La memoria del gusto, seconda puntata

scritto da Barbara Zattoni
La cucina è politica.

Io ho lanciato il sasso…e la mano, la lascio.
Quindi inauguro questi spazi di azione culinaria che sempre appartengono a: La cucina è politica.
Mi sembra giusto rompere il ghiaccio per dare la stura, spero, ad un progetto godurioso.
Apro con casa Padula, come si chiamava mio nonno da parte di madre, artefice di questa ricetta che viene tutt'ora preparata e mangiata in casa nostra, nei giorni di festa. Non una ricorrenza precisa, ma sicuramente per festeggiare il lavoro comune e il risultato. Le "bomboline" fanno parte di quella categoria di preparazioni che rimandano all'antica tradizione dei cibi di strada. Cose che non si mangiavano a casa e che servivano oltre che per spezzare la fame, per introdurre un intermezzo di piacere nella giornata.

Le bomboline di Giuseppe Padula che nasce a Lecce il 19 marzo 1894



Sarà forse perché gestiva l’antico panificio Padula (Pap) e adorava tutto ciò che può stare nella parola pane, sta di fatto che *bomboline* e *pittule*, a casa loro non facevano difetto e deliziavano gli avventori. Uno di questi era mio padre che riusciva a divorarne a vassoi, mentre faceva la corte a Mirella. Io le *pittule* non le ho mai mangiate perché è una delle poche cose che la mia mamma non ha imparato a fare, ma dalla descrizione e dalla faccia che fa Pierluigi (mio papà) quando ne parla, fanno sicuramente parte del mio DNA. Le *pittule* (mia madre ha chiesto ieri le dosi a Zia Agnesina) le faceva il nonno, dall’inizio alla fine mentre per le *bomboline* si faceva aiutare per chiuderle e friggerle, dalla copiosa prole.

Per la sfoglia occorrono:



400 gr farina bianca
-3 uova
-3 mezzi gusci di acqua
sale fino

Si impastano tutti gli ingredienti per ottenere una sfoglia bella elastica lasciando riposare coperta per mezz'ora e si stende molto sottile. Se si usa la macchina per tirare la pasta si arriva alla penultima tacca. Si lavora una striscia per volta, lunga una settantina di cm. per non farla seccare e si comincia a fare dei cerchi con un bicchiere (la misura del nonno era la scatola dei pelati piccolina) e a riempirli d'impasto, chiudendo ogni cerchio a mezza luna.

Il ripieno che viene preparato mentre la pasta riposa, è composto da:
300 gr di prosciutto crudo tagliato in minuscoli pezzi
250 gr di mozzarella di bufala a pezzettini
2 uova sbattute
sale e pepe

Si tirerà via via tutta la pasta, tagliando cerchi, riempiendo e chiudendo bene i bordi, adagiando le *bomboline* su di un piano o vassoio infarinati e friggendone 6 o 7 alla volta in una padella di ferro piena fino a ¾ di olio di arachide bollente. Impossibile avere indicazione di "porzioni" perché non sono mai state contate;

diciamo orientativamente per 10 persone ma, dipende veramente dalla capacità e gola dei degustatori. Diciamo che se avanzano si possono mantenere per un giorno in frigo ma… non sono la stessa cosa.

***Barbara Zattoni**