

## IL RECUPERO È SERVITO

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



La mise en place che Barbara Bocedi presenta per la Pasqua omaggia come sempre gli elementi naturali che incontriamo negli orti e nelle campagne. Rami di ulivo, carciofi, soffioni di tarassaco, rametti di timidi prunus pronti a sbocciare, ghirlande di vite canadese abbracciano uova, simbolo pasquale. I piatti dei primissimi anni Venti, modello Palmyre Faiencerie Sarreguemines, con il loro verde delicatissimo si sposano perfettamente con il decoro naturale. Una tavola semplice ed elegante al tempo stesso.

SEMPLICE E CHIC LA TAVOLA PASQUALE. E, NEL PIATTO, LA TRADIZIONE

## Con chi vuoi, ma con gusto

Dai ricordi di “bambina dei misteri” per la liturgia del Venerdì santo, tra la fioca luce dei lumi e lo scintillio delle vetrine del borgo, alla riscoperta del gusto avvolgente dei tipici *pisarei e fasò*, che la nonna di Barbara preparava per il pranzo della domenica. E che ritornano, su una *mise en place* in omaggio alla campagna. Con stile

**C**i eravamo lasciati a San Silvestro. Sulla tavola, elegantemente allestita e adobbata, la zuppa con pestata di lardo, lenticchie e cotechino, anguilla cotta nell'aceto, pan degli angeli rigonfio e dorato, collane di *buslanei*, le deliziose ciambelline secche della tradizione gastronomica piacentina. E se Pasqua è “con chi vuoi”, *CasAntica* ha deciso di tornare qui, su queste dolci colline, per un altro viaggio alla riscoperta di sapori e tradizioni, ricordi e atmosfere, insieme a suggerimenti di stile e di creatività per vestire la mensa della festa. Ad accogliere e ad accompagnarci

è ancora Barbara, nel suo rinnovato *Cucuti*, l'incantevole dimora di charme progettata per un'ospitalità esclusiva - una coppia per volta - di cui abbiamo raccontato la trasformazione, su queste pagine, appena due mesi fa. Sono i suoi preziosi ricordi di bambina, di nuovo, a guidarci. Memorie che risvegliano sensazioni autentiche e irripetibili. E che profumano di buono, grazie al recupero delle ricette della tradizione che la nonna le ha trasmesso. E che, queste sì, è possibile replicare. Sono i preparativi per il Venerdì Santo ad accendere la scintilla. “Iniziavano con la prova delle vesti, già diversi

giorni prima”, racconta Barbara. “La perpetua lucidava con dovizia le panche della chiesa di San Colombano, il Sidol ne faceva brillare gli ottoni. Anche le statue dei Santi disposte nella navata sembravano partecipare a quel fermento con sguardo bonario. Tanti lumi arricchivano i davanzali e i piccoli altari accanto alle case adiacenti la piazza di Vicobarone. Il Venerdì era tutto un fermento in attesa della processione per le vie del borgo. Ricordo con emozione la nonna Cetta mentre preparava il mio abito bianco in un turbinio di veli e organza, che sussurrava storie di altre ragazzine che prima di









Un gusto avvolgente che viene dal sugo molto ricco grazie, alla presenza della pestata di lardo (pistà 'd grass) e fagioli borlotti (rigorosamente secchi e ammollati). Secondo la ricetta di nonna Cetta dei pisarei e fasò, il pane secco doveva essere messo a cuocere in acqua fino a quando non si spappolava completamente, ma per rendere la ricetta più veloce usate il pane grattugiato e poi aggiungete acqua bollente e il risultato sarà (quasi) identico.



*me lo avevano indossato". Anche Cetta si preparava per la processione, come tutto il paese del resto. "Un abito nero cucito da Zelmira, la sarta del paese, il velo antico che le incorniciava il bel volto - aggiunge - e i guanti di capretto, due gocce di acqua di colonia. Una preghiera ad Antonio il Santo e alla Vergine Maria e ci si avviava a piedi fino alla chiesa: tutti, nel paesello, erano elegantemente in lutto per la morte di nostro signore Gesù. Noi, le "bambine dei misteri" eravamo le damigelle di ragazze a cui era affidato il compito di portare i misteri, ovvero statue o gruppi scultorei che rappresentavano la passione di Cristo. A chi spettava la statua del gallo, si annunciava un matrimonio proficuo entro la fine dell'anno. Le voci sommesse e i canti liturgici echeggiavano come nenie sussurrate in ogni angolo del borgo. Un gruppo di sei*

*uomini trasportava il feretro del Cristo defunto, coperto da un lungo velo nero. Le botteghe, intorno, erano invece tutte uno scintillio. Anche il macellaio, il signor Bidolla, amava esporre le pregiate carni adorne di rami di ulivo e lauro nobilis. Alla fine della cerimonia, ogni ragazza ci portava in una bottega a ritirare il nostro regalo, il nostro uovo pasquale. Ricordo con tenerezza la mia gioia mentre fluttuavo tra l'organza del mio abitino. Poi si tornava a casa, a piedi, io e la nonna, il mio tesoro di cioccolata nella mano, la morbidezza di quel guanto nero che mi stringeva". L'uovo si apriva la domenica di Pasqua, a tavola, al momento del dessert, dopo lo stappo della Malvasia dolce che inondava la tavola di spuma esuberante. "C'era "quel poco", parrebbe oggi - conclude Barbara - ma ancora oggi, ricordandolo, non posso trattenere una grande emozione".*

## La Ricetta

### Pisarei e fasò

Un piatto tipico della tradizione piacentina, un capolavoro di arte povera e contadina che dalle mura domestiche è passata nelle trattorie e da lì in rinomati ristoranti. "Mia nonna Cetta - racconta Barbara - era un'abile cuoca rispettosa delle tradizioni e mi raccontava che fare il gnocchetto piacentino è una vera e propria arte. In passato, quando un ragazzo presentava alla famiglia la propria fidanzata, per ottenere il consenso e l'approvazione dei genitori, la futura suocera avrebbe controllato il pollice destro della ragazza: se vi appariva un piccolo callo, segno di una comprovata esperienza di creare i pisarei, la fanciulla sarebbe stata accettata senza riserve poiché questo era il segno che sarebbe stata un'abile cuoca e donna di casa".

### Ingredienti (4 persone)

- ✓ 300 g pane raffermo grattugiato
- ✓ 100 g di farina bianca fine
- ✓ 40 g di burro
- ✓ 450 g di fagioli borlotti secchi
- ✓ 50 g di salsa di pomodoro
- ✓ 3 spicchi d'aglio
- ✓ pestata di lardo (pistà 'd grass)
- ✓ olio d'oliva
- ✓ una cipolla
- ✓ un manciata di grana grattugiato

Tempi: 1 ora e 15 minuti  
+ 12 ore di ammollo dei fagioli borlotti.

### Preparazione

Preparate l'impasto, amalgamando poco a poco la farina al pane grattugiato versando acqua bollente, tanto quanto basta per avere un impasto elastico e morbido. Da questo staccate dei pezzi che assottiglierete con il palmo delle mani fino a dar loro la forma di lunghe biscie, "i'll biss". Staccate quindi dei piccoli pezzi che, schiacciati con il pollice, acquisteranno la forma cava di gnocchetti.

I fagioli devono rimanere a bagno nell'acqua per una notte intera (Cetta aggiungeva 2 cucchiaini di bicarbonato). Fateli poi lessare in acqua condita con olio e una fetta di cipolla fresca.

Nel frattempo in un tegame preparate il soffritto, a basso calore, facendo imbiondire il burro, l'olio, la cipolla tritata, l'aglio e la pestata di lardo. Quando il tutto è ben rosolato unite i fagioli e lasciateli insaporire a fuoco lento dopo averli cosparsi di sale e pepe. Aggiungete la salsa di pomodoro e continuate la cottura a fuoco lentissimo.

"La nonna mi raccontava che l'unica cosa in grado di dare un sapore e un profumo unico a questo sugo erano tre foglie di alloro e mezzo bicchiere di vino rosso".

Cuocete i pisarei in abbonante acqua bollente salata. Dopo pochi minuti verranno a galla, scolateli e versateli nel sugo. Una spolverata di grana è rigorosa!