

Su una tavola che profuma del mosto che ribolle ancora nei tini, grappoli di uva Verdea abbracciano delicati crisantemi di un pallido rosa. *“Mia Nonna Cetta li chiamava ‘i cugini eleganti delle Dalie’ e sempre, a novembre, ornavano le nostre tavole”*. Torniamo sulle colline piacentine, ancora ospiti di Barbara Bocedi, in quella storica dimora di campagna di cui abbiamo raccontato su queste pagine la stupenda trasformazione nella suite di charme ribattezzata *Cucuti*. Dopo la tappa estiva, nel corso della quale abbiamo scoperto, tra le sue passioni, anche quella per la tavola, è la bruma autunnale, questa volta, ad avvolgerci. Insieme a ricordi, profumi e sapori inebrianti. In tutti i sensi. Fuori, colori sfumati inondano ancora di luce i vigneti ormai spogliati dei loro frutti. Le colline sono regine di un paesaggio che pare dipinto. *“Reno, mio nonno, era solito controllare tutti i suoi filari in queste giornate, quasi ringraziandoli, salutandoli prima del loro lungo riposo. Si sarebbero incontrati nuovamente in primavera. Io lo osservavo furtiva, era sorridente, gli occhi quasi lucidi, le mani callose nascoste nella blusa, gli stivali affondati nel terreno intriso di nebbia”*, ci racconta. *“Al rientro da scuola seguivo sempre il nonno nelle sue cantine, l’odore del mosto novembrino era così forte da stordirti, i tini ribollivano, suonavano una loro segreta sinfonia. Per me quei tini erano vivi, appoggiavo il capo su quel legno violaceo tinto dal mosto e cercavo di interpretarne il loro vociare. Reno mi raccontava del vino e del suo spirito nobile: ‘il vino deve essere ascoltato perché il vino ti sussurra’, ripeteva. Lui lo capiva, lo interpretava, si parlavano da una vita intera, gli aveva dato così tanto, gli aveva*

USANZE E SAPORI DI IERI CHE RIVIVONO IN TAVOLA

# Tra profumi e ricordi

Piatti di inizio Novecento che richiamano la bruma novembrina per una mise en place, quella che ci regala Barbara, che insieme a fiori, frutti e a una ricetta antica risveglia (anche) la memoria







Ceci e costine di maiale sono ingredienti base delle ricette della cucina povera. “Ogni anno, per il giorno dei defunti e la festa di Ognissanti la zuppa di ceci è sempre stata protagonista sulla nostra tavola”, racconta Barbara. “Un’antica tradizione che ancora oggi riscalda gli animi nelle giornate novembrine”.

*regalato un’arte preziosa”. Ancora oggi Barbara, nel silenzio di queste stanze, si ferma ad ascoltarlo, il vino, in un bicchiere, per risentirne i sussurri di un tempo, ritrovarne la passione, la dedizione, la fatica e i sacrifici di chi purtroppo non c’è più. E dai cassetti della memoria affiorano altri ricordi, legati ai giorni di Ognissanti e dei Defunti. “Tra le mura di casa, rispettose e silenziose, in quei giorni era usanza accendere piccoli lumi davanti alle foto dei bisnonni. Servivano per accompagnare il loro breve ritorno nel mondo terreno, indicandogli il cammino, così mi raccontava nonna Cetta: per una carezza, un sorriso. I crisantemi, splendidi, adornavano spesso la nostra tavola. Mi piace ricordare così quei giorni: i fiori in tavola elegantemente disposti e il servizio buono, come per attenderne la visita, per la cena di un sogno desiderato”.*

A questi momenti, così intensi e intimi, si ispira la tavola che Barbara ha allestito. “Non ho usato tovaglia - aggiunge - in modo da omaggiare questi splendidi piatti di un raro colore grigio, proprio come la bruma novembrina, su fondo avorio”. Sono databili ai primissimi anni del Novecento, e sono firmati Choisy le Roi. E sulla tavola, il profumo che avvolge tutto è quello di una ricetta povera, antica, ma squisita. Che richiama un’altra usanza novembrina, quella di macellare “al gogn”, il maiale. “Un lusso, per chi allora poteva permet-







## NOVITÀ 2021 RACCOGLITORI CASANTICA



TEXTURE  
LEGNO



TEXTURE  
COTTO

Puoi ordinarli utilizzando  
il coupon della libreria di pag 161

o i seguenti contatti  
[info@casantica.net](mailto:info@casantica.net)  
whatsapp 377 1693106

oppure su

[WWW.CASANTICA.NET](http://WWW.CASANTICA.NET)

## IL RECUPERO È SERVITO

### *La Ricetta*

#### Zuppa di ceci con costine di maiale

##### Ingredienti

- ✓ 400 gr di ceci secchi, ammollati per 12 ore con un cucchiaino di bicarbonato.
- ✓ 400 g di costine di maiale, tagliate a pezzi
- ✓ 1 cipolla
- ✓ 2/3 costole di sedano
- ✓ 2 carote
- ✓ 1 porro
- ✓ 1 mazzetto aromatico (salvia, alloro, rosmarino)
- ✓ Parmigiano
- ✓ sale, pepe di mulinello.

##### Preparazione

Mettete i ceci (dopo averli scolati dall'ammollo) in una pentola insieme alle costine di maiale con tutte le verdure tritate e il mazzetto aromatico.

Versate dell'acqua fredda fino a coprire gli ingredienti e portate a ebollizione (Nonna Concetta mi ripeteva che la cottura doveva essere lenta, la pazienza era importante in cucina: il pentolone sobbolliva per circa 5 ore, con fiamma al minimo). Salate a tre quarti della cottura.

A cottura ultimata, eliminate il mazzetto aromatico.

Concetta era solita aggiungere una gustosa salsa di pomodoro alla zuppa, circa 5-6 cucchiaini e un trito finissimo di rosmarino fresco.

Prima di servirla, l'osso della costina di maiale viene tolto, lasciando così la polpa di carne ad amalgamarsi morbidamente ai ceci.

La zuppa dovrà risultare ben legata e piuttosto densa.

Servite ben calda con un poco di pepe, un poco di parmigiano grattugiato e, ovviamente, olio d'oliva extra vergine.

Se gradito, una punta di peperoncino regala un carattere più deciso al piatto.







La Verdea è un vitigno autoctono a bacca bianca diffuso in Lombardia ma di probabili origini toscane. Si suppone che il nome Verdea derivi dal latino "viridis verde" per il colore degli acini o per certi riflessi verdastri del vino.

*terselo", dice Barbara. "Ricordo un grande 'tribolare' già dalle prime luci dell'alba, il calderone fumante di acqua bollente, i tavolacci ripuliti, il forno a legna che pareva la bocca dell'inferno, gli 'orcini' con i loro grembiuli immacolati e le lame affilate. Ma anche le zuppe di nonna ricolme di impasto, impaziente di lievitare e trasformarsi in chisole (focacce) croccanti ricche*

*di ciccioli, 'grasei' (grasso fritto di maiale). Era una baraonda. Le voci, dapprima lievi, si facevano sempre più alte. I profumi sempre più intensi. Il clima a quei tempi era più freddo, le nebbie più fitte, ma nessuno pareva accorgersene, tanta era l'eccitazione. E la fatica della giornata sfumava in un grande banchetto, orchestrato naturalmente da nonna Cetta".*

## Quando il sole è dentro casa... Zardini stufe ad accumulo a legna



Le Botteghe Artigiane Arti e Mestieri Zardini di Cortina, nel cuore delle Dolomiti, producono una vasta gamma di modelli: le tradizionali stufe a legna realizzate però con speciali focolari ecologici artigianali il cui principio è quello di ottimizzare la combustione della legna per la riduzione delle polveri orientando i flussi dell'aria comburente direttamente nella camera di combustione. Ogni singola stufa viene progettata su misura secondo il sistema di calcolo EN 15544 garantendo rendimenti termici superiori al 85% con forti autonomie di esercizio nel pieno rispetto dell'ambiente.

**zardini**<sup>®</sup>  
l'arte del calore



**Zardini Kachelöfen** s.r.l.  
stufe artigianali in ceramica