

LA MISE EN PLACE ESALTA I FRUTTI E I COLORI DI QUESTO INIZIO STAGIONE

Rosso come la tramontana

Con il vento del nord arrivano i primi freddi. E, dopo la pausa estiva, anche i racconti e le ricette ispirati ai ricordi d'infanzia di Barbara. Una cucina come un piccolo palcoscenico, alla ricerca di sapori e bellezza. Una canzone da cantare all'infinito. E quel Diane che spunta ancora all'orizzonte



Quando ero piccola, vedevo mia madre Mery solo nel weekend. Lavorava a Milano, la grande città, e il venerdì rientrava per riabbracciarmi con il suo Diane rosso con il tettuccio apribile. Insieme al giradischi, un giorno mi portò in regalo un 33 giri: Samarcanda, di Roberto Vecchioni, non so spiegare il perché, ma quella canzone mi entrò in testa come una favola animata. E ogni domenica mattina, osservando il vivace tribolare della cucina tra lei e nonna Cetta, la ascoltavo, cantandola e ricantandola più volte.

Mia madre aveva un buon gusto innato e una rara raffinatezza. Nella piccola cucina, le sue mani candide ed eleganti si incontravano con quelle di nonna, creando piccoli capolavori in cui tradizione e innovazione si abbracciavano. I biondi capelli freschi di parrucchiere, il volto incipriato, il rossetto immancabile: nemmeno la cucina e i suoi vapori riuscivano a scalfire la sua bellezza. E mia nonna, silenziosa, il grembiule a fiori annodato sulla vestaglia incrociata, acquistata dall'ambulante, il pendente con la

Vergine Maria. In quei momenti la cucina diventava un piccolo palcoscenico dove si bisbigliavano segreti, si tramandavano ricette, si infiammavano gli animi, che si placavano con un calice di vino. Si creava, non si inseguiva la perfezione ma si cercavano il sapore e la bellezza. Che qui non mancarono mai.

Io, appoggiata ai muri del piccolo cucinotto, le osservavo, quasi nascosta, mentre immaginavo i personaggi narrati in Samarcanda animarsi come in una storia: il cavallo impetuoso che correva portando in salvo il soldato, la festa del paese, la città sognante e la nera signora. Non le detti mai una identità, mi attraeva con timore, non capii mai nella mia innocenza infantile chi rappresentasse. E sul Diane rosso, con mia madre, percorrendo le colline, cantavo a squarciagola la mia Samarcanda. Nemmeno le poesie scolastiche le ricordavo così perfettamente. Lei mi guardava con un sorriso, le labbra tinte di rosso, i capelli biondi freschi di piega con bigodini, il foulard di seta mosso dal vento che entrava dal tettuccio: Samarcanda ci aspettava.

Dal suo Cucuti, l'incantevole dimora di charme sulle colline piacentine, progettata per un'ospitalità esclusiva - una coppia per volta - sono ancora i preziosi ricordi di bambina di Barbara Bocedi ad accompagnarci. 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.

IL BLOG DI CASANTICA

MANTIENI VIVA
LA TUA PASSIONE!

I cassetti: la poesia è di casa

maggio 05, 2022



I confini della fantasia

giugno 17, 2022



CONTENUTI EXTRA
SENZA SCADENZA
IDEE STIMOLANTI
CONSIGLI UTILI

IL RECUPERO È SERVITO

La Ricetta

Il mosto d'uva

“Un tempo la vendemmia si prolungava fino a ottobre, il clima era molto diverso”, racconta Barbara. “Nemmeno la pioggia lieve fermava i raccoglitori, la paura delle muffe infondeva forza nel lavoro di braccia e nelle gambe, che sprofondavano nel fango. Le carriole dapprima esuberanti, in quel clima, anche loro sembravano esauste”.

Quello che ci propone Barbara è un gusto che rimanda alle serate fresche, dopo la raccolta, passate insieme all'insegna della convivialità. “Tutto era concesso: il fumo fitto delle nazionali, l'imbroglione a briscola, le grappe distillate abusivamente, l'odore acre del tabacco masticato, un ultimo spuntino notturno con pane e mosto d'uva”.

Preparazione

La ricetta è molto semplice. “Nonna Cetta – ci svela – raccoglieva il succo d'uva della prima spremitura passandolo al setaccio, per eliminare eventuali bucce e resti di foglie. Una volta ottenuto e ripulito il prezioso nettare si procedeva alla preparazione.

Occorre un bicchiere di succo per un cucchiaino di farina bianca 00. Lentamente, senza smettere di mescolare, si porta a ebollizione a fuoco lento: il mosto va ascoltato e rispettato, soleva dirmi la Nonna”.

Occorrerà circa un'ora per 6 bicchieri di succo e 6 cucchiaini di farina: appena le bolle inizieranno a scoppiettare, attendete qualche secondo e spegnete. Il mosto deve essere versato immediatamente in scodelle o piatti fondi, che servono da stampi: una volta raffreddato, risulterà compatto come un budino e lo si potrà capovolgere su di un piatto. È la vendemmia in tavola, da gustare con formaggi stagionati o semplicemente al cucchiaino.



L'ANTICA TRADIZIONE DELLA PIETRA PUGLIESE



L'autunno in tavola ha i colori delle "ottobrate": caldi, confortevoli, invitanti. I frutti della stagione e le sue infiorescenze sono un omaggio a questo inizio di stagione. Zucche, dalie, crisantemi, cachi, pere, grappoli di piccoli frutti di palma da datteri imbruniti dal tempo. E, ancora, melograni e piccole mele raccolte in campagna, tra i vigneti. Il vecchio tavolaccio li omaggia facendone risaltare le tonalità. I piatti francesi, Terre de Fer e Sarreguemines, un mix color terra della fine degli anni Dieci, volutamente usati spaiati e legati tra loro solo dal tono di colore.

Pochi anni dopo incontrai davvero la nera signora, la riconobbi, non era come nella mia immagine infantile. Il Diane rosso non tornò più a prendermi. La musica non suonò mai più. Tuttavia, quando percorro un certo tratto di strada, mi pare sempre di vedere un puntino rosso all'orizzonte e voglio credere che sia quel Diane, con il tettuccio aperto e un foulard di seta che rischia di essere rubato

dal vento di ottobre, e il sorriso dolce di una bionda signora. Ora la cucina è vuota, ci sono soltanto io che sussurro a chi ha vissuto qua. Spesso non ricordo alla perfezione gli ingredienti, ma rivedo quelle mani che si adoperavano per tutti con armonia, con dolcezza, con la pazienza di chi sa ascoltare e trovare il momento e il modo giusto per riversare affetto anche in un piatto.



Leader nel recupero e selezione di antichi pavimenti in pietra. Soluzioni per costruzioni, restauri, arredamento interno ed esterno in pietra antica e nuova

**TEDESCO
PIETRE**

STRADA STATALE 16 BIS KM 784+100 - Giovinazzo (BA)

Cell. 368 569926 - info@tedescopietre.it

www.tedescopietre.it