



UN MARZO “VIGLIACCO”, MA CHE PROFUMA DI CHIACCHIERE

POESIA DI CARNEVALE

In questa nuova puntata Barbara ci presenta la sua *mise en place* in un suggestivo angolo del suo *Cucuti*, la suite di charme che ha creato nella casa dei nonni, sulle colline piacentine. Un dolce della tradizione, con la sua semplicità, accende i ricordi legati a un momento magico

Una tavola semplice, timida come i primi fiori di marzo, che fanno capolino speranzosi dai propri bulbi dopo il rigore invernale. Il tavolo del Settecento, con le sue imperfezioni, esalta i piatti dei primissimi anni del secolo successivo: *porcelaine opaque de Gien*, decoro provenzale, molto prezioso e raro. Vi sono rappresentate rondini su rami di conifere, un omaggio alla primavera che sta per arrivare. Tazze da caffè con decori diversi accolgono i bulbi, fungendo da segnaposto. I bicchieri, tutti diversi, raccontano storie che si perdono nel tempo. I tovaglioli in canapa grezza custodiscono segreti di un corredo pieno d'amore.

nonni solevano dirmi che marzo è “vigliacco”: quando meno te lo aspetti, un gelido vento può portare ancora neve e gelo. Quel carnevale di tantissimi anni fa lo ricordo molto bene. La neve, inaspettata, cominciò a cadere lieve sulle colline già dalle prime ore del pomeriggio. Ma il freddo non fermò i desideri di noi bambini per il carnevale; era tempo di trasformarsi in “mascherine”. Dovevamo bussare a ogni porta delle corti, regalando siparietti divertenti, con gli occhi nascosti dietro le nostre maschere e gli abitini colorati presi qua e là dai bauli dei nonni. Lasciavamo una scia di coriandoli che sparivano tra i fiocchi di neve. L'entusiasmo era talmente forte che non sentivamo il gelo. Pareva un palcoscenico candido quel giorno e noi, i piccoli attori protagonisti nelle nostre vesti colorate. →





«I ricordi più belli dei carnevali di quando ero bambina sono sicuramente legati a mia nonna Cetta», dice Barbara. «Era incredibile la quantità di "chiacchiere" che preparava con l'aiuto di nonno Reno. Una giornata intera era dedicata a questo, e il profumo si spargeva in tutti gli angoli della corte. Rispetto alla ricetta che vi presento, per quanto riguarda il vino, la nonna prediligeva la Malvasia, dolce e profumata, e per friggere non abbandonava mai l'uso dello strutto, rigorosamente di propria produzione».

I camini fumavano e l'odore del fritto di chiacchiere e frittelle usciva da ogni casa, mentre ognuno di noi ne racimolava un po' nel proprio piccolo cesto. I coriandoli erano ormai sepolti dalla neve sempre più fitta, ma la nostra gioia restava palpabile in mezzo a quel candore. I miei scarponcini rossi, consunti dal tempo e dai giochi, spiccavano nel biancore del tragitto di ritorno. Verso il tardo pomeriggio smise di nevicare e il cielo si aprì, rivelando un intenso cobalto. Non c'erano rumori: tutto era ovattato. Mio nonno si fece

strada con un badile fino alla via principale. Ricordo ancora quel "grattare" sulla stradina. A un certo punto mi chiamò. Uno scampanello arrivava da lontano, scalfendo quel silenzio. Un gregge immenso di pecore, caprette e asini si faceva lentamente largo sulla strada, incurante della neve. Gli ultimi coriandoli e le stelle filanti sparirono sotto lo scalpitio di quegli animali serafici. Mio nonno scambiò un formaggio con vino e dolci di carnevale preparati da Cetta, mia nonna; non mancò nemmeno un vaso di con-



La Ricetta

Le chiacchiere di nonna Cetta

Ingredienti

- 250 gr farina 00
- 30 gr di burro
- 2 uova medie
- 50 gr di zucchero
- 50 gr di vino bianco
- Un pizzico di sale
- Olio di semi di arachidi per friggere
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Aggiungete tutti gli ingredienti in una ciotola capiente e cominciate a impastare per bene, fino a ottenere un impasto liscio e compatto. Avvolgete l'impasto nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per circa 40 minuti. Trascorso questo tempo, prelevate circa la metà dell'impasto, appiattitelo dandogli una forma rettangolare e poi passatelo nella sfogliatrice.

Iniziate a farlo passare tra i rulli dello spessore più largo e, tra un passaggio e l'altro, ripiegate lo a libro per almeno tre volte. Proseguite riducendo lo spessore dei rulli poco alla volta, fino a raggiungere un millimetro; mi raccomando, non rendetelo troppo sottile, altrimenti risulterebbe troppo fragile una volta messo a friggere.

Quando la vostra sfoglia sarà pronta, tagliate le estremità, che risulteranno irregolari. Con una rotella da pasta, tagliate dei rettangoli e praticate due tagli al centro; poi posateli su un'asse leggermente infarinata coprendoli con un canovaccio, in modo che non si seccino. Proseguite così fino al termine del vostro impasto.

Portate l'olio di arachidi a bollire e immettete non più di tre pezzi per volta. Delicatamente, girate le chiacchiere sui lati. Quando saranno belle dorate, scolatele e posatele su carta assorbente. Infine, trasferite le chiacchiere su un piatto o vassoio da portata, cospargendole con zucchero a velo. Le vostre squisite chiacchiere sono pronte!

serva di pomodori. Il pastore proseguì la sua strada con il suo seguito. Io indossavo ancora le vesti del carnevale e avrei voluto incamminarmi un pochino, solo un po', con quel mite pastore, gettare coriandoli sul manto soffice di quegli animali, adornare il collo degli asini con stelle filanti. Non avevo mai visto un gregge, non avevo mai saltellato sotto la neve adornata per il carnevale, e non

avevo mai assistito a una nevicata così abbondante. Tornai a casa mano nella mano con il nonno. Quel pezzo di formaggio, così gustoso, mi fece sognare dal letto di prima dei nonni. Fu il carnevale più bello che potessi sognare, nella sua semplicità. La primavera avrebbe tardato, ma pazienza: l'immagine di quel gregge e delle corti innestate la porto ancora nel cuore. ■

