

La memoria del gusto, terza parte

scritto da Barbara Zattoni

Felicissima. Gli Spazi di Azione Culinaria si stanno arricchendo delle vostre testimonianze e ricordi. Quelli dei molti di voi che troveranno similitudini o totali novità potranno cimentarsi in una cucina parzialmente condivisa. Chissà che non possa diventare presto un tempo di incontri e tavolate a più e più e più mani.



Nonna Elvira

La prima *memoricetta* è una goduriosa salsa per condire un primo piatto di pasta. Ce la racconta Alessio, che condivide questo profumo di Vallombrosa (siamo in Pratomagno, nel comune di Reggello, vicino a Firenze, posto ideale per i periodi estivi), con la casa dei nonni, di vacanze. Di spensierate scorpacciate, prima di andare a giocare tutto il pomeriggio con gli amici nel bosco (e qui si capisce come veniva ben smaltita questa preparazione).

L'oggetto della sua gola, ci fa entrare a casa di nonna Elvira che lo racconta, rispettando rigorosamente la forma orale, qui fedelmente riportata. (Pesi e misure

a vostra scelta) :

Pasta con la P

Ingredienti:

Porro, Pancetta, Pomodoro, Peperoncino, Penne, Parmigiano, Panna

Procedimento:

Si fa soffriggere il porro (non tanto) e poi ci si mette la pancetta e un po' di peperoncino. Poi mettiamo il pomodoro e si fa cuocere un po' e per ultimo aggiungiamo la panna. Uniamo alla pasta cotta e aggiungiamo parmigiano.

La seconda e terza *memoricetta*, vengono da lontano, un posto freddo. Siamo in Norvegia, a Oslo. I nostri amici Mette e Ragnar hanno risposto al mio appello e ci hanno mandato due preparazioni di casa Nordlie. Precisamente di nonna Lydia, dal suo quaderno, e siccome stanno continuando a studiare l'italiano, le hanno anche tradotte. Ringrazio della passione e dello sforzo e le lascio, così come sono arrivate.

Sono persone con le quali condividiamo anche la tavola (vengono a Firenze 2 volte l'anno). Contagiate dalla bontà dei maccheroni alla chitarra, non hanno esitato a confrontarsi con questa pasta, e le foto lo dimostrano.



«Fårikål» ovvero lo Stufato di montone e cavoli

Storia e tradizione :

«Fårikål» si chiama una pietanza nazionale, è un piatto molto tradizionale in tutta la Norvegia. Le variazioni regionali sono poche, perché è un cibo abbastanza semplice.

Una pietanza particolare per l'autunno, perché in settembre le pecore con i suoi agnelli sono preso dalle montagne per essere macellate. Dopo aver mangiato solo l'erbe e le piante selvatiche durante tutta l'estate, la carne è molto gustoso! Normalmente ogni famiglia mangia il «Fårikål» almeno 2 - 3 volte nella stagione. Sempre di più fanno le grande cene di «Fårikål» dove si raccolgono tanti amici e colleghi. Di solito si beve la birra e l'acquavite, oppure ogni tanto (nelle città) un spumante robusto».



Ingredienti per 4 persone:

1 chilo di montone (oppure pecora / agnello), dalla spalla

1 - 1 ½ cavolo cappuccio

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di pepe in grani

2 cucchiai di farina

4-5 cucchiai di l'acqua bollente

Preparazione (Tempo: 1 ora 30' - 2 ore):

«Tagliare la carne a cubetti molto grandi e il cavolo cappuccio a spicchi piccoli. In una grande pentola: mettere in fondo i pezzi di carne più grassi, poi disporre a strati il cavolo e la carne. Finire con il cavolo. Tra gli strati: cospargere di sale, pepe e farina. Aggiungere l'acqua bollente. Fa bollire chiuso con un coperchio, a fuoco dolce di fino a quando diventa tenero, per 1 ½ - 2 ore. Scuotere ogni tanto la pentola attentamente, senza mescolare».

«Sjokoladensnitter» ovvero Quadrati di cioccolato

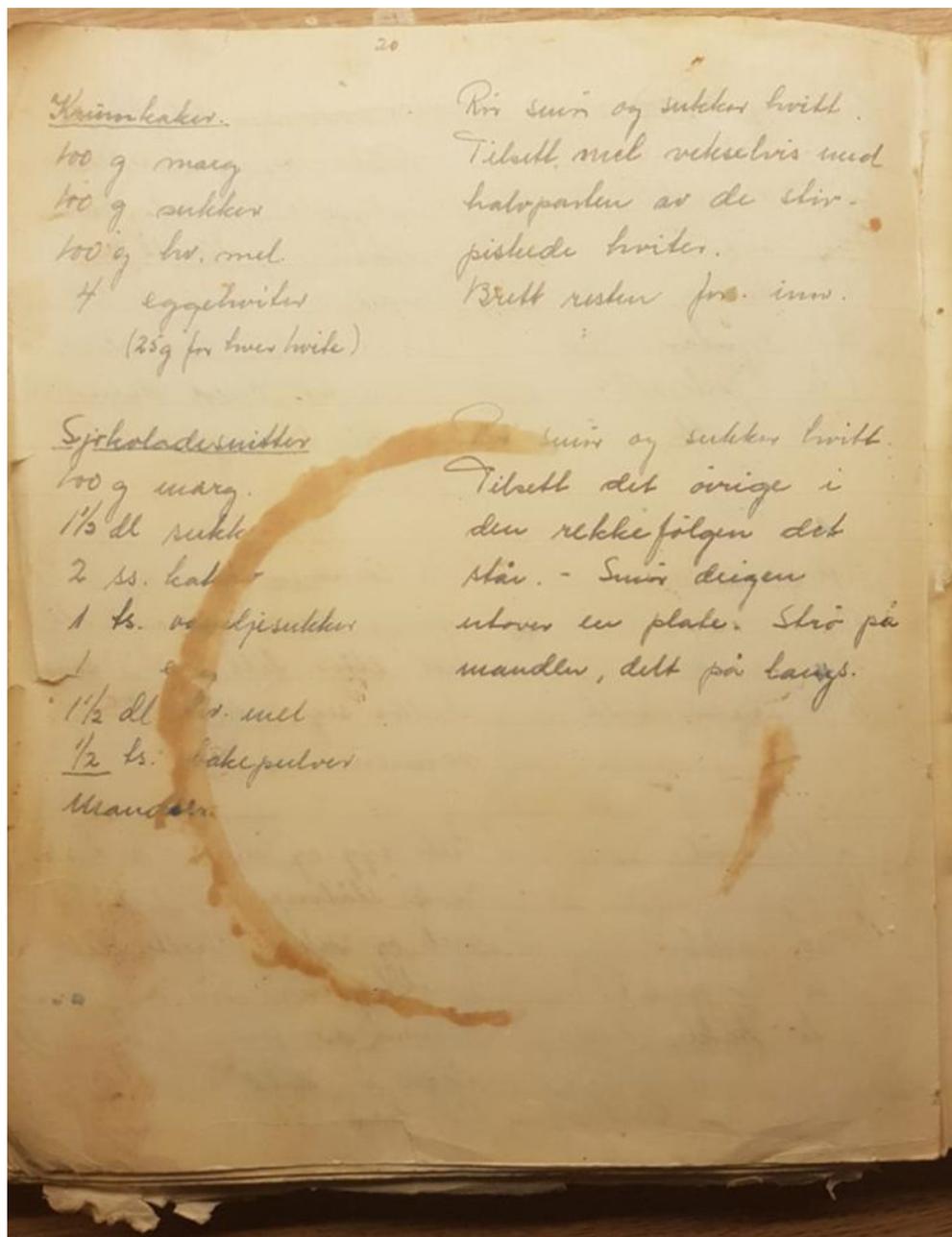
Storia e tradizione :

«Queste paste sono indispensabili nella famiglia di mio marito. É bisogno sempre potere prendere alcuni quadrati dalla scatola.

Quando il padre di mio marito era un bambino (da 1911-), la sua madre faceva queste paste. Erano sempre alcuni quadrati nella scatola. Perché la famiglia non aveva tanti soldi, la ricetta usa margarina invece di burro. Anche oggi

usiamo il libro di cucina della nonna di mio marito, che contiene questa ricetta che ha scritto la nonna».

Ingredienti:



- 100 grammi di margarina
- 1 ½ decilitri di zucchero
- 2 cucchiaini di cacao
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 1 uovo
- 1 ½ decilitri di farina
- ½ cucchiaino di lievito in polvere
- mandorle a lamelle

Preparazione:

«Monta la margarina e lo zucchero a spuma e aggiungi gli altri ingredienti in ordine successivo.

Spalma l'impasto sottilmente su una piastra al forno. Distribuisci le mandorle a lamelle sopra l'impasto. Taglia in quadrati prima che si raffreddano.

Mette aggiunge, perché nel quaderno non è scritto:

va usata la temperatura 180 gradi, e il tempo nel forno è al massimo 15 minuti. Ma fai attenzione; dipende al forno. Devono essere morbide quando le togli dal forno».

[Qui la prima parte, Qui la seconda](#)

***Barbara Zattoni**