

Memoria del gusto, settima puntata

scritto da Barbara Zattoni

La memoria del gusto è un progetto di recupero dei saperi popolari intesi come “saper fare”:

*Avete anche voi, perché vostro, o ereditato, o di famiglia, un quaderno di ricette? Avete la ricetta di un piatto tipico della vostra storia, casa, famiglia? La ricetta di una zia, della nonna, di vostra madre, dell'amico più discusso? **Fatecela avere** insieme ad alcune informazioni sulla sua origine, quali luogo, data (nel senso di periodo, ad esempio attuale, anni 70 etc.). Anche altre informazioni, tipo piatto della domenica o delle feste.*

[Qui la spiegazione completa.](#)



**Zucchini
ripieni**

E così, di racconto in racconto, di modo in modo, di mano in mano, di teglia in teglia, la cucina tutta ruzzola e ci travolge. Ci trascina e ci affascina, ci appaga, ci manca. Ci cuciniamo, per noi pochi in questo tempo, l'intento è coccolarci e viziarcì comunque. Di accorciare se non annullare le distanze: ci raccontiamo cosa prepariamo, lo fotografiamo per una condivisione più “saporita” e ci preoccupiamo con ironia dei risultati estetici e di salute di questa “dieta” che

marcia inesorabile in direzione opposta al debito, al senso di colpa di passi più lunghi della gamba, la dove le gambe sono state, sono, saranno tarpate. Di una dieta che deve essere assicurata a tutti. Soprattutto a chi non ha una posto dove cucinare. E fare magia con quel niente che incorona i nostri piatti più riconoscibili e riconosciuti.

Una sperimentazione abbastanza numerosa di quel che sia LA CURA in cucina, forse ora più comprensibile e “pregna”nte. Questo variegato grembiule vede raccolte le tracce, le macchie di testimonianze di fatiche e ragioni di queste, di comunità perse, per una comodità che non rende in scambio e felicità, abitudini perse.

Lo spunto che offre la ricetta di oggi, è quello dei forni in comune. Non solo luoghi di cottura, scambio e relazioni ma un ingresso accessibile a tutti e sempre aperto per trasformare il lavoro in piacere, la fatica in un “senso della cura” riconosciuta e festeggiata.

“...in particolare mi ricordo che eran parecchio buoni. E lo sono ancora a dir la verità. Ricordo la teglia rettangolare di alluminio, bella provata (non è che si cambiassero le pentole ogni graffietto), e mi ricordo che, quando c’era da cuocere qualcosa in forno (soprattutto per le cotture lunghe a dir la verità) non si faceva in casa, ma si preparava la teglia e si portava o al forno del pane o in altro negozio sempre dotato di forno, che specialmente la domenica a pranzo aveva il forno affollato di teglie delle famiglie del vicinato... poi si andava a riprendere, e ... buon appetito”

Questo ci racconta Maurizio, che mette a disposizione il manoscritto di questa ricetta odorosa di Liguria di mamma Silvia.

Zucchini ripieni

Sfentare gli zucchini - possibilu
quelli verde chiaro - tagliarli
per il lungo e metterli a bollire
A mezza cottura (infilare una
forchetta) toglierli e con un
cucchiaio togliere l'inter-
no e mettere in un colino.
Quando l'acqua è colata
(schacciare un po') mettere
in una padella con burro o
olio e farli un po' passare rom-
pendo con una forchetta in
modo che siano come una
crema. Sentire di sale (l'acqua
della bollitura va salata).
Togliere dal fuoco e aggiun-
gere 1 etto di stracchino a
pezzetti sempre mescolando.
Battere un uovo, aggiungere
1 etto (e mezzo) di montata

tritata fine, e l'infuso,
mettere gli zuccherini nella
teglia (se sono morbidi,
meglio metterli prima di
metterli se no si rompono)
infuocarli, fare colorire
sopra un filo d'olio e
informare in forno caldo
(180°)

(Nel ripieno mettere timo,
maggiorana e noce moscata)

Ramo spezzino: fondamentale la nota, timo maggiorana. Talmente naturale nelle ricette liguri che quasi se ne dimenticava nello scrivere.

