

IL RECUPERO È SERVITO

A CURA DI FRANCESCO BIZZUNI
FOTO PER GENTILE CONCESSIONE DI BARBARA BOCEDI

Una tavola che esprime eleganza ma che al contempo abbraccia la semplicità, con elementi naturali come ornamenti: frutti, rami, fiori, bacche. *“Il servizio è quello buono di nonna Cetta – racconta Barbara – affiancato a un altro, francese, di fine ‘800, della faiënerie di Gien. Mi piacere miscelare fra loro piatti e posate”. I candelabri sono quelli in ottone che la nonna amava lucidare con il Sidol, soprattutto per le Feste Natalizie.*

Una tavola senza tanti fronzoli, come ormai Barbara ci ha abituato, che rispecchia l'ambiente campagnolo e, soprattutto, rappresenta un omaggio ai ricordi di famiglia. *“La tovaglia? – le chiediamo. – In realtà si tratta di un vecchio ‘canapone’, come soleva definirlo mia nonna, acquistato da un ambulante che ben ricordo, l’elegante Signor Butale”.*

Barbara Bocedi, protagonista di questa rubrica coi suoi ricordi d'infanzia, ha creato nella campagna piacentina la suite di charme Cucuti, ricavata proprio nel cascinale dei nonni.



DICEMBRE E I SUOI SAPORI, OGGI COME IERI

La festa in tavola

Una *mise en place* semplice e al contempo elegante. Che profuma di buono, di ricordi, di casa, di famiglia, per prepararci al Natale. Da trascorrere gustando una ricetta della tradizione piacentina

Insieme a Barbara abbiamo trascorso questi ultimi mesi riportando a galla i bei ricordi del passato, tradizioni e sensazioni del tempo che fu, legate al territorio delle campagne piacentine, alle feste, così come si vivevano in famiglia. Prima, durante e dopo. Abbiamo cercato, insieme, di gustare quei sapori autentici. Anche nel vero senso della parola, grazie alle ricette di nonna Concetta, dettagliatamente illustrate - *segreti compresi*. Non potevamo allora che concludere l'anno insieme. Perché

dicembre, con l'Immacolata, Natale e Capodanno, nel piccolo borgo di Vicobarone, in materia di festeggiamenti, tavole e tradizioni, ricette e sapori, rappresentava certamente quanto di più goloso - e caloroso - si possa immaginare *“L'Immacolata era proprio il giorno di mia nonna Concetta, come rivela il nome. E lei lo ricordava a tutti”*, racconta Barbara. *“Ogni 8 dicembre non posso che pensare a lei e cucinare le sue ricette, le sue salse, gli arrostiti: mi fa stare bene, i profumi e i sapori sembrano riportarla qui. E se chiudo gli*

occhi, un sentore di colonia e un tintinnio di mestoli in cucina mi confortano della sua presenza”.

Poi, il Natale. *“Tanto tempo fa la neve scendeva copiosa e precoce, portando con sé lo spirito natalizio”*, ci dice. *“Ricordo un abete grande, vero, l'odore di resina che in casa si mescolava a quello dello ‘stracotto’ che sobboliva nel coccio, coperto da un piatto pieno di vino rosso. Non mancavano mai, lo stracotto e sua maestà il Bollito”.* E i ricordi corrono alle botteghe del paese: quella de signor Bidolla, il

macellaio, immancabilmente; ma anche a un piccolo mondo in cui le regine assolute erano due anziane sorelle, Stella e Turina, dette “Le Ciancioline”. *“Si racconta che alla fine del ‘700, il conte Douglas Scotti, nobile piacentino, recatosi in Mongolia, ricevette in omaggio una piccola famiglia di mongoli che si stabilirono qua. Da qui, pare, le loro origini e lo strano appellativo”*, continua Barbara. *“Gli addobbi natalizi si compravano lì, palle fragili e sgargianti, festoni. Ma c'era di tutto in quella piccola bottega un po' buia: frutta secca,*



IL BLOG DI CASANTICA

MANTIENI VIVA
LA TUA PASSIONE!

Tempo di foliage

ottobre 26, 2021



Sono le giornate in cui gli esterni e gli interni rivelano, all'unisono, il loro splendore. Alla scoperta di un giardino segreto, in abiti autunnali, in pieno centro storico.

[LEGGI DI PIÙ](#) [LASCIA UN COMMENTO](#)

Arredamont: sempre più in alto!

ottobre 23, 2021



Nel polo Fieralico di Longarone, ai piedi delle Dolomiti, appuntamento con la Mostra dell'Arredare in Montagna, giunta all'edizione 43. Dal 30 ott...

[LASCIA UN COMMENTO](#)

CONTENUTI EXTRA
SENZA SCADENZA
IDEE STIMOLANTI
CONSIGLI UTILI

[CASANTICA.NET/BLOGS/NEWS](https://casantica.net/blogs/news)

IL RECUPERO È SERVITO

La Ricetta

“Anvei”, anolini in brodo

Ingredienti per la pasta

- ✓ 1 kg di farina di grano duro rimacinato
- ✓ 8 uova

Ingredienti per lo stracotto

- ✓ 1 kg di manzo per stracotto
- ✓ 2 spicchi di aglio (poi si tolgono)
- ✓ 50 g di burro
- ✓ 200 g circa di pangrattato
- ✓ 400-500 g di ottimo parmigiano stagionato
- ✓ 2 uova
- ✓ cipolla, carota, sedano, porro
- ✓ pepe, sale
- ✓ noce moscata
- ✓ 2 bicchieri abbondanti di un buon vino rosso
- ✓ brodo

Preparazione dello stracotto

Lo stracotto richiede 3 giorni di cottura lenta. Prepararlo, steccandolo con 2 spicchi di aglio. Mettere la carne nella pentola (preferibilmente di coccio) con il burro e rosolare con le verdure sminuzzate. Una volta rosolata, aggiungere il vino, il brodo e far sobbollire per 2-3 ore a fuoco dolce.

Lasciar riposare la carne tutta la notte (non è necessario mettere in frigo) e il giorno successivo proseguire ancora 2-3 ore la cottura, sempre dolcemente. Lasciar di nuovo riposare tutta la notte e ripetere il 3° giorno. In totale deve cuocere 8-9 ore. Ora è pronto per essere tritato.

Il brodino rimasto nel tegame serve per bagnare il pangrattato che verrà poi unito allo stracotto tritato, mi raccomando non gettatelo.

Aggiungere anche le uova, il formaggio e la noce moscata. Amalgamare bene e il ripieno è fatto! Se necessario aggiustate di sale.

Preparazione della pasta e cottura

Tirare la sfoglia molto sottile, disporre il ripieno a palline distanti l'una dall'altra 3-4 cm. Ripiegare la pasta su se stessa, in modo da coprire il ripieno, tagliarla con l'apposita formina.

Gli anolini vanno cotti in un ottimo brodo. “Quello originale di nonna Cetta - racconta Barbara - è il “brodo di quarta”, cioè preparato con carne di manzo, vitello, gallina o cappone e maiale, una cipolla, una “costa” di sedano una carota, cotto tutto insieme. Il risultato è un brodo eccellente, come lei soleva dirmi “con gli occhi” se no... non è brodo!” Servire con una bella spolverata di parmigiano. “E se avete ancora in avanzo un po' di stracotto, aggiungetene un cucchiaino sul piatto... allora sì che sarà regale!”

Stufe in ceramica a pellet Zardini L'arte del calore®

verdure, caramelle alla menta, passamaneria, finti gelati di spumone colorato e dolciastro con una piccola sorpresa all'interno. Persino le cravatte, già pronte con il nodo e l'elastico". E in un niente, siamo già alla fine dell'anno. Ed ecco la zuppa



con pestata di lardo: servita alla cena del 31 dicembre, avrebbe portato soldi. Poi, lenticchie e cotechino, anguilla cotta nell'aceto, pan degli angeli rigonfio e dorato, cosparso di zucchero a velo, collane di buslanei (ciambelline secche), croccante di pregiate mandorle arricchito con il sontuoso miele di Cecco, l'amico del nonno, una bottiglia di Malvasia da stappare a mezzanotte: si potrebbe scrivere un libro intero solo su San Silvestro, ascoltando i ricordi di Barbara. Infine gli auguri, i saluti, poi ognuno si rifugiava nei letti in piuma d'oca riscaldati dai bracieri, certi che qualcuno avrebbe ascoltato preghiere e desideri. La fioca luce delle candele piano piano si affievoliva, accompagnando sogni e speranze per il nuovo anno. Ieri come oggi.



"Un classico per i giorni festa che mai è mancato sulla nostra tavola di Natale sono gli anolini - *anvei* - in brodo di quarta, ripieni di stracotto e parmigiano", racconta Barbara. "La carne veniva cucinata nel cocchio a fuoco lento, il vino rosso la abbracciava trasmettendole aromi e profumi, le verdure tritate grossolanamente annegavano in quel lento sobbollire violaceo che donava un senso di conviviale tepore familiare: mia nonna lo ascoltava, gli bisbigliava, lo interpretava accudendolo per tutta la giornata. La piccola tavola raccoglieva tutti, smaniosi di gustare quel cibo cucinato con pazienza, ma soprattutto amore. E quel sentimento sembrava essere in ogni boccone: correva veloce giù giù fino al cuore. Lo stesso sentimento che rinasce ogni qualvolta cucino quel piatto, in quel cocchio che ancora conservo".



Rivoluzionarie stufe ecologiche a pellet,
radianti ad accumulo termico Zardini.

Stufe innovative che anticipano un futuro sostenibile, articolate in una vasta gamma di modelli che bruciano il pellet senza l'uso della corrente elettrica con combustione pirolitica e processo di microgassificazione completo.

Stufe ceramiche artigianali con rendimenti termici superiori al 88% ed emissioni quasi nulle; il tutto mantenendo l'artigianalità del prodotto fatto a mano.

E' sufficiente una piccola quantità di pellet, caricata manualmente, per riscaldare gli ambienti per molte ore, irradiando come il sole, il calore.

zardini®
Farte del calore



Zardini Kachelöfen s.n.c.
Stufe artigianali in ceramica