

La memoria del gusto, quinta 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.](#)

In questo tempo un po' sospeso, il “restare in cucina” torna ad accomunarci ancora. L'essere meno “PRESI”, ci rende sicuramente più liberi di esprimerci e non è ammazzare il tempo. E' riprenderlo! Quindi continua questa giostra di memo condivisioni, anche di... privato.

E' così che la cucina diventa maestra.

Metto in questo articolo due contributi gustosi, di Moira, il primo e poi di Silvia.

Sono persone conosciute a giro, vivendo la vita: affinità umane. Moira gestisce e lavora in una piccola ma ridente Conad che conta praticamente in una gestione familiare. E' stato qui che, curiosa degli ingredienti che cercavo, mi ha chiesto il perché. La risposta ovvia per me, ha suscitato tutta la curiosità di una donna forte, empatica, altruista e cazzuta. Per questo ho girato anche a lei questo mio progetto e questo è il risultato:

LA LUNA DI NONNA ASSUNTA...



La nonna Assunta era nata nel 1909 alla Castellina, un paesino di dieci case o poco più arroccato nei pressi della collina di Serravalle Pistoiese.

Lei e il nonno Gigi erano una gran bella coppia, persone semplici che, sebbene segnati dalla guerra e dal lavoro come mezzadri, riuscivano a trasmettere una grande serenità. Gli anni 70 li ho vissuti in gran parte da loro... quante avventure, quanti odori, quanti sapori...le sue cipolline borettane sott'aceto (quello buono, non quello "comprato"), il coniglio arrosto fatto nella stufa a legna, i crostini scaricati (ebbene sì, non mi piace il "sugo")... e la mia preferita... LA LUNA! Patate lesse passate al passatutto coi buchi grossi, si aggiungono salsa di pomodoro e basilico, poi si mette il tutto in una padella con un pochino di "olio buono"... si lascia rapprendere finché non si forma una crosticina, si rovescia in un piatto come una frittata...e si mangia sopra delle strisce di pane toscano, come fosse un gelato! Mi scuso per aver scritto alla maniera Toscana, ma questa più che una ricetta, è un viaggio nel passato e nei miei ricordi più cari, che solo così potevo cercare di trasmettervi... Moira Brizzi

Zia Ilva e nonna Maria.

"A Silvia" che conosco da più tempo, va la richiesta di conoscere la zia Ilva, secondo me le assomiglia, donne minute e massicce, piene di vita e ideali. Ancora. Anche adesso. Quindi con piacere:

POLLAETTE DI SEDANO

PRENDERE UN BEL SEDANO
ELIMINARE UN PO DI FOGLIE

TAGLIARLO A PEZZETTI
FARLO BOLLIRE PER CIRCA 10 MIN

QUANDO È COTTO STRIZZARLO
BENE E TRITARLO CON LA

MEZZALUNA

AGGIUNGERE UN PUGNELLO DI
FARINA UNO DI PAN GRATTATO
UN PO DI FORABGIO PARMIGIANO

MESCOLARE BENE CON UN PO

DI SALE E PEPE E 1 UOVO

FORMARE DELLE POLPETTINE

PARLE FRIBBERE IN FINE

METTERE IN UN SUGO DI CARNE

O DI POMODORO

ZIA ILVA

Le mangio da quando ero piccola, prima le faceva mia nonna, poi mia zia. Sono quei sapori che ti ricordano quando eri piccola, magari insieme a quel pollo arrosto cotto fuori nell'aia sul fuoco sul girarrosto. Le domeniche, quelle in

famiglia, in campagna, nella mia vita entra ancora tramite mia zia che quando a volte ho ospiti chiedo di prepararmele perché tutti le vogliono. A me non viene perché, finché sarà viva mia zia, io mangerò sempre e solo le sue.



89 anni la foto. Ora 94 (I cetrioli sono del suo orto)

***Barbara Zattoni**