

Gabriella Donati

Il sapore dei ricordi

Ritratto in cucina di una famiglia di San Rossore

anteprima

vai alla scheda del libro su www.edizioniets.com



Edizioni ETS

© Copyright 2018

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com

www.edizioniets.com

Distribuzione

Messaggerie Libri SPA

Sede legale: via G. Verdi 8 - 20090 Assago (MI)

Promozione

PDE PROMOZIONE SRL

via Zago 2/2 - 40128 Bologna

ISBN 978-884675452-3

*Con il passare degli anni ho finito
con l'ammirare la cucina.
È un'arte, ne sono convinto,
non meno nobile della pittura o della poesia.*

Kazuo Ishiguro
Un pallido orizzonte di colline

*Si diceva che una festa era stare così,
con le braccia vicine, tutto il mangiare nei piatti,
il buio degli alberi, l'estate piena dei suoi rumori.
"Possiamo farlo ogni volta..."
Dalle parole sapore e parole dai sapori*

Gian Mario Villalta
Vanità della mente

*Così io sono, e noi siamo, patchwork,
caledoscopi delle memorie, dei gesti,
dei concetti che abbiamo scelto come importanti
e mescoliamo la vita, i libri,
la gente che abbiamo conosciuto per destino o per ricerca.
Tutto questo si fa racconto, e noi siamo fatti di racconti.*

P. Clemente
Esser fatti di racconti



*A Luisa Orrù, maestra e compagna di ricerca
mai dimenticata, che per prima
capi la mia "casalinghitudine"
donandomi questa immagine.*

Un caloroso ringraziamento va a tutti coloro che in vario modo hanno incoraggiato, accompagnato, atteso la nascita di questo libretto.

Premessa

Lessico familiare in cucina

Ripensare alla tradizione culinaria della mia famiglia credo che per me voglia dire, prima di tutto, fare i conti con me stessa, cercando di capire le mie scelte e i miei condizionamenti.

Sono sempre stata curiosa nei confronti del cibo, o meglio, da un certo punto in poi: dopo un'infanzia di apparente disappetenza, dai quattordici-quindici anni ho cominciato ad avere un atteggiamento di interesse e di disponibilità a conoscere e sperimentare nuovi cibi e nuovi modi di proporli. Anche i miei gusti letterari ed estetici, se ci penso, sono condizionati da questo aspetto: mi incantano le nature morte, soprattutto quelle con vasellame e oggetti di cucina, la descrizione visiva o narrativa di interni e in particolare degli ambienti legati al cibo, le cucine, le portate sulle tavole imbandite.

Non a caso, fra i libri che più amo ci sono *Il Gattopardo* di Tomasi di Lampedusa e *Il pranzo di Babette* di Karen Blixen, entrambi tradotti in film stupendi, curatissimi nei particolari descrittivi. Nel primo non c'è niente che renda meglio l'idea di fondo del libro, ossia la fine di un'epoca e la consunzione di tutte le cose, come la descrizione della gelatina al rum, presa d'assalto e smantellata dai commensali di casa Salina; così come la tradizione e il potere nobiliare sono magistralmente sintetizzati nel sontuoso timballo di maccheroni del pranzo di Donnafugata.

Il secondo libro, tutto incentrato sulla preparazione e la riuscita del pranzo, conferisce a questa realizzazione la statura di un'opera d'arte. Il cibo, senza sottrarre niente alla sua dimensione materica, riesce a trasformarsi in dono per gli animi: è riconciliazione per i commensali litigiosi e bigotti, è esibizione di amor proprio e dono di sé da parte della cuoca-artista Babette.

Amo le novità e le mescolanze, che sempre arricchiscono: ma penso che non ci sia vero arricchimento se non si tiene presente la propria storia e se, pur cambiando, non si ha la consapevolezza delle proprie tradizioni.

“Dimmi come mangi e ti dirò chi sei”: così l'antico adagio, che può essere declinato anche in senso storico. Ricostruire il mio tempo biografico dal punto di vista della storia alimentare vuol dire anche ripercorrere il profondo cambiamento sociale e culturale intervenuto dagli anni Sessanta del Novecento fino ad oggi.

Con queste memorie culinarie mi piace ricostruire una storia familiare da consegnare ai miei figli, che sono figli anche del loro tempo, fatto di fast food, di speedy pizze e doner kebab, di ristoranti cinesi, cinogiapponesi, indiani e messicani, cioè di un consumo del cibo caratterizzato dalla sua preparazione all'esterno dell'ambito domestico e da una globalizzazione del gusto che erano sconosciute alla mia giovinezza.

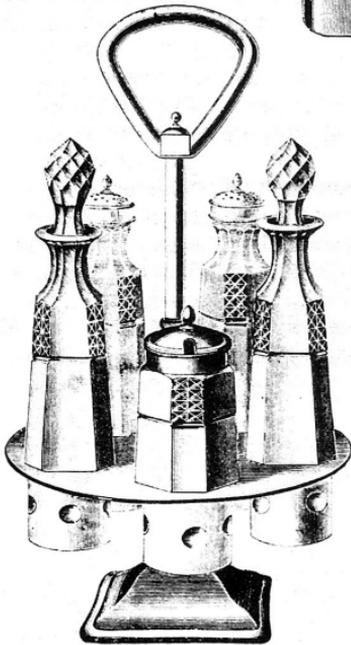
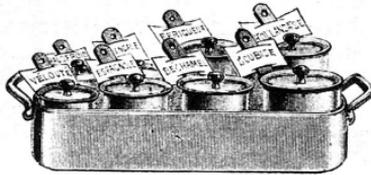
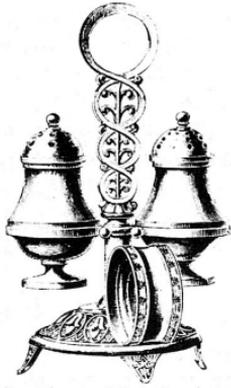
C'è un aneddoto della mia infanzia che amo raccontare spesso e che è molto significativo del mutamento dei tempi. Mia madre talvolta portava me e mia sorella in città, a passeggiare guardando le vetrine di Corso Italia e quando si arrivava davanti alla pizzeria del Chimenti, da cui usciva quell'invitante odorino di pizza ben cotta nel forno a legna (è la pizza pisana, con capperi e parmigiano, da mangiare a

quarti, ripiegata nel foglio giallo, che tuttora resiste alla concorrenza degli altri cibi da strada), spesso se ne usciva con la seguente frase: “Non volete mica la pizza, bimbe? È già tardi, se no non mangiate stasera”. Io e mia sorella, già con l’acquolina in bocca, non osavamo replicare né tantomeno protestare di fronte a questa formulazione in negativo della mamma, e ce ne stavamo silenziose e rammaricate, piene di desiderio inespresso per quel cibo che la mamma classificava inesorabilmente fra le cose che fanno male rispetto a quelle cucinate da lei.

Aldilà di questa incredibile autorevolezza che mia madre esercitava su di noi e che, da quando siamo diventate grandi, io e mia sorella non abbiamo mai mancato di rimproverarle scherzosamente, c’è da notare come il cibo consumato fuori casa rappresentasse, all’epoca, un’eccezione e che quello che si consumava in casa era davvero fatto in casa: non c’erano dolci confezionati per merenda né, tantomeno, alimenti precotti e surgelati.

Un mondo veramente lontano, arcaico, come lo sono il pennino e l’inchiostro con cui in prima elementare ho cominciato a scrivere, la FIAT 500, che fu la nostra prima automobile, la stufa a legna per riscaldarsi e tante altre cose che non esistono più se non nel ricordo.

Cose che non vogliono essere oggetto di un facile rimpianto dovuto al tempo biografico che trascorre, ma che pretendono di essere ricordate nella loro dignitosa quotidianità, semplicemente perché ci sono state.





Capitolo II Di farine e di impasti

“Ricorda che impasti per te”: la voce di Maria mi risuona nella mente mentre fatico intorno ad un pasticcio di farina, formaggi, noci e pancetta, lievitato con la pasta-madre.

Impastare è diventata la mia passione da quando ho scoperto il potere della pasta-madre, un piccolo panetto di acqua e farina che ogni cinque giorni, o anche più spesso, va *rinfrescato*, cioè va lavorato con aggiunta di nuova farina ed acqua perché possa conservare il suo potere lievitante. È molto più leggero del comune lievito e conferisce una consistenza più rustica e antica ai prodotti; è una presenza amica ma esigente, perché nel giro della settimana mi chiama inevitabilmente a elaborare qualche prodotto panificato: brioches o treccioni dolci per la colazione, pani con semi o noci, pan brioche salato con aggiunta di formaggio, schiacciate e focacce con farine integrali o di farro, ma sempre rigorosamente biologiche.

Impastare mi dà grande piacere: è un lavoro delle mani e della mente, è una terapia contro lo stress della giornata, una pratica meditativa e un processo creativo, a suo modo unico e irripetibile. Ci vuole forza e passione, abilità e pazienza, tutti ingredienti che sono presenti in dosi non sempre omogenee e che, nel loro vario mescolarsi, producono varietà di realizzazione.

Come non parlare a Maria di questa mia recente passione?

Maria è un'amica ritrovata, uno di quei regali che a volte la vita riserva. Anche lei, come la pasta madre, è una recente scoperta, ma c'era già, a mia insaputa, nella mia vita, come la pasta madre. Maria è stata mia alunna circa ventitré anni fa, a Pontedera: dopo la maturità nel 1990, che era anche la mia prima maturità come commissario interno, ne avevo perso le tracce, ma non la memoria. Nel 2010 la sua classe ha voluto festeggiare i vent'anni dalla maturità, invitando anche gli insegnanti ad una simpatica cena. Maria, abitando a Roma, non ce l'ha fatta ad essere presente, ma da allora è cominciata la nostra storia di amicizia ritrovata, dapprima epistolare, e poi fatta di incontri che hanno *rinfrescato* quell'antico lievito, producendo nuovi ricchi sapori sulla base dei ricordi e delle esperienze di entrambe.

Non sono sempre sicura che la mia attività di impastatrice incontri i gusti di tutta la famiglia, orientata spesso verso prodotti confezionati, ma piano piano ho conquistato parte di loro, soprattutto i figli. Anzi, spesso è Carolina, la più esigente, che mi sollecita a panificare: "Mamma, le fai le mappazzine?" Intendendo con questo termine le brioches, così chiamate dai primi tentativi, che evidentemente producevano dei risultati non del tutto soddisfacenti quanto a sofficità. Comunque, il sapore, dato da ingredienti ben scelti e freschissimi, l'ha conquistata, nonostante la consistenza non fosse adeguata. Prova e riprova, aumentando la quantità di pasta-madre fino a raggiungere la metà della quantità di farina, e usando altri accorgimenti, come l'inserimento di farina manitoba, si sono ottenute delle brioches veramente gustose da tutti i punti di vista.

Ha ragione Maria, però: quando impasto, prima di tutto lo faccio per me.

Mia sorella, abile cuoca e sommelier, mi prende amabilmente in giro quando mi vede indaffarata con gli impasti:

– Ecco l’Angelica al lavoro... impasta impasta, mugnaina!

Angelica era la nonna materna, l’unica nonna che ho conosciuto. Vedova all’età di quarant’anni, è vissuta ed ha allevato le sue quattro figlie tirando avanti da sola l’attività del mulino di sua proprietà.

Era una donna piuttosto robusta, sformata dalle fatiche, con un incedere lento e ondeggiante; aveva una crocchia di capelli grigi che la mattina, ansando davanti allo specchio, pettinava e annodava in trecce, che poi avvolgeva, con l’aiuto di forcine, sulla parte posteriore della testa.

Questa operazione, lunga e laboriosa, avveniva davanti allo specchio del canterale, che era appartenuto ai nonni paterni, e che troneggiava nel mezzo di una parete della camera dove dormivamo io e mia sorella. Quel mobile mi incuteva un senso di fastidio perché aveva lo specchio tutto maculato, e io, curiosa e sgomenta, dal mio letto guardavo la nonna che, cercando di specchiarsi, con una forcina trattenuta fra le labbra, ansante e ostinata, si dedicava a questa lenta acconciatura dei suoi lunghi capelli.

La nonna ogni tanto prendeva il treno da Strettoia, paesino dell’alta Versilia, e veniva a casa nostra per aiutare la figlia che aveva le bambine piccole. Benché già anziana, era capace di scardassare la lana delle materasse e di rifarle nuove. Veniva chiamata in aiuto anche dai vicini e dai conoscenti e lei prestava volentieri la sua opera, laboriosa e socievole com’era. Cantava spesso, cosa che la mamma non sopportava, e la sua canzone preferita era *Marina*, un motivetto molto in voga all’inizio degli anni Sessanta.

– Nonna, ci canti una canzone?

Io e mia sorella sapevamo già quale avrebbe cantato: “O Marina Marina Marina, o mia bella mora, no, non mi lasciare, non mi devi rovinare, oh, no no no...”

La canzone non mi piaceva, ma il divertimento era sentire

la nonna che, così vecchia, con gli occhi nascosti nella fitta rete di rughe, cantava con trasporto, finendo sempre l'esecuzione con una gran risata. Era un evento insolito per noi. La mamma non cantava mai, era sempre di corsa, sempre un po' in apprensione perché era tardi e doveva cucinare, o perché avevamo il raffreddore o la tosse, o perché non mangiavamo abbastanza. Ancora oggi mia madre, parlando della nonna Angelica, non può fare a meno di rievocare, con un senso di compatimento attenuato dal rimpianto, la grande vivacità della nonna, così diversa da lei, e la sua passione per le canzoni e per il ballo.

Un altro aspetto che rendeva la nonna un po' speciale e un po' strana ai nostri occhi di bambine era il fatto che lei non sapeva recitare le preghiere in italiano, ma le cantilenava in un latino tutto suo, che sono riuscita a decifrare solo più tardi, quando, in seconda media, ho cominciato a studiarlo. Con pazienza cercava di insegnarci quel linguaggio misterioso anche per lei e alle nostre reazioni impazienti e del tutto prive di afflato mistico – ma non vuol dire nulla, nonna! – lei rispondeva con la sua bonaria ilarità.

Non ricordo gesti di affetto verso me e mia sorella da parte della nonna, forse perché per lei non erano necessari. Tutta la sua vita e tutte le sue relazioni sociali erano sempre state improntate sulla necessità e sui bisogni degli altri. Bisogni concreti, di gente del paese, che spesso non aveva neppure da mangiare. Allora l'Angè – come la chiamavano a Strettoia – forniva a qualche vicino il filo d'olio sul piatto di cavolo che costituiva tutto il suo pranzo, oppure, invece di farsi pagare il lavoro di macinatura della farina, accettava forme di baratto: la legna portata da gente che scendeva dai monti, o altri prodotti raccolti in natura.

Anche in casa l'Angelica era una continua dispensatrice di servizi e di lavoro per tutta la famiglia, le figlie, le sorelle. Lei mandava avanti il mulino praticamente da sola, da quando

era rimasta vedova, e affrontava anche i lavori più pesanti, come quello di riposizionare la ruota della macina, che ogni tanto andava martellata per ripristinarne la ruvidezza adeguata alla macinatura e poi andava centrata sullo *stollo*. Oppure andava nei boschi a prendere la stipa e il rusco per fare il letto al cavallo: portava giù dalla *selve* le fascine, posizionate in equilibrio sulla testa, appoggiate su un cercine. Anche l'acqua andava presa alla fontana con la secchia, e il mezzo di trasporto era sempre lo stesso: sulla testa, come per millenni hanno fatto le donne. Alla nonna era rimasta l'abitudine e qualche volta l'ho vista anch'io portare sulla testa secchie d'acqua o il mastello dei panni lavati da stendere.

In casa della nonna Angelica, ricorda con compiacimento la mia mamma, non mancavano certo le materie prime: innanzitutto, farina bianca, molto pregiata nell'epoca fra le due guerre, farina gialla, e farina di castagne. Il bugno della madia era sempre pieno di pane e ogni giorno, nella casseruola di terracotta, venivano bolliti tre fiaschi di latte.

Con la farina di castagne la nonna faceva i manifregoli, una specie di polenta dolce, che veniva scodellata, ben calda, a cucchiariate, e sulla quale si versava del latte freddo. Quando preparava i manifregoli non mancava mai di portarne un piatto a qualche bambino del vicinato.

Quando morì, nel 1987, al suo funerale piangevano in tanti e ci fu un signore che, in lacrime, ripeteva: Quanti manifregoli mi hai fatto mangiare, Angelica!

Un altro piatto cucinato dalla nonna era l'incavolata, o intruglia: un minestrone a base di fagioli e cavolo nero, al quale si unisce della farina gialla, di mais.

Quando ero bambina e la mia mamma mi parlava di questo piatto, ne ricavo l'impressione di un piatto povero, proprio di tempi in cui si cucinavano piatti semplici che, ormai, ai nostri tempi, erano fuori dall'usanza quotidiana. Rimanevo colpita anche dal nome, "intruglia", che dava una

connotazione negativa a questo piatto per me sconosciuto, i cui ingredienti, del resto, erano per me i più detestati: cavoli e fagioli mescolati in un'intruglia! Eppure, la mamma ne parlava come di un piatto che era, sì povero, ma molto saporito. Se avanzava un po' di questa farinata, la sera veniva riscaldata in una padella di ferro con un po' d'olio e, quando appariva leggermente dorata, da una parte e dall'altra, si serviva nel piatto, a fette, come fosse una frittata, ed era ancora più buona.

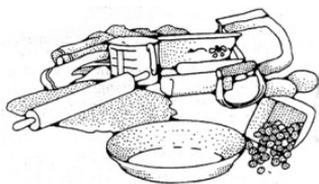
Da grande, ho scoperto che l'intruglia, o incavolata, somiglia molto al bordatino pisano che si cucina con i fagioli con l'occhio e il cavolo nero, ma che nella tradizione culinaria della famiglia del babbo non era presente.

Io ho imparato ad apprezzarlo e lo propongo a cena agli amici come un piatto ritrovato. La prima volta che lo feci per mamma lei mi disse: – Ma questa è l'intruglia! Dove l'hai imparata?

Della tradizione culinaria della sua famiglia la mamma ha riportato il modo di fare, o meglio, di presentare la polenta, che doveva essere tipico della sua zona, perché non l'ho ritrovato in nessun altro luogo.

Dopo aver cotto la polenta di mais a lungo, per un'ora e più nel paiolo, questa veniva scodellata al centro della tavola su di una tovaglietta bianca rustica. Lasciato passare il primo bollore, la mamma prendeva un rocchetto di filoforte bianco e incideva la polenta facendone una croce e dividendola a quarti. Poi, sollevando i lembi della tovaglietta, staccava da questa e prendeva in mano un quarto di polenta e, manovrando abilmente il filo, ne ricavava delle fette compatte, che adagiava di nuovo sulla tovaglietta.

Nessuno di noi, né io né mia sorella, ha continuato questa tradizione, preferendo fare una polenta più morbida e meno laboriosa al momento della presentazione e distribuzione nei piatti.



Incavolata o intruglia

400 g di farina di mais • 250 g di fagioli rossi oppure quelli detti con l'occhio • 1 costa di sedano • 2 carote • 1 cipolla • 1 patata • 2 mazzetti di cavolo nero • concentrato di pomodoro q.b. • olio extravergine d'oliva q.b. • sale q.b.

Per prima cosa cuocere i fagioli in acqua con uno spicchio d'aglio e un rametto di salvia, dopo averli tenuti una notte a bagno.

In una capace pentola soffriggere carota, sedano e cipolla: quando queste verdure saranno imbiondite, aggiungere una parte dei fagioli, la patata fatta a tocchetti, il cavolo tagliato a striscioline. Lasciare insaporire e poi unire l'acqua di cottura dei fagioli, sale e un po' di concentrato di pomodoro. Durante la cottura aggiungere anche i fagioli rimasti, macinati con il passaverdure.

Dopo circa un quarto d'ora si può versare la farina di mais a pioggia, mescolando velocemente con una frusta perché non si formino grumi.

Portare a cottura per circa quaranta minuti, mescolando con regolarità. La consistenza finale è quella di una polenta abbastanza morbida.

Servire ben calda in scodelle, guarnendo con pepe macinato al momento e un giro d'olio di quello buono.

Se avanza, l'intruglia è buona riscaldata in padella come una frittata: dopo che si è formata una crosticina dorata, servire a fette nel piatto.

Le mappazine

250 g di pasta madre rinfrescata • 250 g di farina manitoba • 250 g di farina 00 • 180 di zucchero • 2 uova • 80 g di burro • 200 ml di latte • nutella o marmellata per riempire i cornetti.

Scaldare il latte e sciogliervi la pasta madre. Aggiungere le uova e mescolare. Poi mescolare le farine e metterle su di una di una spianatoia di legno, creando una conca al centro e versarvi il lievito col latte e le uova, lo zucchero e il burro. Impastare per circa 15 minuti.

Mettere l'impasto in una ciotola e lasciar lievitare per circa 3 ore, quindi stendere l'impasto (meglio dividerlo in due parti per lavorarlo meglio) in un rettangolo da cui andranno ricavati dei triangoli, alla base dei quali andrà messo il ripieno scelto. Arrotolare i triangoli partendo dalla base e disporre le mappazine su una teglia da forno coperta di carta-forno, ben distanziate fra loro perché raddoppieranno di volume. Spennellare con latte e cospargere di zucchero semolato.

Infornare in forno caldo e statico a 180° per 15 o 20 minuti. Quando acquistano una leggera doratura sono pronte.

Manifregoli

3 etti di farina di castagne • 1 l d'acqua • 250 ml di latte intero • sale

Far bollire l'acqua con il sale q.b.

Raggiunta l'ebollizione, aggiungere pian piano la farina mescolando bene

Cuocere circa 15 minuti

Servire nel piatto ed aggiungere poi un po' di latte intero freddo o, in alternativa, della panna liquida. Nella ricetta originaria la panna era quella derivante dalla pellicola che si formava sulla superficie del latte bollito, dopo che si era raffreddato.

Indice

Premessa

Lessico familiare in cucina 5

Capitolo I

Il budino di semolino e le mele al forno 9

• *Budino di semolino* 13

• *Mele al forno* 14

Capitolo II

Di farine e di impasti 15

• *Incafolata o intruglia* 21

• *Le Mappazzine* 22

• *Manifregoli* 22

Capitolo III

I dolci di Pasqua 23

• *Torta di riso dolce* 29

• *Torta putta* 29

• *Schiacciata di Pasqua* 30

Capitolo IV

Le nespole e le more 31

• *Marmellata di more* 39

• *Marmellata di nespole della Germania (sorbe)* 40

• *Marmellata di arance e limoni* 40

Capitolo V

La salsa verde 41

• *Salsa verde* 49

<i>Capitolo VI</i>	
I ghiri e le anguille	51
• <i>Coniglio fritto</i>	58
• <i>Verdure fritte senza pastella</i>	59
• <i>Anguille in umido con i piselli</i>	59
• <i>Cee in padella</i>	60
• <i>Frittelline di cee</i>	60
• <i>Ghiri arrosto</i>	61
 <i>Capitolo VII</i>	
Il pranzo al mare	63
• <i>Zuppa pisana di cavolo</i>	68
 <i>Capitolo VIII</i>	
I pinguini di castagne	69
• <i>Pinguini di castagne</i>	74
• <i>Castagnaccio di Marco</i>	75
 <i>Capitolo IX</i>	
Il rivolta	77
• <i>Pasta agli aromi dell'orto</i>	85
• <i>Rivolta o migliacciolo</i>	85
• <i>Prova del cuoco di Nonna Ilva</i>	86
 <i>Capitolo X</i>	
Curcuma e zenzero	87
• <i>Pesce finto</i>	92
• <i>Pão de queijo</i>	92
• <i>Feijoada</i>	93
• <i>Farofa</i>	94
• <i>Feijão tropeiro</i>	95

Edizioni ETS

Palazzo Roncioni - Lungarno Mediceo, 16, I-56127 Pisa

info@edizioniets.com - www.edizioniets.com

Finito di stampare nel mese di dicembre 2018