

La memoria del gusto: due ricette di nonna Annarella

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.](#)

Torniamo in Toscana, in Casentino per questa: memoria della memoria, visto che per regalarci questa ricetta, il padre di Laura ha frugato tra pagine ingiallite ed emozioni, lasciate fluire nel tempo e piacevolmente ritrovate e proposte sia al nipote che alla figlia.

Laura di questa preparazione ricorda quasi solo le polpette di sedano. Primo perché sono vissute come tempo di infanzia spensierato e libero. Secondo perché già da piccola, passando le vacanze con i nonni e condividendo la quotidianità del “cortile e dell'orto”, le risultava impossibile cibarsi dei suoi amici animali.



Racconta che il giorno in cui, spronata con amore dal nonno, chiuse gli occhi e aprì la bocca, scoprì come crudele possa essere l'obbligo di mettersi dentro, qualcosa di così

estraneo da colpire il proprio riconoscersi, tanto da volersi "lavare dentro"; estrarre il male. Complice di questo grande "presentimento di bimba", l'incontro tra la sua lingua e quei piccoli ossicini del coniglio, che sfuggono... al cuoco, rivelandone l'identità. Per onestà intellettuale manda la ricetta "completa". Ognuno si cucinerà come crede.

Polpette di sedano fritto (con Pollo o coniglio in umido) della nonna ANNARELLA.

Questo piatto mia nonna era solito prepararlo la domenica, quando mio padre e mia zia erano piccoli, io ho avuto la fortuna di assaggiare le sue polpette... perché il coniglio in umido... Per assaggiare la versione polpette, ho dovuto aspettare la "riedizione" di mio padre di qualche mese fa, già dimenticata ma finalmente siamo riusciti a ricostruire la ricetta per l'occasione.

1 pollo pulito e fatto a pezzi (meglio se ruspante), un battuto di carota, cipolla,

sedano, prezzemolo, vino



Per le polpette: 3 sedani, 2 uova sbattute, Farina, Olio per friggere, parmigiano grattugiato, sale

Preparazione: far appassire appena il battuto di odori. Aggiungere la carne, non appena sarà ben rosolata, sfumare col vino, salare e pepare, quindi unire i pomodori, già sbollentati e sbucciati. Far riprendere calore, abbassare la fiamma e cuocere coperto per circa 50 minuti. Se necessario aggiungere del brodo.

Per le polpettine: eliminare i filamenti dal e coste del sedano, tagliarle e lessarle in acqua salata in ebollizione finché saranno ben cotte. Far raffreddare e strizzare molto bene con le mani, eliminando più acqua possibile. Battere con un coltello e sminuzzare per bene.

Amalgamare il sedano tritato alle uova sbattute, il sale e il parmigiano, formare delle palline, quindi passarle nella farina, e friggerle. Infine ripassare le polpette nel tegame col pollo e il pomodoro per qualche minuto.

***Barbara Zattoni**