

SONO GLI ORTAGGI DI STAGIONE I PROTAGONISTI DELLA TAVOLA DI QUESTO MESE

I regali dell'orto tra i vigneti

Al suono della radiolina di nonno Reno, un tempo, col generoso raccolto si riempiva la ghiacciaia per il lungo inverno. Oggi con quelle verdure creiamo una *mise en place* fuori dagli schemi. E, naturalmente, un gustosissimo piatto della cucina povera. Ma mai senza un tocco di stile. Grazie a Barbara e ai suoi ricordi di bambina



Sono ancora le colline piacentine, la cornice di questo nuovo racconto. Ed è ancora Barbara Bocedi, dalla sua storica dimora di campagna di cui abbiamo raccontato su queste pagine la stupenda trasformazione nella suite di charme ribattezzata Cucutì, a narrarcelo, pescando tra i suoi ricordi di bambina.

“C’era un periodo in cui spesso i viticoltori erano pieni di polvere blu, il solfato di rame. Già dalle prime luci dell’alba sentivi i motori impazienti latrare nei filari tra nuvole di polvere azzurognola. Si dava “l’acqua” alle viti”. Esordisce Barbara.

“Prima c’erano soltanto le pompe in rame da portare sulle spalle. La vite chiedeva un aiuto per proteggersi da funghi e malattie.

Un giorno vidi mio nonno completamente azzurro, gli occhi gonfi per lo zolfo. A me era assegnato il compito di rifocillarlo con un po’ di acqua e vino fresco. Erano giornate molto pesanti ma il vigneto era la loro priorità, e quando la campagna chiamava...

Poi c’era l’orto! Un magnifico orto immerso nei vigneti. Era curato, come soleva dire mia nonna, come “il gambino di un santo”. C’erano verdure di ogni tipo, dalla primavera all’autunno.

Ai piedi di un opulento fico, assaporando la mia fetta di pane con burro e zucchero, osservavo i nonni darsi da fare in quel pezzetto di terreno

Zuppa di verdure con fave e asparagi

È un omaggio alla campagna, il minestrone senza pasta con fave e asparagi. Un omaggio a quell'orto, così generoso, così amato e curato... come il "gambino di un santo". Non manca il segreto di nonna Cetta, legato alla fase di preparazione: lardo sminuzzato e salsa di pomodoro con cipollotto "bavarone" fresco e mezzo bicchiere di vino rosso.

Ingredienti (4 persone)

- ✓ 300 gr di fave fresche
- ✓ 2 patate novelle
- ✓ 3 pomodori
- ✓ 200 gr di zucchine
- ✓ 200 gr di fagiolini
- ✓ 1 mazzo di asparagi a cui avrete asportato la parte più dura del gambo
- ✓ 1 gambo di sedano
- ✓ 2 cipollotti freschi
- ✓ Un poco di rosmarino fresco tritato finemente
- ✓ Un pugno di lardo sminuzzato
- ✓ 1 carota
- ✓ Sale e pepe quanto basta
- ✓ Olio extra vergine di oliva
- ✓ Mezzo bicchiere di vino rosso
- ✓ Brodo quanto basta

Preparazione

Per prima cosa, soffriggete delicatamente il cipollotto finemente affettato con i pomodori a tocchetti (privati di buccia e semi) e il lardo, aggiungete un pizzico di sale e un cucchiaino da caffè di zucchero. Creeremo così la salsa di pomodoro, base della ricetta. Mescolate con un cucchiaino di legno delicatamente.

Eliminate la pellicina esterna delle fave (non occorre, se le fave sono piccole e tenere), pulite e tritate finemente la carota e i fagiolini. Pulite e tagliate a cubetti patate e zucchine.

Quando il nostro sugo di pomodoro sarà morbido e il cipollotto ben appassito, unite patate e brodo, dopo aver regolato di sale e pepe, portate a bollore.

Continuate la cottura a fuoco basso per 20 minuti. Unite ora fave, zucchine, fagiolini e asparagi a tocchetti, mezzo bicchiere di vino rosso e fate cuocere per altri 40 minuti a fuoco moderato con coperchio.

Il minestrone dovrà avere la giusta consistenza, né troppo liquida ma nemmeno troppo densa.

Servite in tavola con un filo di olio extravergine a crudo, un po' di rosmarino fresco finemente tritato e, se gradito, del grana padano.

La nonna tostava sempre qualche fetta del suo pane case-reccio e lo accompagnava alla zuppa.



"Questa non vuole essere una tavola secondo la tradizione, apparecchiata come dio comanda", ci racconta Barbara Bocedi. "È un omaggio al ricordo che ho di quell'orto nascosto tra i vigneti che "dava da mangiare" ai nonni, che li contraccambiava delle cure e della dedizione che loro avevano nei suoi confronti. Una tavola che mi ricorda il calar del giorno, le verdure preziose, fresche, poggiate sul tavolaccio, un calice di vino che cancella la fatica, i fiori raccolti lungo il cammino e nel giardino della nonna, perché "la bellezza aiuta a dimenticare la fatica", come soleva dire. I piatti, pronti lì in un angolo del tavolo, avrebbero abbracciato quel minestrone, connubio di sapori di quell'angolo prezioso di terreno, nascosto nel vigneto". I piatti sono KG Lunéville modello Chasse, dei primissimi anni del Novecento.

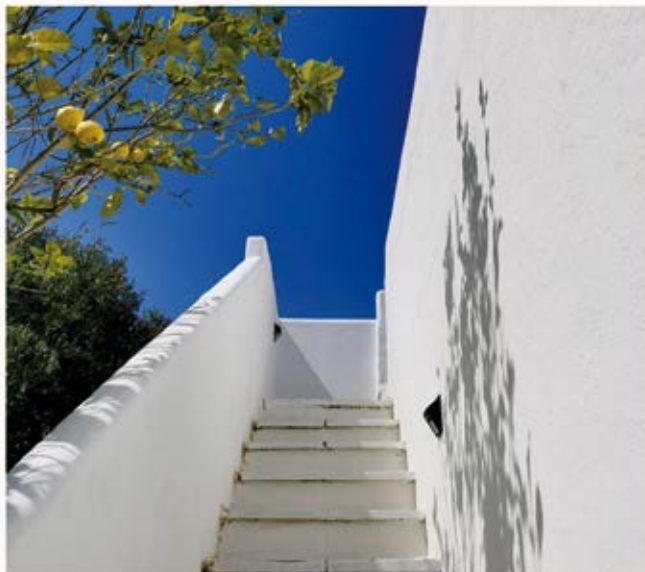


IL BLOG DI CASANTICA

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



così generoso: si zappava, si vangava, si raccoglievano gli ortaggi in tanti “scorbini”, come da questa parte chiamiamo i cestini, fino a quando il sole gentilmente ci gratificava di una luce più quieta e garbata. E si ritornava a casa con cesti straripanti di verdure che avrebbero omaggiato le pentole in rame di nonna Cetta. Ma soprattutto avrebbero riempito la nuova ghiacciaia per il lungo inverno. Spesso la radiolina di Reno, il nonno, era poggiata sotto il fico, sentinella silenziosa di confine, e dopo il gazzettino padano una musica soave sembrava accarezzare la natura di quel piccolo paradiso. Mio nonno era convinto che l'orto, come i vigneti, avesse bisogno di attenzione, di

musica, di parole, di conforto. “Lascia che sia la musica a parlare - mi diceva - il terreno ascolta tutto”.

La sera, nella corte, ci si riuniva per discutere della giornata. Nonostante la stanchezza era un momento conviviale, in cui ci si confrontava, seduti sulle panche ancora calde di sole: saturi di fatica, si godeva di quelle poche ore di chiacchiera con la compagnia della radiolina. E dell'aria tiepida di giugno, coi suoi profumi, delle scorribande delle faine nei pollai, delle serenate di Modugno, delle campane che scandivano il rosario per il Sacro Cuore di Gesù, della Via Lattea che stava ad osservare, quasi a proteggere quel piccolo mondo antico racchiuso in quella corte”.

