



TRADIZIONI, ATMOSFERE, ANTICHI SAPORI. È TUTTO IN TAVOLA

Magie di un'estate fa

Le campane di San Rocco suonano a festa nel piccolo borgo del piacentino. E nella corte il profumo dei tortelli "con la coda" riempie l'aria. I ricordi del passato per ispirare una poetica *mise en place*

E stati lontane, ricordi pieni di emozione, pensando alle lunghe passeggiate notturne con nonna Cetta, in attesa delle stelle cadenti. Siamo sulle colline piacentine, un luogo che risulterà familiare ai lettori più affezionati. Così come la gentile padrona di casa,

Barbara Bocedi, che di quella storica dimora di campagna ci ha raccontato su queste pagine la stupenda trasformazione nella suite di charme ribattezzata *Cucuti*. Tra le sue passioni abbiamo scoperto anche quella per la tavola, che Barbara ama apparecchiare con l'eleganza e la creatività

che le sono proprie. E dove i sapori di ieri tornano a vivere. Dei suoi ricordi, della poesia e dei profumi che sprigionano, non potevamo allora non approfittarne per questa speciale rubrica. "Ad agosto, quando ero bambina, le giornate di festa erano tante e in quei giorni la piccola corte di riempiva

di allegria", racconta Barbara. "Per celebrare San Rocco, il patrono del piccolo borgo, i preparativi iniziavano molti giorni prima. C'era da scegliere l'abito buono, per cominciare, e lucidare i gioielli di famiglia. Poi, all'alba del faticoso giorno, in cucina iniziavano i grandi preparativi. Le candide zuppe di mia nonna parevano impazienti di accogliere quel ben di Dio. Il forno a legna sfornava eserciti di buslanei, ciambelline elegantemente infilate con lo spago, in attesa di immergersi in scodelle spumeggianti di malvasia. Capponi arrosto, ravioli di brasato tuffati in brodi opulenti, tortelli "con la coda" ripieni di ricotta freschissima ed erbe: quando, infine, ci si accomodava al tavolaccio in legno, tutto diventava poesia. Arrivata la sera, qualcuno lasciava la corte per recarsi in paese: la balera era un appuntamento immancabile. Ci si accontentava di poco in quel piccolo mondo antico, il tempo era prezioso e gli si portava rispetto, la comunità era unita. In realtà, penso che quel poco fosse una grande ricchezza. Che oggi, almeno per quanto mi riguarda, riempie l'animo di nostalgia".

È a quei ricordi che si ispira la *mise en place* che Barbara ci presenta in questo numero. "Amo molto apparecchiare le



tavole - ci dice - e ritengo sia una forma di amore verso noi stessi e verso i nostri commensali. Non seguo mai regole fisse: trovo che la bellezza sia ovunque e non nel rispetto delle regole tradizionali”.

Negli anni, Barbara ha collezionato ceramiche francesi di fine '800 e primi '900, posate in argento, tovaglioli in lino con monogramma. *“Il fascino dell'antico, la storia segreta di un oggetto appartenuto a chissà quale famiglia - aggiunge - è come una storia segreta da raccontare in una tavola dei giorni nostri. E adoro utilizzare elementi naturali, quelli che la campagna mi offre nella stagione: basta guardarsi intorno, avere un po' di fantasia e accostare i colori”.* Ecco allora il centrotavola con piccoli frutti acerbi: cachi, prugne, noci, minuscoli e deliziosi fichi che spuntano con il loro ramo contorto. *“Trovo che il verde doni sempre un tocco di eleganza alle tavole”,* conclude. *“Per seguire la tonalità del centrotavola ho abbinato dei piatti di fine '800 di Giens France. E non ho usato tovaglia, in quanto il vecchio tavolo, con i segni del tempo e i chiodi piantati da chi lo ha creato e amato, con la sua storia nascosta nelle fessure, regala secondo me un fascino unico all'insieme”.* E non potremmo essere più d'accordo.





CREPE NEI MURI?

SIAMO SPECIALIZZATI NEL
CONSOLIDAMENTO DI TERRENI E FONDAZIONI
SOPRALLUOGHI E PREVENTIVI GRATUITI IN TUTTA ITALIA

**DETRAZIONI
FISCALI
A PARTIRE DAL
50% FINO
AL 110%**



SYStab
SISTEMI DI CONSOLIDAMENTO

VIA B. FRANKLIN 31, 43122 **PARMA**
TEL. +39 0521 1626033 - INFO@SYSTAB.IT

WWW.SYSTAB.IT

IL RECUPERO È SERVITO

La Ricetta

I turtei cu la cua (i tortelli con la coda)

“Ricordo tavolate di gialle sfoglie di pasta fresca nella nostra cucina”, racconta Barbara. “Sapeva di buono, pareva dare conforto agli animi quel profumo. Ricordo con emozione mia Nonna Cetta china sull’asa (asse della pasta) intenta ad intrecciare questi piccoli capolavori. Glielo aveva insegnato sua madre: era importante essere una brava cuoca, questo le avrebbe facilitato il compito di trovare marito. In realtà tanta era la sua bellezza che Reno, mio Nonno, appena la vide non la lasciò più.

I “turtei” erano sempre presenti per le feste comandate, era un piatto importante, che proprio non poteva mancare. Accomagnati da burro e salvia o da un opulento sugo di funghi, allietavano le tavolate nella Corte”.

Ecco quindi la ricetta originale di nonna Concetta dei tipici “turtei cu la cua”, documentati dal 1700. “Per me il ricordo di quella donna meravigliosa che fu mia Nonna Cetta”.

Preparazione

Dopo avere preparato l’impasto per la sfoglia con 5 hg di farina bianca, 3 uova, un pizzico di sale, acqua tiepida q.b. e un cucchiaio di olio buono, lo mettiamo a riposo per circa mezz’ora. Nel frattempo si lessano circa 3 hg di spinaci o biette (la nonna soleva usare anche le ortiche, raccolte la mattina prestissimo con la prima rugiada).

Dopo averli scolati, strizzati e tritati finemente, si versano in una zuppiera con 6 hg di ricotta e 3 hg di parmigiano stagionato, 3 uova intere, sale e un poco di noce moscata.

Si amalgama il tutto sino a ottenere un impasto consistente.

L’impasto messo a riposo viene ripreso e si inizia a tirare una sfoglia sottile della larghezza di 8-10 cm, poi la si taglia per ottenere tanti rombi.

Si mette un po’ di ripieno in ogni rombo, posandolo sul palmo della mano sinistra e, partendo dall’angolo esterno, con l’indice e il pollice della destra, prendendo un po’ di pasta da un lato e dall’altro, si chiude il tortello a treccia.

Si continua così fino a esaurimento della sfoglia e del ripieno, riponendo delicatamente i tortelli sulla spianatoia spruzzata di farina.

Infine si lessano per pochi minuti in abbondante acqua salata.

Come vengono a galla, si scolano per bene e si condiscono con burro, in cui avremo sfrigolato qualche foglia di salvia e grana grattugiato.



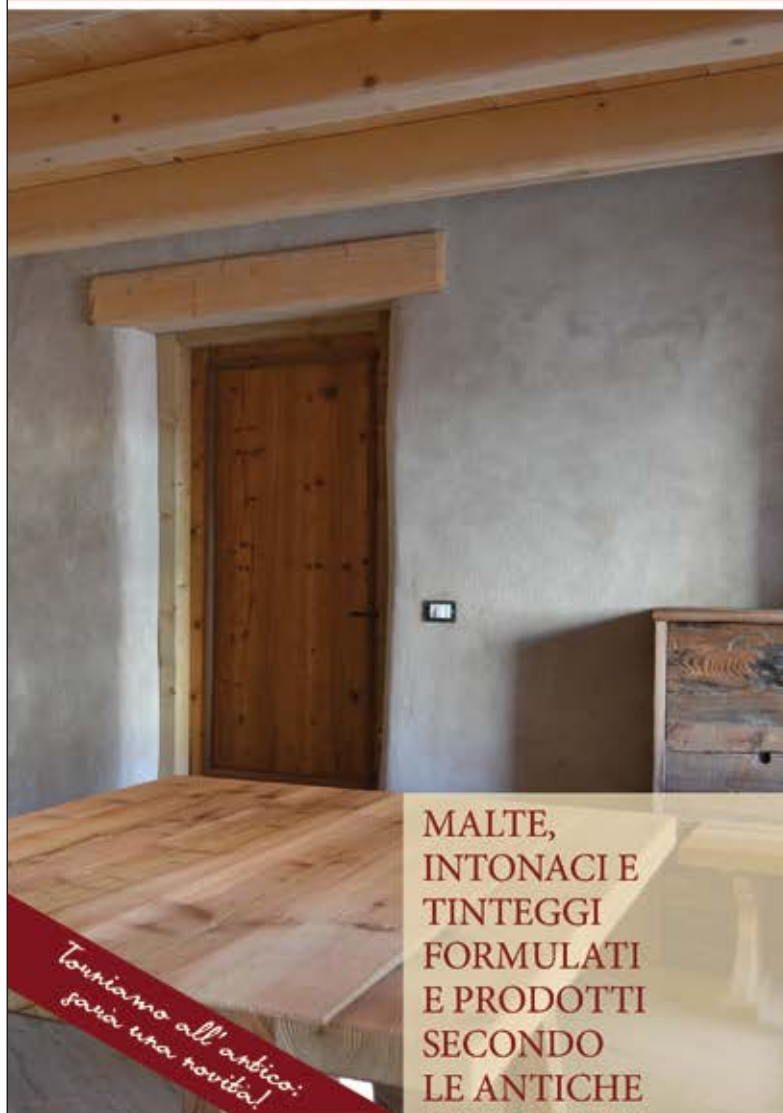


CALCHÈRA SAN GIORGIO

MATERIA E COLORE



La mise en place è ispirata all'album dei ricordi d'infanzia di Barbara Bocedi. La storica dimora di campagna di Vicobarone, sulle colline piacentine, che spesso a quel tempo, d'estate, vestiva i panni della festa, si chiama oggi *Cucuti*, ed è l'originalissima, splendida suite di charme che abbiamo raccontato sul numero 95 di *CasAntica*.



Torniamo all'arabico: siamo una novità!

MALTE, INTONACI E TINTEGGI FORMULATI E PRODOTTI SECONDO LE ANTICHE RICETTE DEL COSTRUIRE MEDIANTE L'UTILIZZO DI NATURALI MATERIE PRIME STORICHE.

ALTO ESITO ESTETICO E BENESSERE ABITATIVO

calcherasangiorgio.it



CALCHÈRA SAN GIORGIO
Grigno Valsugana (TRENTO), ITALY
Tel. +39 0461 775515 - info@calcherasangiorgio.it