



C'è il tocco di stile e di eleganza, delicatamente esaltato dalle porcellane francesi di fine Ottocento. C'è la passione per le cose autentiche, per i ricordi e per i valori che questi richiamano, per le tradizioni della propria terra, con i fiori e i frutti che offre, da mettere in tavola sia come elementi decorativi che sapientemente cucinati - *rileggendo, a memoria, il libro delle ricette della nonna*. È la cifra che contraddistingue abitualmente le *mise en place* e i piatti che Barbara Bocedi ci presenta in questa rubrica, dove il recupero riguarda in particolare sapori e profumi, suggestioni del passato, talora magicamente avvolte nell'incanto. Dalle colline piacentine, dal suo Cucutù, l'originalissima dimora di charme che ha creato - e di recente rinnovato - per ospitare esclusivamente

PORCELLANE FRANCESI E PEONIE PER LA TAVOLA DI MAGGIO

## Ottocento in fiore

Semplicità e stile, ricercatezza e imperfezioni. Un piatto della cucina povera di un tempo, a base di erbe spontanee, per una *mise en place* elegante e dalle delicate nuance, esaltate dalle tonalità del legno del vecchio tavolo da cucina. Nudo, a rendere il tutto più autentico che mai

una coppia per volta, Barbara ci racconta così il "suo" maggio. *"Il ricordo più forte ha il profumo inebriante dei tigli in fiore - ci dice - di cui il paese è sempre stato ricchissimo. Le serate tiepide e carezzevoli di questa stagione accoglievano un tempo le donne nella grande chiesa di San Colombano. Era un momento di incontro, si lasciavano le faccende domestiche, si indossava un abito leggero, il breviario e il rosario tra le mani. Riaffiorano alla mente la luce fioca e tremo-*

*lante delle candele, i bisbigli tra le amiche sedute sulle panche, tirate a lucido dalla cera profumata, le litanie che uscivano dal grande portone, disperdendosi in quella brezza profumata"*.

Gli uomini, nel frattempo, attendevano nelle osterie, sperando in una lunga omelia per propiziare più briscole e scodelle di vino... *"Pareva quasi una festa, quel rosario, un passaggio verso un'estate che si prospettava soave"*,

racconta Barbara. *"Talvolta accompagnavo nonna Cetta e ricordo come le statue dei Santi paressero osservarci con un sorriso di beatitudine, come leggendo i nostri pensieri. La fragranza penetrante dei tigli entrava in chiesa, donando a tutti un senso di appagamento dello spirito"*. Mentre, in casa, il profumo era quello della cucina semplice: profumo di buono, che non dovremmo scordare mai. Ecco allora la ricetta del mese.

IL RECUPERO È SERVITO



La tavola rappresenta un omaggio alla primavera e alle sue fioriture, con le splendide peonie. "Ho voluto lasciare nudo il tavolo - racconta Barbara - mostrandone imperfezioni, chiodi e crepe, in modo da dare risalto a questi splendidi fiori e al loro colore rosato". Li vediamo abbinati a porcellane francesi di fine Ottocento - Terre de Fer, Sarreguemines, Villeroy & Boch.

## Frittata con Sparsigna

La *Silene Vulgaris* è detta “sparsigna” nel dialetto piacentino. Nei mesi di aprile e maggio è facile trovare questa delicata erbetta nei campi, l'ideale per preparare squisite frittate, risotti o da utilizzare semplicemente passata in padella come contorno alle uova fritte, piatti poveri della tradizione contadina.

### Ingredienti

- ✓ 6 uova
- ✓ 100 gr. di sparsigna
- ✓ sale
- ✓ un cipollotto fresco
- ✓ 4-5 cucchiari di parmigiano grattugiato
- ✓ olio per friggere



### Preparazione

Con le mani spezziamo le tenere foglie della *Silene*, asportando la parte più dura alla base.

Le laviamo per bene, strizzandole e tamponandole poi con un canovaccio.

Mettiamo circa 3 cucchiari d'olio extravergine in una padella antiaderente e facciamo appassire a fiamma bassa le nostre foglioline con il cipollotto fresco finemente tritato, ci vorranno pochi minuti.

A parte sbattiamo le uova con un pizzico di sale e il parmigiano (nonna Cetta aggiungeva 2 cucchiari di latte, l'ingrediente è facoltativo).

Versiamo le uova sbattute nella padella con la *Silene* e la cuociamo come una comune frittata, rigirandola fino a che le uova non si rapprendono, a questo punto la frittata è pronta.



## Un ricordo di Silverio, chef stellato e indimenticabile amico di CasAntica

Un meraviglioso amico di *CasAntica*. Se ne è andato lo scorso marzo, a 69 anni. **Silverio Cineri** di Faenza (RA), per primo ha portato una stella Michelin in provincia di Ravenna negli anni '80 conquistata quand'era in forze

alla Frasca di Castrocaro e dopo aver ottenuto il massimo dei punteggi da Veronelli e il riconoscimento di chef più estroso d'Italia! Ma Silverio era soprattutto una persona incantevole. Impossibile dimenticare il suo sorriso, la sua voce garbata, la sua pacatezza, il suo talento (abbiamo avuto la fortuna di degustare alcune sue specialità), le sue consapevolezze gastronomiche (genialmente innovatrici ma sempre profondamente radicate nella tradizione), le sue creazioni d'artista (elaboratissimi collage con ritagli



gastronomici d'antan), la sua biblioteca (oltre duemila volumi d'argomento culinario) e i libri da lui scritti (tredici, se ben ricordiamo, fra cui “Alfabeto a morsi”, pubblicato per il suo cinquantennale di carriera) e anche la comune passione per la musica (ci raccontava di aver chiamato il figlio Niko in onore di Nico Di Palo dei New Trolls, uno dei suoi gruppi mito giovanili)...

Silverio aveva gestito diversi ristoranti faentini: “Amici Mieì”, “Circolo degli Artisti”, “Silverio”... Sino a “La Mia Infanzia a Tavola”. Noi lo avevamo conosciuto nel 2005 in occasione di una delle tante cene organizzate dall'amico comune Romeo Mariani. Seguì subito il reportage dedicato alla Taverna degli Artisti, apparso su *CasAntica* 9. La scintilla dell'amicizia è scoccata subitaneamente. E da quel momento non abbiamo più perso i contatti. Abbiamo avuto anche la possibilità di trascorrere intere giornate frequentando il maestro Antonio Saliola alla scoperta di Petrella Guidi, il borgo di Sant'Agata Feltria (RN) che, per *CasAntica* e *GiardinoAntico*, rappresenta una pietra miliare, da cui è scaturito un circolo virtuoso di incontri nel segno dell'amicizia, del recupero architettonico, dei giardini...

Molto di tutto questo è ruotato intorno a Silverio.

Silverio è stato una voce importante per questa nostra rubrica. Lui, innamorato della tradizione gastronomica del nostro passato, ci ha insegnato tanto dell'arte di far tesoro degli avanzi, una qualità che accomuna da vicino la buona tavola (oserebbero dire la migliore) e il mondo del recupero. Tra il 2016 e il 2018, ci ha accompagnato – step by step, con i nostri Federica e Simone a documentare ogni passaggio – alla scoperta di tanti antichi sapori romagnoli: i passatelli, la “mnèstra lorda”, il ripieno, il lessso rifatto, la pasta grattugiata, gli “uccellini scappati”, i cannelloni all'insù, gli “spicchi di sole” e il bizzarro binomio “pesca e mortadella” (due golosità a base di pesche), la “faentina estiva”, la “dolcezza in mano” (una merenda d'altri tempi)... Forse qualche nostro affezionato li ha sperimentati. E forse, per qualcuno, una di queste specialità è già diventata – o diventerà – un sapore di famiglia. Silverio ne sarebbe orgoglioso.

Antonio Bianchi