

Acqua cotta

scritto da Barbara Zattoni

Questa “ricetta”, oltre a farvi venire “l’acquolina” in bocca, vorrebbe sprigionare odori e moniti comportamentali, un invito a farsi domande: l’acqua del mondo che vorrei è pubblica o privata?

Per me si parla esclusivamente di Bene Comune, di dignità e volontà, quindi quella che io interpreto come “cucina sostenibile” non può esimersi dal farsi portatrice di questi valori. Diciamo che il *Recupero* in questo caso dell’acqua può a prima vista apparire fuori luogo, persino un po’ forzato...ma purtroppo siamo al paradosso che tanto scontato non sia.

☒ Mi sembra dunque carino mettere subito in pratica l’uso di questo “oro liquido”, indispensabile alla nostra vita.

Vi racconto di una zuppa poverissima, nata dal... molto basso: contadini, butteri e carbonai, professionalità e fatica, sudore e inventiva. Ovviamente l’ingrediente principale è l’acqua, che si aggiunge nel pentolone dove, in poco olio, hanno rosolato e si sono sciolte a crema un po’ d’aglio e qualche cipolla e, se ci sono, pomodori a pezzetti, coste di sedano e qualche foglia tritati.

Una volta cotta alla consistenza di un brodo, vi si cuociono dentro le uova come “in camicia” e se ne versa una bella romaiolata con l’uovo per ogni scodella “agghindata” da una fetta di pane raffermo e del formaggio (pecorino). Vi ricordo varianti infinite di questo piatto toscano....che così ha resistito nel tempo, perchè nato da dove la storia non si spreca. Cito dunque, per celia, uno stralcio di poesia, dedicata da Ennio Graziani a questa ricetta:

*...io le racconterò con bona grazia
come la cucinava la mi’ nonna
e lei vedrà ch’è un piatto che la sazia
e non la farà stà dentro la gonna.
Dia retta a me! Vedrà che mi ringrazia!
Affetti tre cipolle gaetane
assai fini...carota e un bietolone,*

una costa di sedano....in tegame,

versi oglio d'uliva a profusione.

*Ora sali e poi metta a foco altino,
faccia soffriggere bene la cipolla
fino a doralla.....un bel bicchier di vino,
zenzero....un dado e poi lasci che bolla.*

*Ci metta mezzo chilo di pelati
e abbassi il foco...dopo aggiuga il brodo
ben caldo....e quando so' un po' consumati,
butti dentro sei ovi interi....a modo
che restino in camicia, affrittellati...
Guardi che il torlo non diventi sodo.....*