

La memoria del gusto: i kipfel

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.](#)

L'ultima “memoria” di luglio, è in realtà una pietanza dolce legata al Natale, tempi di esagerazioni non solo culinarie. Ma, siccome la gola non ha regole, ecco che se ne ragiona volentieri in ogni momento. Ci arriva da un volume dal titolo: Manifatture di casa, scritto dalla prima moglie di R, partita da un quaderno della nonna e rielaborate da lei stessa.

Intrigante “l'oggetto” della storia e il suo divulgatore, che resterà anonimo, così come si conviene per rispetto d'etichetta. Lo chiameremo semplicemente R.



La protagonista ed esecutrice di questa delizia (di cui R è assai goloso) si chiamava Fraulein Paula.

Un ruolo particolare, che si snodava tra l'istitutrice, la governante di casa (come figura di grande fiducia) e la persona che si trova, per varie ragioni ad affezionarsi ad una Famiglia e ci si dedica con cura e affetto, regolando a suo giudizio una economia di consumo e senza sentirsi per nulla "stretta" nelle sue mansioni o minimamente a disagio.

Figure femminili di un tempo passato, di grande impatto sociale ma poco ben raccontate nella loro realtà di "famiglie allargate" dove il concetto di "mansioni" si distacca completamente dal concetto del dovere, per abbracciare quello della cura, esaltando ruoli di parentele altre e dove il comportamento gioca sul "disinteresse" di formule contrattuali basate su norme contrattuali e di transazione di lavoro, per privilegiare il condividere i saperi di tutti. Nelle situazioni illuminate.

Mentre sull'interesse gioca qualcosa che si potrebbe avvicinare ad una sorta di rudimentale concetto di bene comune. Nelle situazioni molto illuminate.

Si potrebbe dire, che tali figure percepivano comunque un salario! Ovviamente, direi. Forse il solo caso in cui una donna, nella veste di "focolare domestico" riesce a farsi pagare, conservando una serie di doni e di gratuità che costruiscono i pilastri di una operosità libera da ruoli e costrizioni e del tutto priva di "interessi".

Comunque Paula è la persona che è stata in casa dei genitori della prima moglie del nostro R e ha tenuto testa alle loro opposte follie. Una grande ricchezza che alla morte del padre (58 anni) è stata fagocitata da avvocati famelici e senza scrupoli facilitati dalla discordia tra madre (la vedova) e le belle (troppo per la madre) figlie. Fraulein Paula rimase in casa dell'ultima che diventerà poi la moglie di R, ed è stata il punto più fermo della fanciullezza e adolescenza del loro figlio.

A Natale, prima di partire per la Germania, dove diceva di avere una sorella, ma in realtà aveva una figlia "illegittima", faceva per questa sua famiglia elettiva, i kipfel. Si racconta che lo abbia confessato a 78 anni, poco prima di andare a finire i suoi giorni dalla figlia.

Spero che quest'ultima sia il risultato di un grande amore, comunque sia andata e non quello che un pensiero assuefatto alla bassa letteratura, potrebbe supporre.

Kipfel della Fraülein

Questi sì che sono biscotti; proprio i migliori che esistono e che non hanno niente a che vedere con quelli delle pasticcerie eleganti e snob, chiamati così, ma che sono solo delle brioches fatte a cornetto, magari un po' più delicate di quelle normali. Perché riescano bene bisogna fare tutto con molta attenzione, senza sbagliare le quantità degli ingredienti, e se vi si sfacessero nel forno, pazienza: sono lo stesso buonissimi anche se bruttini.

Dunque mescolate, amalgamando bene gli ingredienti, 260 g di farina, 160 g di zucchero, 160 g di mandorle spellate e tritate finissime e 2 etti di burro leggermente ammorbidito. Fate con la pasta dei rotolini, non troppo lunghi, di spessore uniforme, tagliateli e date loro la forma d'un cornetto piccolo. Infarinate bene la piastra del forno, il più possibile, sistemateci i cornetti, con molta delicatezza, uno accanto all'altro, ma non troppo vicini, perché, se si dovessero sciogliere, s'attaccherebbero tutti insieme. Fateli cuocere nel forno già caldo, a bassa temperatura, per circa mezz'ora. Levateli dal forno e spolverizzateli con lo zucchero a velo, che terrete sempre in un barattolo ben chiuso, a insaporirsi con due bastoncini di vainiglia. Conservate i biscotti in una scatola di latta ben chiusa.

Dolce di Pippo

Fate una pastella molto

