

OGGETTI E PROFUMI DEL PASSATO FANNO RIAFFIORARE I RICORDI DELLA VITA NELLA CORTE

# Uno smeraldo tra i fornelli

Che delizia il pesce "povero". E che stile, la signora Carmen, anche in cucina. Il gusto e le atmosfere di ieri rivivono in un nuovo racconto di Barbara. Che, così come la sua semplice ma elegante mise en place, allestita per l'occasione sotto un cielo di bacche di rosa canina, è ambientato nella campagna piacentina



**T**ra i tanti personaggi che affollavano la piccola corte delle campagne piacentine dove Barbara è cresciuta e dove ha recentemente trasformato la casa dei nonni nella suite di charme ribattezzata *Cucuti*, teatro dei racconti che ci regala da alcuni mesi - *regolarmente, con mise en place e ricetta dedicate* - per rinverdire atmosfere e sapori del tempo andato, facciamo oggi la conoscenza della signora Carmen. "È un ricordo che mi porto dentro con grande affetto", esordisce. "Una donna altissima, longilinea, dotata di un'inimitabile eleganza, sempre avvolta in una nuvola di patchouli: arrivava nella corte per andare a trovare i genitori, Guido e Maria, che vi risiedevano tutto l'anno."

### Le polpette di Alici della signora Carmen

“La Carmen era una vera artista in fatto di fritti”, racconta Barbara. “Nella sua piccola cucina con la finestrella rivolta al vigneto, impanava e friggeva di continuo e gli intensi profumi invadevano tutta la corte, risvegliando i palati degli abitanti”. Le alici erano considerate un pesce povero in passato, così come il merluzzo, e gli ambulanti, con il loro furgoncino, spesso ne vendevano di venerdì nella corte. “Di queste polpette di alici, molto semplici e dal sapore intenso, ne ricordo ancora perfettamente il sapore”, aggiunge Barbara. “Me ne passava sempre qualcuna dalla finestrella del cucinotto. Con mio sommo piacere”.

#### Ingredienti

- ✓ Alici ben pulite, circa 3 hg
- ✓ Un po' di prezzemolo finemente tritato
- ✓ Una manciata di pecorino stagionato (o parmigiano)
- ✓ Un uovo
- ✓ Un pizzico di sale
- ✓ Uno spicchio d'aglio finemente sminuzzato (se gradito)
- ✓ Un poco di pangrattato per la panatura

#### Preparazione

Tritate grossolanamente le alici. In una zuppiera unite l'uovo, il formaggio, il prezzemolo, un pizzico di sale e il trito di alici. Formate delle palline grandi come una noce e passatele nel pangrattato. Riponetele quindi nel frigorifero per un paio d'ore. Friggetele poi in olio di semi e servitele immediatamente.



Il legno grezzo di questo vecchio tavolaccio omaggia i bellissimi piatti francesi Choisy le Roi, datati 1878. È una mise en place che vuole essere semplice ma nello stesso tempo raffinata e accogliente, con le piccole boutonnière di fiori freschi e i nastri di velluto rosso a fare da pendant. Gli elementi naturali li troviamo anche sopra la tavola, sospesi, quasi a rappresentare un bosco di un freddo febbraio, dove solo le timide bacche di rosa canina sopravvivono al gelo.

Le innumerevoli valigie contenevano vistosi abiti floreali, cangianti nelle impalpabili sete, gioielli vistosi, soprattutto smeraldi. Quello che però mi affascinava erano certamente le sue tante parrucche, elegantemente posizionate sul comò. Ogni giorno ne indossava una abbinata ai gioielli e a un baldanzoso abito. Quando entrava in casa nostra per un bicchiere di vino, pareva un bozzolo di seta. Il volto incipriato, un po' di rosa sugli zigomi importanti, le labbra di un rosso accennato e la

sigaretta immancabile passata velocemente tra le dita. Pareva che quel fumo disegnasse immaginari ricami nella nostra piccola cucina. Il suo dolce profumo si annidava negli angoli di casa rimanendovi per giorni. Il sorriso le illuminava sempre il bel volto e pareva quasi donasse ulteriore brillantezza e luminosità ai suoi smeraldi. Le gambe lunghissime, intrecciate in un doppio nodo, finivano in un paio di ciabatte in vernice lucidissima. Qualche giorno fa ho rivisto la



**IL RECUPERO È SERVITO**



piccola finestrella della cucina a cui si affacciava ogni giorno. Immediatamente mi tornò in mente la sua figura intenta a friggere. Il fritto e il burro non erano mai abbastanza per la Carmen. Mi soffermai per qualche minuto e mi parve come di rivederla, lì, china sulle padelle annerite dall'uso, le sue collane penzolanti, le parrucche che si surriscaldavano, gli smeraldi offuscati dall'olio e dai morbidi impasti.

Per un attimo mi parve persino di sentire la sua voce roca che mi ammoniva dolcemente con queste sue parole: 'Non dimenticare mai che l'eleganza ti segue sempre, anche su una padella rovente'. Carmen era ancora lì, affacciata a quella piccola finestrella, come accadeva nella corte in occasione di ogni pranzo, merenda o cena. Con i suoi gioielli e il sorriso illuminato dagli smeraldi".



# MUSELLI OFFICINELUCE

ARTIGIANI DELLA LUCE

Via Stevani, 9 · 29122 Piacenza  
Cell. 347 9171900

[www.muselliggettistica.com](http://www.muselliggettistica.com)

Esposizione aperta su appuntamento dal lunedì al sabato