

IL ROSETO DELLA NONNA ISPIRA LA MISE EN PLACE. E I RICORDI

# Tra sacro e profano

Per scongiurare la grandine, la benedizione del parroco non era una garanzia assoluta. Meglio abbinargli anche usanze consolidate nei secoli, come il sale negli angoli delle stanze... Nel racconto di Barbara, tradizioni e rituali del tempo che fu. E sapori intramontabili



Quando luglio si faceva torrido e i temporali incombevano, in campagna si scatenava una forte agitazione. *“Di pari passo, in un crescendo che coinvolgeva tutti, insieme al dilagante nervosismo si manifestava quella fede collettiva nell’aiuto divino che sarebbe servito ad evitare l’arrivo della grandine e la perdita dei delicati e preziosi grappoli di uva in maturazione”*. Sono ancora i ricordi di Barbara bambina a tenerci compagnia e a far riaffiorare tradizioni, atmosfere, usanze - e ricette - del tempo che fu. Siamo intorno a una tavola imbandita - la cornice è la campagna piacentina intorno al Cucutì, la dimora di charme che Barbara ha creato nella casa dei nonni - e il “recupero” che ci viene servito ha il profumo delle rose, l’eleganza di antiche porcellane francesi in una *mise en place* informale, con fiori e ortaggi di stagione a ricreare una perfetta scenografia, e, i sapori, quelli intramontabili e autentici della cucina “povera” - si fa per dire, come vedremo.

Tra fede e scaramanzia, sacro e profano, Barbara racconta altri aneddoti legati a quel periodo e a quelle particolari situazioni. *“Mia nonna Cetta non mancava mai di posizionare sul piccolo terrazzo una croce, certa che il buon Dio avrebbe allontanato l’incom-*

### La chisola cui grazie (la focaccia con i ciccioli)

Morbida ma allo stesso tempo fragrante, è una delle leccornie storiche della tradizione piacentina, preparata con maestria dalla nonna di Barbara, che la distribuiva poi agli amici della corte.

“Il cibo dei poveri, “ricco nella sua povertà” come solevano dire i nonni, perché preparata con i ciccioli e soprattutto lo strutto!”, racconta Barbara. “La “psiga ad gogn”, la sacca (vescica) conteneva il prezioso grasso (strutto) ed era sempre appesa in cantina”. Una focaccia sostanziosa che regalava sollievo durante le lunghe ore di lavoro nei vigneti.

“Si racconta - aggiunge Barbara - che questa particolare chisola comparve già nel 1155 quando, secondo la leggenda, Federico I Barbarossa si ritrovò con il suo esercito a passare in Val Tidone. Federico e le sue truppe furono sfamati dai contadini del posto proprio con questa generosa pietanza. Mia nonna Cetta la preparava con maestria distribuendola poi agli amici della corte.

#### Ingredienti

- ✓ Farina 500 g
- ✓ Acqua tiepida 200 ml
- ✓ Ciccioli 200 g
- ✓ Strutto 50 g
- ✓ Sale q.b.
- ✓ Panetto di lievito di birra ½

#### Preparazione

Tritate in modo grossolano i ciccioli e fateli saltare velocemente nello strutto, aggiungendo un poco di acqua (nonna Cetta, acqua e vino bianco).

Sulla spianatoia preparate l'impasto: lasciate cadere a fontana la farina, aggiungete il lievito diluito con un po' d'acqua tiepida e miele (un cucchiaino appena), salate a piacere, aggiungete il rimanente dell'acqua sempre tiepida e impastate fino a ottenere un panetto bello morbido.

A questo punto aggiungete i ciccioli (precedentemente soffritti) con il loro sughetto, ancora caldi, e impastate di nuovo delicatamente.

Lasciate lievitare per circa un paio d'ore in un luogo caldo, dovrà raddoppiare di volume. A questo punto, disponete l'impasto su di una leccarda precedentemente unta di olio, stendetelo delicatamente (Cetta lo lasciava lievitare ancora una mezz'oretta) e poi sarà pronto per essere infornato, a 180 gradi per circa 30 minuti (mi raccomando, forno pre-riscaldato).

La focaccia è favolosa gustata tiepida, accompagnata da un calice di bianco ben ghiacciato o dal rosso frizzante di queste parti, come da tradizione.

bere della grandine. Anche il fido Antonio, il Santo, veniva posizionato accanto alla croce, mentre Cetta brandiva un forcone e lo puntava contro il cielo plumbeo, nella vana speranza di allontanare il temporale.

Se Antonio il Santo non avesse adempiuto al suo compito, per un paio di giorni non avrebbe

più ricevuto lumi fiori e preghiere. Quasi suscitava pena, il reietto Santo”.

Oltre a quelli comuni e diffusi a tutti, la nonna aveva quindi i suoi personalissimi rituali.

“Eccome - continua Babara - e in essi nutriva una fede cieca.

Tra questi, su tutti il sale grosso negli angoli delle camere”. Un rinforzo, se così lo vogliamo

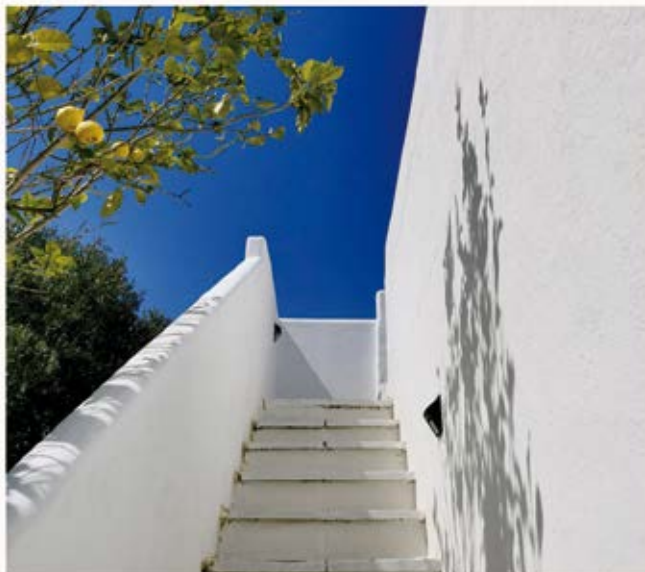


# IL BLOG DI CASANTICA

MANTIENI VIVA  
LA TUA PASSIONE!

Una terrazza nel Salento

aprile 05, 2022



Il fascino multisensoriale delle fontane

marzo 26, 2022



CONTENUTI EXTRA  
SENZA SCADENZA  
IDEE STIMOLANTI  
CONSIGLI UTILI

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

## IL RECUPERO È SERVITO

chiamare, alla tradizionale benedizione del parroco. “Ho dei ricordi nitidi e particolarmente coloriti di quei momenti... A quel tempo - racconta - il parroco, tutto agghindato nei suoi abiti liturgici, era accompagnato da due cherichetti, soffocati quasi, nelle loro vesti sacre. Il nonno cercava di restare nel vigneto il più a lungo possibile, per evitare le litanie, l'incenso acre e pungente e l'acqua santa ma soprattutto Ave Maria e Padre Nostro.

*Alla fine il parroco avrebbe guadagnato un'offerta e una cena al tavolo con la famiglia, del buon vino e burrasche politiche.*

*Il terzetto se ne andava tra i fumi dell'incenso lasciando mia nonna sollevata: la casa era protetta, ma il sale negli angoli non lo tolse mai... Penso che non si fidasse troppo del parroco, preferiva i suoi metodi, il suo breviario e i sussurri, incomprensibili, che mai mi rivelò”.*



Una tavola informale, un omaggio al roseto della nonna. Una tavola che vuole trasportarci in quel giardino che accolse la sua infanzia e dove non mancavano mai sia elementi floreali sia ortaggi. “Perché ognuno aiuta l'altro”, come soleva dire nonna Cetta a Barbara. Certe piante aromatiche allontanano i parassiti. La menta, con il suo verde brillante, allontana gli afidi dalle rose. I pomodori, con il loro rosso acceso, abbracciano il candore delle rose... “Era il suo personale dipinto, in cui trascorrere le giornate estive”, aggiunge Barbara. “I tovaglioli in lino acquistati dagli ambulanti sono una sua eredità. I piatti di provenienza francese, Dijon Sarreguemines modello Palmyre, primissimi anni Venti”.