



Un tempo le stagioni erano ben definite e la Pasqua spesso coincideva con

una tiepida primavera.

Gli alberi di prugnolo selvatico in fiore adornavano i viali del borgo e il vento leggero portava ovunque i loro petali, fino all'altare della chiesa del paese, quasi a omaggiare il Santo Protettore Colombano.

La chiesa maggiore, risalente al 1854 e ricostruita sulle pietre di una vecchia e piccola pieve, si affaccia su un enorme sagrato che conduce a una lunga scalinata del 1882.

Ben tre piani, di 12 gradini ciascuno, per ricordare i 12 apostoli e la Santissima Trinità.

Se quelle pietre potessero bisbigliare le storie del borgo, racconterebbero di anime che resero omaggio a quell'edificio sacro, che con il suo campanile sveltava sulla collina, proteggendone gli abitanti e segnando il tempo con le sue campane. Racconterebbero di messe cantate, di strette di mano, di processioni silenziose e di litanie che si perdevano nella brezza, raggiungendo ogni casa.

Si racconta che il mite Cecco, il campanaro, fosse il custode di quell'alto campanile, e

LA MISE EN PLACE OMAGGIA LA PRIMAVERA E CI ACCOMPAGNA INDIETRO NEL TEMPO

RICORDI DI UN BORGO IN FESTA

Dal suo *Cucuti*, la suite di charme che Barbara ha creato nella casa dei nonni sulle colline nei pressi di Ziano Piacentino, sembra ancora di udirle, le voci che giungevano dal sagrato pieno di bimbi con l'abitino buono e di giovani donne con le vesti svolazzanti di organza. Memorie di un piccolo mondo antico che profuma di piatti poveri ma capaci di regalare al palato squisite sorprese. Come la crema di fagioli e ceci con carciofi e noci, di cui abbiamo "rubato" la ricetta della nonna



non mancò mai di rubare le uova dei piccioni che erano soliti frequentarlo.

Il parroco fu molto amato dalla comunità. Ne ho un vago ricordo, ma ancora oggi il suo nome, Don Vittorio, ritorna sovente nei ricordi di quel tempo lontano.

Il suo maggiolone Volkswagen sfrecciava tra le strette viuzze del borgo, carico di bimbi. Forse fin troppo carico, ma d'altra parte, come spesso ripeteva, l'auto era benedetta dalla mano di Dio. Don Vittorio fu pure un fine diplomatico, e nota era la sua frequentazione della cooperativa locale, dove sveltava perennemente una bandiera di un rosso brillante!

Quando si sedeva a quei tavoli per una partita a carte e una scodella di vino, le diatribe politiche si dimenticavano: c'era spazio solo per parole bonarie, strette di mano e qualche rimprovero sulle messe saltate e visite al confessionale mai avvenute. La chiesa era comunque sempre gremita. Durante le festività più importanti, →

Si chiude la stagione invernale e si abbraccia la primavera. La tavola omaggia il suo arrivo con elementi naturali che ne esaltano lo spirito. I piatti, in un delicato rosa, preannunciano lo sbocciare dei fiori. Marchiati Terre de Fer, risalgono ai primi del Novecento e rappresentano un esempio di rara bellezza con i loro pregiati decori floreali, tutti diversi (particolarmente noto e raro il decoro Favori di Sarreguemines con uccellini su ramo fiorito).

I bicchieri, della stessa epoca, si sposano perfettamente con le ceramiche in tavola, spavaldi nella loro eleganza autentica.



pareva quasi che una sorta di trepidante attesa riempisse gli animi, e un senso di profonda beatitudine trasparisse dai volti di tutti.

Il sagrato, pieno di bimbi in festa, con l'abitino buono, le vesti svolazzanti di organza e le scarpette che si usavano solo la domenica perché fino a lì ci si arrivava con gli zoccolotti in legno. Le labbra delle ragazze, tra cui mia madre, che per quell'occasione di festa furtivamente indossavano giusto un attimo di rossetto – che si dividevano in tre o quattro – e un po' di cipria rosa all'Oriente, che ben ricordo come agiata ed elegante signora della corte.

L'omelia di Don Vittorio, con le sue vesti inamidate, era

attornata da una decina di chierichetti dispettosi in abiti svolazzanti.

Il "muto", perché muto lo era veramente, oltre a dedicarsi alla cura dell'orto, del pollaio e dei conigli del reverendo, in cambio di una piccola dimora, era solito raccogliere le offerte.

Si racconta che un distinto signore, prima di donare ben 500 lire, tenesse ben stretta tra le dita la preziosa banconota, alzando il braccio in modo che tutti i fedeli potessero constatarne l'agiatezza.

Quel piccolo mondo antico era rispettoso di quelle giornate di festa.

La comunità si raccoglieva attorno a quella chiesa, le cui mura avevano sempre

La Ricetta

Crema di fagioli cannellini e ceci con carciofi soffritti e noci

Ingredienti

- 250 gr fagioli cannellini già pronti lessati
- 100 gr ceci lessati
- 1 cipollotto fresco
- 2 carciofi
- 100 gr noci
- 100 ml panna fresca
- aglio
- olio extra vergine d'oliva q.b.
- sale e pepe nero q.b.

Preparazione

Tagliate a fettine sottilissime il cipollotto fresco (io uso quelli rossi freschi di Tropea e spesso ne utilizzo due, ammetto di adorarlo). Soffriggetelo delicatamente in padella con l'aggiunta di due cucchiaini d'acqua (più che soffritto, come diceva mia nonna... sobbollito).

Una volta pronto, aggiungetelo ai cannellini e ai ceci che avrete precedentemente sciacquato per bene. Aggiungete un po' di acqua nel tegame che utilizzerete per la cottura, un pizzico di sale, un giro di olio extravergine, i cannellini, i ceci e il cipollotto.

Lasciate cuocere lentamente a fiamma bassa per 20 minuti circa: la consistenza dovrà essere morbida e cremosa, se occorre potete aggiungere ancora un poco di acqua o eventualmente brodo. Spegnete la fiamma. Aggiungete la panna, un po' di pepe macinato e un pizzico di sale (assaggiate sempre, ovviamente secondo il vostro gusto). Frullate il tutto con il minipimer.

Nel frattempo avrete pulito bene i carciofi, ammollandoli in acqua e limone onde evitare che anneriscano. Sbollentateli per circa 25 minuti in acqua salata per ammorbidirli leggermente.

Una volta pronti, asciugateli con delicatezza e passateli in padella con olio e uno spicchio d'aglio (se gradito). Una volta rosolati, posateli delicatamente sulla crema di cannellini e ceci, con una manciata di noci tritate grossolanamente.

Un piatto povero della cucina contadina che regala grandi sorprese al palato.

abbracciato gli abitanti. Il grande quadro dell'Immacolata, del noto pittore Camillo Scaramuzza, protesse sempre i suoi fedeli insieme al beato Colombano, e in quelle festose giornate pareva quasi di scorgere anche nei suoi occhi un guizzo

fuggevole di pacifica allegria, anche loro parte di quella festa.

Un piccolo mondo antico che ancora oggi posso percepire su quei gradoni silenti, pregni dello spirito di quella brava gente, per bene, che resero vivo il borgo. ■