano di allontanarmi per un momento dallo studio e preludevano al sorriso di soddisfazione del mio adorato papà-padrone. Mi affannavo a friggere nello strutto i "gonfietti", che toglievo dalla padella croccanti e dorati.

Quando tutto era pronto attendevo con impazienza il ritorno di papà. In quelle sere invernali, i gonfietti sono cibo per tempi freddi, il papà faceva ritorno tardi, bagnato, infreddolito, con le mani e i piedi carichi di geloni. Ci sedevamo intorno al tavolo e attaccavamo con gusto quel cibo povero che racconsolava la miseria di quei primi anni cinquanta che avevano segnato il nostro distacco dalla terra, la partenza verso un territorio estraneo, la città e la perdita di care radici che ancora riaffiorano in me ormai cinquantenne.

Angela N.

Il mondo dei vinti

La mia era una famiglia di contadini poveri, dodici i figli. Mia madre mi raccontava che fino a che era stata da sposare non aveva mai saputo che cosa volesse dire togliersi la fame. Tante volte, d'inverno, andavano a letto presto per attutire gli stimoli della fame. (...) I cibi erano scarsi, la patata appena conosciuta, la mangiavano come companatico la patata, con il pane di segala, 'l pan dur, che cuocevano una volta l'anno, a novembre. (...) I bambini andavano ad affittarsi in Francia. Mia madre passava dal colle dell'Agnello, andava ad affittarsi a Saint Braus, a Peira-bros... Mi raccontava che la sua padrona usciva dalla baita, raccoglieva delle grosse bracciate di ortiche, e la minestra era tutta lì. D'altra parte anche a casa, anche alla borgata Ruera, mia madre mangiava tanta erba. 'L liun, una specie di pisello selvatico, duro; poi tante lenticchie, e i gravaiun, un bulbo un po' più piccolo di una noce, un po' nero, non dolce ma un po' gradevole. Li ho ancora mangiati io i gravaiun, ma io avevo già il pane, io non l'ho più sentita la miseria. Mia madre era del 1849, mio padre era forse del 1846, loro sì che avevano sentito la miseria. Il mio pane, 'l pan 'd sel, 'l pan dur, lo conservavamo sul solaio. 'L mufi bianc si mangiava ancora, 'l mufi giaun era immangiabile. Mia madre per farci mangiare 'l mufi giaun ci diceva: "Mangiatelo, che vi fa venire alti". Io ne ho mangiato tanto 'd mufi giaun, e infatti sono alto di statura.

N. Revelli

La mia indipendenza fu consacrata dal cibo. Nel senso che non fu sufficiente cambiare casa, città, abitudini. A ventuno anni iniziai con la macrobiotica. Scelta drastica! Il cambiamento per essere tale deve essere drammatico. Poi magari si aggiusta il tiro. La macrobiotica è una filosofia di vita, che io, in verità, non ho del tutto seguito.

Come non ho mai seguito fino in fondo nessuna disciplina. Di fondo, sono una irrimediabile indisciplinata! Però ho imparato le modalità di cottura dei cereali, come si tagliano le verdure, l'utilizzo di certi particolari utensili, alimentarmi con il ritmo delle stagioni, equilibrio tra Yin e Yang.

Il punto è che adoro i formaggi... tabù per i macrobiotici! Quindi sono diventata vegetariana. Ciò che mi piace nella cucina sono i colori, i profumi, le spezie. Preparare un piatto è una vera creazione artistica: le verdure sono degli ottimi pigmenti e le mie mani... pennelli! Sì, l'estetica in cucina è per me fondamentale.

Ora la carne la mangio. Ogni tanto. Ma per me rimane sempre molto poco estetica e porta con sé qualcosa di macabro. Ammetto che come visione è un po' azzardata. Però è così.

Quando sono nati i miei figli, mi sono dedicata completamente alla loro alimentazione: niente omogeneizzati! Ho sempre preparato io tutto ed è stata la soddisfazione più grande nella mia "carriera" culinaria: preparare pappine!

Francesca C.

Cucinare per amici, per persone che mi stanno particolarmente a cuore, sollecita la mia fantasia e mette piacevolmente alla prova la mia piuttosto consolidata capacità organizzativa. Già parecchi giorni prima dell'evento sfoglio riviste e libri di cucina per figurarmi le ricette più indicate per l'occasione. I piatti devono essere un po' insoliti, ma mai stravaganti (odio profondamente Vissani e i suoi ingredienti che nessuna persona normale saprebbe dove acquistare); curato deve essere l'aspetto estetico, il piatto deve riflettere la passione di chi l'ha confezionato apposta per quell'occasione.

Amo tutto ciò che rifugge dalla pura referenzialità del cibo quotidiano: i timballi e gli sformati per le loro aeree composizioni, i timballi e gli involtini per il segreto che racchiudono, le verdure accostate in modo fantasioso per i colori arcobaleno che inventano, e naturalmente tutte le torte decorate, le volute barocche e i riccioli rococò della panna, i fiori di frutta che riposano sui morbidi cuscini della crema. Non minore piacere c'è anche nelle indispensabili operazioni manipolatorie, una sorta di succedaneo o sostituto di contatti corporei che non si possono manifestare ed espandere per i tanti divieti della nostra convenzionale consuetudine. Magicamente, la distanza tra corpo e corpo sparisce, mentre un pezzetto d'anima penetra in quel cibo che da vile oggetto inerte prende vita, si gonfia, muta essenza, brilla di tutti i colori e si effonde in tutti i sapori e gli odori di una preparazione perfetta...solo per te, atteso ospite.

Anna Z.

Ore 14.30. Suono al campanello di Paola: "Sono arrivata a casa". Lei mi risponde: "Scendo subito". Rapidamente, in cucina, apro il cartone del passato di carote, lo verso nel tegame, aggiungo i filini e lo metto sul fuoco.

Arriva Paola con Francesco. Accompagnamo la mia mamma in bagno, poi in sala e via con il pranzo. Il piccolo esploratore di venti mesi, Francesco, solleva lo sgabello poggia-piedi che è in un angolo. Stavolta non ci salta sopra, proprio no: lo solleva sulla testa e lo sbatte contro il mobile. Ci sono già dei segni nel legno, che ho notato di recente.

Il mio sguardo deve essere affranto, Paola rimprovera il piccolo che prende lo sgabello, e lo mette sulla sedia a rotelle e lo porta a spasso... Adesso si ferma, toglie lo sgabello, ce la mette tutta per salire sulla sedia.

È fatta, dall'alto del suo trono osserva mia madre che sta mangiando l'ennesima minestrina a base di verdura.

Mi commuovo: "Dai, Paola, fagli fare un giretto..." Viene spinto in su e in giù.

Intanto siamo al frullato di carne (come farà a non lamentarsi mai delle solite cose...ho proprio una mamma buona come il pane...)

Poi la banana e il dolcetto finale che non manca mai.

Laura L.



Ho avuto un periodo della mia vita in cui l'ora del pranzo, o della cena, rappresentava una sorta di tortura.

Avevo sette anni e da poco era nata la mia sorellina, figura che era stata oggetto del desiderio per me finché era rimasta nel pancione, poi era stata come un'eclissi, attesa con trepidazione e stupore, ma ahimè oscurante il "sole": infatti un senso di abbandono della mamma, tanto presa con la piccola, mi aveva emotivamente coinvolta.... prendendomi come una morsa allo stomaco.

E così, giorno dopo giorno, cresceva il rifiuto del cibo e la smania di poter abbandonare il desco, al più presto.

Non contando ormai più le punizioni ("guarda che non esci...", "non ti faccio giocare con le bambole"...), non vai alla festa della tua amica"....) i miei, preoccupati del mio deperimento, dovettero escogitare qualcosa. Fu la mente di mia madre a partorire cotanto degradante stragemma. Si mise d'accordo con il mio maestro di scuola affinché controllasse se mangiavo almeno la merenda. Cominciò così un altro momento odioso della giornata: la pausa della ricreazione.

Quando, al trillo della campanella, tutti si agitavano festosi e dalle loro cartelle estraevano panini, frutti e cioccolate, io assistevo impotente all'arrivo del maestro che si accostava al mio banco, vi si sedeva in pizzo e, ad alta voce, o così mi pareva, diceva: "vediamo cos'ha di buono oggi per merenda la nostra Mirella..."

Partecipe, mio malgrado, di questa farsa, mi vedevo costretta ad esibire il mio malloppino che il buon insegnante divideva in due, me ne porgeva metà e l'altra metà se la mangiava, decantandola come un maitre di gran classe fa con un piatto raffinato. Nel tempo pian piano la sua porzione diminuiva e la mia cresceva...fino a farmi decidere di far fuori tutto rapidamente pur di non subire ulteriormente quello show, per il quale tutti ormai mi additavano, anche fuori dalla classe.

Come evidentemente traspare anche da queste righe, non ho mai perdonato a mia madre questa scelta.

Mirella C.

Mi è sempre sembrata un'attenzione esagerata, forse perché non eravamo abituati a dare importanza a questo aspetto, il manifestare la vicinanza emotiva ed affettiva attraverso il cibo.

Accadeva quando ci ammalavamo da piccoli. Influenza, febbre, vomiti, si stava sì a casa da scuola, ma si stava a letto e si mangiava a letto.

Se era il vomito poi era il massimo. Era come un sentiero in salita per arrivare in cima, alla vetta, allo stare bene. Mia mamma incominciava con acqua calda e limone, rigorosamente senza zucchero.

Questo stimolo aveva due sbocchi, o vomitavi ancora, oppure riuscivi a tenere l'acqua nel corpo, il segnale che si poteva proseguire con qualcosa'altro che via via diventava più solido. La mattina del giorno dopo, certamente tè con biscotti e zucchero. Nel periodo invernale il top era la spremuta d'arancia, da bere rigorosamente a letto, mentre mia mamma riordinava la stanza e metteva a posto le cose.

C'era un'attenzione particolare in "più" dovuta alla malattia, ma per il cibo si trattava di cose semplici, digeribili, insomma da malato.

Quando poi si cominciava a mangiare qualcosa si iniziava con riso in bianco, stracchino o prosciutto crudo, pane e rucola. Così per qualche giorno. Ancora non andavo a scuola. Ci ritornavo quando stavo meglio e potevo mangiare quello che si mangiava normalmente in casa. E allora quel cibo che non cambiava mai, che era sempre quello, ti appariva come qualcosa di diverso, di esaltante.

Maurizio P.

Sono dieci anni che non li cucino, non mi ricordo più neppure il nome, che cambia di regione in regione. Eppure sono andata a caccia di questa vecchia ricetta umbra per anni e anni.

Riso, regaglie di pollo, uova per legare, ma, segreto dei segreti, la buccia di limone. È una preparazione lunga, che per raggiungere la perfezione deve essere preparata con dedizione. Il riso lessato, va fatto riposare in un impasto di uova, parmigiano, buccia di limone appunto. Intanto ci sarà stata la lunga e noiosa preparazione delle regaglie di pollo. È a questo punto che comincia il bello, con le mani bagnate si ottiene una palla, né troppo grande, né troppo piccola, la si apre, si aggiungono le regaglie e la mozzarella. Si richiude, la palla diventa un ovale che immerso nell'uovo e nel pangrattato va buttata nell'olio bollente, rigorosamente d'oliva. Intanto in tavola, davanti a un bicchiere fresco di Schiava Gentile ti aspetta un compagno che da almeno trent'anni non li ha più assaggiati. Porti in tavola a piccole razioni, ti siedi, lo guardi servirti adagio, quasi religiosamente e portarsi alla bocca il suppli e mentre mastica lentamente, il viso comincia a riflettere una beatitudine che lo riporta alle feste pasquali dell'infanzia quando tutta la famiglia aspettava i "fritti" all'ombra che caratterizzavano il pranzo assieme a un umile agnello.

Non solo ora non ricordo il nome della ricetta, ma neppure il soprannome con cui chiamavamo quelle delizie, eppure costituirono il mio pranzo di nozze. Lo andrò a cercare nel mio quaderno delle ricette: eccolo suppli, soprannome di suppli.

Angela N.

Comune di Anzola dell'Emilia
Servizio cultura
Via Grimandi, 1
tel. 051/6502158
www.comune.anzoladelle Emilia.bo.it
cultura@anzola.provincia.bologna.it



Strumento per lenar ogni gran calibro del focho