La memoria del gusto: Tagliatelle di borragine

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.*

Questa volta, la memoria del gusto mi è arrivata in forma verbale, quindi questa qui sotto è la trascrizione del racconto che mi ha fatto Camilla. Non facile competere con una "memoria orale", impossibile non perdere sfumature basilari per il racconto, impossibile infondere lo stesso passo, la stessa cadenza, di persone che ti raccontano e anche ti insegnano, di persone che lo ascoltano, quel raccontare. Perché poi il racconto, è sempre a più voci, basta un sorriso, un gesto di scherno, per conquistarsi una confidenza, un tempo di umanità, messa così a repentaglio da questo sociale così volutamente disgregato. e LA CUCINA ci aiuta ancora, anche qui, a cercar di raccontare ed essere ancora raccontata.

Certo si parla del suo sentire e sono suoi i ricordi, ma secondo me, cucinandole, possiamo fare un' operazione, che a pensarla e scriverla risulta così "pensata", e invece no, le mani guidano ad aprire e seguire strade già tracciate che altro non sono che prosperi incantesimi per disegnarne di altri.



Prima di tutto è alla mamma di Camilla che sono grata per aver ereditato da nonna Giulia, e a lei per averlo elargito, il piacere ed il rispetto per il cibo, per le nostre cene e per essere diventati abbastanza amici di questa signora tosco-lombarda, da meritarci una bella scodella di questa pasta e adesso anche la ricetta. Sarà perché come me è nata di marzo, ci riconosco un certo piglio e poi la classe 1931… 80 anni e ancora si diletta in cucina e, riguardo a questa ricetta, tengo a dirlo che ha sempre tirato la sfoglia a mano, e solo la tirannia del tempo l'ha fatta cedere all'uso della "macchinetta". Per Camilla sono ricordi legati a Castel Cabiaglio (luogo di vacanze per anni) situato un po' al nord, ma si sa che la borragine essendo molto prolifica sarà sempre e senza discussione, selvatica.

Certo il ricordo più vivo che ha, non è questo godurioso piatto ma il più bollente e malefico (così lo viveva da bimba) infuso e decotto che Nonna Giulia preparava attentamente, per curarla dalla "febbra". Ricordo non del tutto spiacevole visto che quella piantina vellutata dai fiorellini azzurrini, poteva riportarla in poco tempo a tavola dove poterla gustare in una veste molto, molto più "conveniente.

Dosi per quattro persone:



4 uova
400 gr di farina bianca 0
200 gr di borragine lessata, strizzata e tritata
1 cucchiaio di olio extra vergine

Della borragine usate solo le foglie che verranno sbollentate per 10 minuti con poca acqua, per non far andar via il sapore. Quando è stiepidita, strizzatela bene, passatela dal passaverdura e unitela alla farina che sarà a fontana sulla spianatoia, mettete il sale, le uova e il cucchiaio di olio. Impastate per ottenere un composto omogeneo. Se è troppo duro unite un po' di acqua. Se troppo appiccicoso, unite un po' di farina.
Lasciatela riposare per una mezz'ora. Stendete la pasta con la macchinetta oppure con il mattarello.

Giulia la fa asciugare per una decina di minuti coprendola con un canovaccio di lino bianco. Poi forma un rotolo, ripiegando in tre parti la sfoglia, infarinandola con cura, evitando che si appiccichi e lo taglia a listarelle grandi come "il manico di un mestolo". Le lascia asciugare per una trentina di minuti e poi, in acqua bollente salata per circa 4 minuti. Le istruzioni sul condimento per lei sono: a piacere, ma teniamo presente che per gustare il sapore della borragine, olio e formaggio, rimane l'abbinamento migliore, magari usando un olio gentile.

***Barbara Zattoni**