

L'ATMOSFERA E I SAPORI DEL TEMPO CHE FU

# Natale nella cantina del nonno

Nella suite di charme Cucutù, creata ristrutturando con maestria e creatività un vecchio cascinale nella campagna piacentina, torniamo in questo numero per recuperare le atmosfere e i sapori delle festività. Accompagnati però questa volta in un luogo insolito. E inedito per questa rubrica

**U**n tempo, qui, stagionavano i salumi, insaccati nel mese di novembre, circondati da un piccolo esercito di bottiglie di vino, desideroso di spumeggiare nelle scodelle, specialmente nelle occasioni speciali. Nella suite di charme Cucutù, che Barbara Bocedi ha creato ristrutturando con maestria e creatività il cascinale dei nonni nella campagna piacentina, torniamo in questo numero per recuperare, dall'album dei suoi ricordi, le atmosfere e i sapori delle festività natalizie. E lo facciamo entrando in un luogo insolito - e inedito, per questa rubrica - che in origine era sì, la cantina della casa, ma anche il "rifugio" del nonno.

"Proprio qui, in questa stanza, nonno Reno soleva vivere i suoi momenti privati, intento a leggere le cronache del giornale locale, ascoltando il Gazzettino padano e la voce della Callas", racconta Barbara. Quei salumi e quelle bottiglie erano gli unici testimoni di quei momenti. "Le mani callose, segnate dal lavoro nel vigneto, ma così dolci quando mi accarezzava il viso, gli occhi chiari sempre sorridenti, dietro gli occhiali con la montatura nera, la sua

camicia a quadri, che tuttora conservo: era bello Reno, alto e distinto", aggiunge con emozione e un pizzico di nostalgia. Nel suggestivo ambiente, sulle travi, i chiodi che lui stesso e il padre Ercole avevano piantato sono ancora lì, a ricordo di un passato che ancora si percepisce bene.

"Il mio bisnonno Ercole, detto "Gigione", era un uomo alto, elegante, nella sua uniforme di soldato, lo sguardo altero e orgoglioso", ricorda Barbara davanti a una foto dell'epoca che lo ritrae. "Era nato nel 1889 e partecipò nel 1911 alla guerra italo-turca, entrando in Adua. Ne andò sempre fiero, soprattutto per il fatto di essere tornato per raccontare le gesta di una guerra che lo aveva segnato nel profondo. Nella grande "corte" di questa stessa casa, dove tuttora io vivo, era solito ogni mattina leggere il Corriere della Sera e il Grand Hotel, spesso a voce alta, con un piccolo seguito di fratelli e vicine. E quando veniva deriso bonariamente per la sua quotidiana dose di cultura, era solito rispondere "Si tant luc": siete degli stupidi.

Ma nessuno poteva togliergli quei momenti, perché credo lo facessero sentire importante, proprio per questo suo







amore per la cultura. Ci lasciò prematuramente, nel 1965, e non assistette alla mia nascita. Ma la sua presenza è indubbiamente in ogni mattone di questa vecchia casa". Ritrovarsi per le festività in questa stanza, risalente al 1830, è anche una sorta di omaggio a chi non c'è più, ma ha lasciato tracce e ricordi importanti. "Quando ero bambina, il Natale raccoglieva tutti davanti al focolare, dover si ringraziavano il cielo, i Santi e la buona sorte per

essere lì, intorno a quella tavola, modesta ma piena di affetti", conclude Barbara. "La luce fioca delle candele, il profumo delle pietanze, il vino spumeggiante, le preghiere allo spirito del Natale: in fondo non è cambiato molto da allora, e tutti loro sono una presenza costante che vigila su queste pietre secolari. Se chiudo gli occhi, mi pare di vederli ancora tutti quanti, seduti insieme, fianco a fianco, mentre la radio diffonde una dolce melodia".

## La Ricetta

### Turtei ad suca (tortelli con la zucca)

"Cenare di magro" è d'obbligo, la Vigilia di Natale. Barbara ci propone per l'occasione un classico della tradizione piacentina e di tutta l'area del nord, tra Emilia e Lombardia. "La zucca deve essere assolutamente piacentina", ammonisce però Barbara. "è un eccellente prodotto tipico del territorio, con la polpa arancione e soda, buccia grigio verdastra molto bitorzoluta, con i semi concentrati nella porzione centrale. Nell'orto dei nonni non mancava mai".

### Ingredienti

- ✓ Farina 500 g
- ✓ Uova 2
- ✓ Sale q.b.
- ✓ Un cucchiaino d'olio
- ✓ Zucca gialla farinosa piacentina 1 kg
- ✓ Grana Padano grattugiato 150 g
- ✓ Burro 100 g
- ✓ Ricotta 200 g
- ✓ Sale q.b.
- ✓ Noce moscata q.b.
- ✓ Salvia q.b.
- ✓ Formaggio grana q.b.

### Preparazione

#### Per la sfoglia.

Formare con la farina una fontanella col buco nel mezzo, rompervi le uova, aggiungere il sale e mescolare con una forchetta, facendo cadere gradualmente la farina al centro. Quando inizierà ad addensarsi, aggiungere l'olio e continuare a impastare a lungo con le mani (all'occorrenza, aggiungere un poco di acqua tiepida) fino a ottenere un panetto sodo e omogeneo. Dividere l'impasto in quattro parti, inserirle in un sacchetto di plastica chiuso e conservare in frigo per una mezz'oretta.

#### Per il ripieno.

Lavare, tagliare la zucca e cuocerla in forno (possibilmente con la scorza, pulita da semi e filamenti) avvolta da carta stagnola per circa 1 ora a 180°. Fatela quindi raffreddare, pulitela per bene da eventuali residui di scorza e passatela al mixer. Riunirla in una terrina con la ricotta, precedentemente scolata della sua acqua, la noce moscata, il sale e il formaggio grattugiato. Mescolate bene e fate riposare in frigo, minimo un'ora, in modo che i sapori si amalgamino tra loro.

Si tira quindi una sfoglia sottile, della larghezza di 8-10 cm, e la si taglia per ottenere tanti rombi. Si mette un po' di ripieno su ognuno di essi, poggiandoli sul palmo della mano sinistra, e, con la destra, si ripiega la pasta partendo da un angolo, fino a ottenere una treccia.

Una volta cotti e scolati al dente (ci vorranno pochi minuti, appena salgono in superficie sono pronti) con un mestolo forato, facendo attenzione a non romperli, si servono con burro fuso e salvia.





Una tavola semplice, che richiama il Natale di un tempo, quando la famiglia si riuniva in questa stanza con quel "poco" conservato per l'occasione speciale.

I piatti francesi, di un bel rosso risalenti al 1878 ceramica di Gien, modello Chardon e Cactus impreziosiscono il tavolo da falegname che il nonno di Barbara costruì per se. Elementi naturali come tamerice, cipresso e melograni esaltano garbatamente lo spirito natalizio.

Le posate in argento, anch'esse francesi spiccano accanto ai tovaglioli in lino ricamati a mano, bicchieri di un vecchio bistrot, coppe da champagne che, nel tempo, hanno accompagnato tanti brindisi.

*Ogni oggetto antico è unico ed ha la sua storia; noi siamo un tramite affinché diventi parte della vostra.*

**antichitamissaglia.it**



Storica galleria di antiquariato specializzata in mobili tirolesi e quadri antichi con particolare attenzione alle vedute montane.

Spedizioni in tutto il mondo.

Antichità Missaglia, Padova  
377 0816797  
info@antichitamissaglia.it