

Laura Malatterra  
**Ricordi di cibo,  
il cibo dei ricordi**

*Venghino signori venghino! Il divertimento è assicurato  
si mangia, si ride, si sogna il passato...*



## **PREFAZIONE**

Cibo protagonista nei quadri di vita familiare dipinti da Laura Malaterra.

Frutta, verdura, pietanze, dolci e leccornie varie colorano con contagiosa serenità i ricordi dell'autrice, tra pennellate di autentica felicità. Ed ecco il cibo intessere relazioni, sfaccettate e complesse, trasmettere emozioni, positive e profonde, restituendo alle lettrici e ai lettori cultura ed esperienze personali. Le donne hanno un rapporto particolare e unico col cibo e con quello che rappresenta. Cucinare per loro non è mai stato e non è il dosaggio esatto degli ingredienti, non è tecnica, strategia, commercializzazione, protagonismo, ma è amore, sentimento, legami, cura per sé e per gli altri. Non dal cervello ma dal cuore parte questo rapporto, fatto di saperi e di storie, di magiche alchimie, di affetti, di passioni, di ricordi. Si mescola, si assaggia, si aggiunge il sale, si segue un'ispirazione, "si pesa senza bilancia e si misura il tempo senza orologio", come scriveva Colette. Non a caso, uno dei primi progetti lanciati per accompagnare il percorso di Expo Milano 2015 è stato We Women for Expo: una rete mondiale di donne che intende stare al centro del discorso sul futuro del cibo e della nutrizione perché: *"Le donne sanno che il cibo è un diritto universale, sono protagoniste delle pratiche di cura e nutrimento dell'umanità e sono depositarie da sempre della cultura alimentare, delle tecniche e delle arti che riguardano il cibo, la sua preparazione, conservazione e la sua trasmissione: produttrici di cibo e portatrici di cultura creativa sulle tematiche della nutrizione e del nutrimento"*.

Lo esprime bene questo libro mentre compone un variopinto mosaico di farinate, granite, cocuzzielle, ghinefle, frise, ciucce e sgalusce. L'autrice narra sensi e ricette, mette in scena "Cibi Gridati" - così si intitola uno spettacolo da lei scritto e diretto - sul palcoscenico della vita. Ricorda episodi dove il cibo è protagonista e racconta il cibo dei ricordi. Così vivono e cucinano le donne. Così di madre in figlia, di nonna (o zia) in nipote tramandano e conservano il passato, lo arricchiscono e lo interpretano, lo custodiscono e lo coccolano senza mai dimenticarlo. Un'arte unica e inimitabile che Laura Malaterra padroneggia con maestria, restituendoci vissuti e insegnamenti, ricostruendo la propria genealogia, valorizzando quella differenza che rappresenta la grande ricchezza femminile.

### **Daniela Finocchi**

*Ambassador We Women for Expo e ideatrice del Concorso letterario nazionale Lingua Madre*

## La farinata

"Venite, comprate, brutte ciamporgne!" <sup>(1)</sup> La mamma era esterrefatta e io subito a chiederle "Cosa vuol dire ciamporgna?" Non mi rispose trascinandomi via da "Quel ciarlatano che urla sconcezze!" e così per anni non ne seppi più nulla di quelle ciamporgne del mercato ma ero giunta alla conclusione che fossero merce preziosissima e quasi introvabile. Fino ai cinque anni seguivo la mamma al mercato come un'ombra attaccandomi a volte ai suoi vestiti per timore di perdermi nella bolgia allegra delle bancarelle. Lei trascinava il carrellino - che ci teneva compagnia con il suo cù cù cù - e si lamentava perché si scordava sempre di dare un po' di olio della macchina da cucire a quelle ruote consumate; a me quel cigolio piaceva perché sentivo vicino a me la presenza di un pigolare magico cù cù cù...

Non andare a scuola era un privilegio che sarebbe terminato di lì a poco e, del tutto inconsapevole del futuro scolastico disciplinato come in una caserma, mi godevo quelle mattine ricche di felicità. La mamma conosceva tutti i banchi e procedeva sicura, "dritta alla meta" verso i suoi preferiti. La bancarella del verduriere Carlo era un trionfo di colori e le verdure e la frutta - ordinate secondo linee verticali e orizzontali come quasi tutto a Torino - attendevano acquirenti irrorando l'aria dei profumi di stagione. Ricevevo quasi sempre una leccornia e solo ora mi chiedo se per la mia ipotetica simpatia o per omaggiare la bellezza della mia mamma che bionda naturale, fotocopia a colori di Grace Kelly, ammaliava tutti. Noi tre sorelle eravamo tutte brune come il papà e la mamma diceva che se fosse nato un maschio, io ero attesa come Andrea, certamente lui sarebbe stato biondo. Questa sicurezza della mamma del colore dei capelli del mio ipotetico fratello Andrea mi tranquillizzava per il quieto vivere perché nulla è più valido, quando si è piccoli, del sapere che i grandi sanno e risolvono tutto. E invece ero nata io, bruna come le mie due precedenti sorelle di cui, a malincuore, vestivo i panni che odiavo già appena acquistati per loro. Quella mattina di autunno al mercato è stata l'apoteosi della mia età di bambina felice e ignara del futuro non più privo di affanni. Un profumo del tutto nuovo inebriava i miei recettori del naso mettendo in agitazione anche le papille gustative del mio palato, così cercai l'origine di quella piacevole sensazione... Clic... i miei occhi fanno una foto. Un piccolo uomo trascina a piedi una bicicletta allestita come un antesignano slow food ciclabile: sotto il manubrio un ambaradan <sup>(2)</sup> di ferro costruito artigianalmente sorreggeva una grande teglia di rame fumante "Farinata,

50 lire alla porzione, farinata calda!" Allora non conoscevo la farinata, come le ciamporgne, e la mamma si era quasi stupita... un cartoccio caldo e unto tra le mani. Clic, clic, clic... metto a fuoco la foto della memoria. Clic, clic... Ingrandisco gli occhi della mamma che ridono. Clic... metto a fuoco la sua bocca raffinata e sento la sua voce squillante che mi chiede:"Ti piace la farinata?"

Cibo per gli Dei!

(1) In piemontese: donna di facili costumi ma anche casalinga disordinata, stanca e ciabattona.

(2) In piemontese: termine scherzoso che indica un insieme disordinato di elementi, un guazzabuglio. Deriva da Amba Aradam, massiccio dell'Etiopia dove avvenne una cruenta battaglia nel 1936 tra italiani e abissini: le tribù locali si allearono alternativamente con gli italiani e con il nemico cambiando così lo scenario di battaglia più volte. Da qui il termine "ambaradam" per definire una situazione caotica e disordinata.

## Le meringhe di "Pfatish"

Come in tutte le famiglie che si rispettino alla domenica il papà usciva e andava alla famosa, raffinata, elegantemente sobria - come si addice alla savoiarda Torino - pasticceria "Pfatish" in quel bel corso Vittorio Emanuele dove la statua del re baffuto, paffuto e panzuto troneggia all'incrocio con corso Galileo Ferraris. Un appuntamento settimanale scandito da un rigido rituale: il papà agghindato di tutto punto declinava, con un lieve accenno di dissenso, le richieste di noi tre gagne (1) di poterlo accompagnare in quello che si poteva definire "Un viaggio nel Paese di Bengodi". Uscito comprava La Stampa che sfogliava velocemente prima di salire in macchina, parcheggiata sempre e incredibilmente nello stesso posteggio sotto casa. Il tragitto era breve ma allora usare sempre e comunque l'automobile - nel nostro caso una Fiat millequattro amaranto - per spostamenti anche minimi aggiungeva un'aura particolare a qualsiasi avvenimento, quindi andare da Pfatish a piedi neanche a parlarne!

Nell'attesa di leccarci i baffi noi masnà (2) cercavamo di placare il nostro desiderio irrefrenabile di bisticciare o di menarci alla grande per evitare di restare senza la fatidica pastona, come a volte era successo alla più piccola delle tre: cioè a me che, da brava ultima e quindi la più viziata, sfinivo le grandi dando sempre la colpa a loro delle mie nefandezze fortunatamente solo pomeridiane dato che al mattino - ahimé - ormai ero sempre rintanata a scuola. Il rantolo sordo del vecchio ascensore, le porte di legno che papà faceva sbattere, la chiave nella toppa e il papà fischiante con il vassoio delle agognate involuppati da una spessa carta bianca dove ci abbagliava la scritta rossa fiammante *pasticceria Pfatish corso Vittorio...* Avrei voluto

trangugiare tutto in un colpo spaghetti polpette patate mela cosa mi importava di loro? Finissero più in fretta possibile stritolati dalle mie mandibole! Invece mi toccava sentire la solita tiritera... mangia adagio, mastica, non bere con la bocca piena, via i gomiti dal tavolo, stai zitta altrimenti vai in castigo e non mangi la meringa... un colpo allo stomaco mi faceva quasi morire asfissata... mi placavo nell'attesa di vedere quelle enormi meringhe bianche che finalmente apparivano sul tavolo, candide ballerine di una favola dolce che mi riempiva la bocca.

(1) In piemontese: bambina.

(2) In piemontese: bambina o bambino.

## **Le patate con le uova della nonna**

Grande divoratrice di patate cucinate in mille modi, quando le mangio a quattro palmenti - ingozzandomi come un tacchino nonostante l'età che mi avrebbe dovuto rendere meno ingorda e abbuffona - tutte le volte mi chiedo se al mondo possa mai esistere qualche essere umano che non ami le patate, naturalmente al primo posto quelle fritte. "Ahhh per fortuna abbiamo scoperto l'America!" esclamava la nonna quando le cucinava ascoltando la radio e canticchiando tra sé e sé qualche famoso passaggio di un'aria lirica "Di quella pi-ira l'orrendo fo-oco..." La sua voce acuta e intonata rimbombava sotto la grande cappa che faceva da amplificatore al suo canto e aspirava i fumi dell'olio bollente dove si sarebbero dovute immergere le patate. Sul tavolo di marmo ripulito per l'occasione, la nonna poneva il grande tagliere di legno spesso due dita ma assottigliato nel centro, anni e anni di triti e ritriti con mezzaluna e coltelli affilati avevano infine consumato quel pezzo di ulivo piallato che con il trascorrere del tempo emanava una luce ambrata. Trafitto da mille tagli e ormai un po' stanco e sbilenco talociava (1) sul tavolo ad ogni coltellata e allora la nonna poneva sotto di lui un lindo canovaccio a mo' di morbido cuscino che silenziava il suo struggente lamentarsi...

Le patate sbucciate venivano affettate con fare deciso dalla nonna che azzeccava al primo colpo l'identico spessore per ogni fetta, così tanti tondini di diametri crescenti e decrescenti si adagiavano sul tagliere e poi finivano in un grilletto (2) in attesa di arrostitire in padella. Io, in ginocchio su una sedia, rubavo uno o due di quei piatti tondini più grandi e mi divertivo a farli diventare facce strambe, stralunate e sdentate dove i capelli erano i fili di lana che raccattavo nel cestino da lavoro della nonna. Finita

l'affettatura la nonna smetteva di cantare per concentrarsi sulla friggitura, la fase più impegnativa che andava seguita e controllata. Seduta vicino al gas la nonna sferruzzava e sbirciava, attraverso gli occhiali adagiati sulla punta del naso e unti dagli schizzi di olio, l'andamento della cottura alzandosi per tuirare (3) le patate e poi risedendosi a sferruzzare. Nulla deconcentrava la nonna: urla e schiamazzi, telefono, radio, TV... Quando decideva che l'indoratura delle patate aveva raggiunto la perfezione alzava il fuoco al massimo e buttava le uova, tuorlo-albume e una per ogni due persone, che prima aveva sbattuto con una frusta. Io rimanevo in disparte e quella figurina vestita di nero che "tuirava" con delicatezza le patate e poi si girava verso di me e me ne faceva assaggiare una dopo averla raffreddata con un sospiro mi rammenta tutti i giorni che la pazienza e l'amore sono la base per una cucina del cuore.

(1) In piemontese: avere gioco.

(2) Terrina grande per condire la pasta. E' voce di area prevalentemente ligure, con documentazione a partire dall'800, con appendici in provenzale, piemontese e in pavese.

(3) In piemontese: girare.

## **Le ciucce e le sgalùsce a Varigotti**

Noi trenta giovani imberbi allegrissimi abbarbicati sulle fasce che ospitavano ulivi millenari con il fondo schiena adagiato sul pietrisco bottiglie di coca-cola ormai tiepida poche sigarette che dovevano soddisfare tutti ghignate rumorose e scherzi innocenti da far arrossire i primi baci casti e timorosi guardavamo ogni tanto il film che si stava proiettando e illuminava la nostra postazione di ladri di cinema ebbene noi che ci divertivamo con nulla avevamo coniato il termine "le ciucce e le sgalùsce". I sorteggiati della serata, racimolate le poche monete che ognuno di noi metteva a disposizione separandosi a malincuore dal misero tesoro, di corsa raggiungevano il banchetto vicino alla cassa del cinema colmo di ogni succulenza, decorato e fluorescente come un quadro di Lichtenstein. Il tempo della coda veniva sfruttato per l'analisi scientifica dell'offerta, per complicati calcoli economici e da animate discussioni sulla scelta finale degli acquisti perché, purtroppo, non tutto quel bendidio si poteva avere. I sacchetti bianchi di carta evanescente lasciavano intravedere i colori di tutto quel solluchero e si rompevano già prima di arrivare in postazione, le lattine umide e gelate venivano divise tra i compratori e trasportate a mano, aperte erano già sgasate e il ghiaccio

avanzato degli stick veniva immediatamente deglutito e la mano appiccaticcia leccata e ripulita. La meta era lontana. Bisognava salire, salire, salire, arrampicandosi senza mani e si arrivava con il fiatone, eccitazione e applausi degli amici ripagavano la fatica. Naturalmente si era sempre scordato qualche cosa: le mentucce, l'acqua gasata, i cicles (1) colorati, le stecche di zucchero, ma loro "le ciucce e le sgalùsce" non mancavano mai. Stavano tutte insieme in un sacchetto a loro dedicato, nemmeno a pensarci di mischiarle con altre robe, ognuno aveva diritto di godersene almeno due, tre quando si era ricchi. Mentre il numero era vincolato e mai nessuno poteva barare, la durata della goduria nel dissiparle dipendeva dal singolo partecipante al rito. Perché si mangiava tutto il resto e poi il leader, tra la gara di rutti e lo sbellicamento di risate, irrompeva comandando: "Le ciucce e le sgalùsce!" Si infilava la mano nel sacchetto e già nel sentirle morbide al tatto veniva l'acquolina in bocca, si era fortunati se la pallina colorata in centro era di colore diverso l'una dall'altra e poi ognuno se le poteva mangiare come voleva, democratici e golosi. Chi partiva dal centro, chi si mangiava subito la pallina di zucchero, chi dalla fine, chi strappava piccoli pezzi, chi se la avvolgeva sul dito, chi chi e chi...

Quella fettuccina nera di liquirizia lucida arrotolata intorno alla dolce gemma zuccherosa che proteggeva avvolgendosi a lei dipingeva lingua e denti di nerofumo,  
saziante,  
dissetante,  
afrodisiaca...

Questo allora non lo sapevamo.

1) La parola "cicles", che viene adoperata in Piemonte, deriva dall'uso di chiamare il chewing gum con il nome della prima marca apparsa, appunto la Chiclets.

## La pizza del papà

Mai cucinato. Poi, all'improvviso, una passione per l'arte culinaria lo aveva portato a sperimentare, con grande gioia della mamma che quando lui cucinava se ne stava alla larga dai fornelli. A differenza di lei, lui era infervorato per tutte le novità che il mercato poteva offrire: abbiamo avuto la prima lavatrice inizio anni cinquanta subito fatta riportare in negozio da dove era venuta, la prima lavapiatti usata solo come contenitore per le pentole, il primo ferro da stiro a vapore usato senza

vapore perché la biancheria la inumidisco io con lo spruzzino e viene meglio, la prima pentola a pressione usata solo per il bollito perché per tutto il resto non funge. Il coltello elettrico riciclato come regalo natalizio, stessa sorte per la friggitrice e la macchina per il pane. Abbandonate quasi tutte le comodità della modernità - tranne infine la lavatrice e l'aspirapolvere - il papà si era preso la sua rivincita facendo costruire in giardino un grande forno progettato addirittura da un architetto che secondo l'opinione unanime della famiglia aveva partorito una costruzione faraonica sproporzionata rispetto alla casa e al giardino. Ma si sa gli architetti sono arzigogolati... Le prime pizze erano collose troppo condite poco cotte pesantissime da digerire ma si mangiavano alternando boccate a complimenti entusiastici per non ferire il papà. Il tempo, la costanza, la vocazione, l'esperienza ma soprattutto l'entusiasmo e l'amore per il cibo sono stati gli altri ingredienti che cuocevano a fuoco ardente insieme alla pasta lasciata lievitare per almeno un'ora prima come impasto e un'ora dopo quando era distesa, le acciughe messe a tempo debito sotto sale, le mozzarelle comprate nel negozio di prelibatezze campane, i capperi dalla contadina dell'entroterra ligure, in casi eccezionali le preziose foglie di basilico di Pra...

Così la fama delle pizze del papà si estese prima ai parenti più stretti e poi, via via con gli anni, a parenti dimenticati, agli amici, agli amici degli amici, ai non amici, ai non amici dei non amici e quando giunsero quelli che stavano sul c... il papà decise di passare alle minestrine.

## **Lo strudel della mamma**

Sobria in tutto e quindi anche anche nel preparare i dolci, la mamma aveva delle sue inderogabili preferenze ma il top dei top era lo strudel di mele. Era una leccornia che ci veniva offerta in giorni mai casuali ma scelti accuratamente dalla mamma, per festeggiare ricorrenze ma anche per sottolineare un piacevole avvenimento. Il ricordo più forte che mi avvolge come una nuvola odorosa è il profumo che usciva dal forno una volta messo a cuocere il dolce, un misto di essenze inebrianti che trasformavano la cucina in un angolo di mercato orientale dove trionfava su tutte l'aroma della cannella mischiata allo zucchero lievemente caramellato alle mele renette alla dolce uvetta. Era difficile stare lontano dalla cucina e domare l'acquolina in bocca che si sarebbe placata solo all'indomani, perché lo strudel si mangiava sempre il giorno dopo quando tutti gli ingredienti si

sarebbero amalgamati tra di loro formando un sapore omogeneo e il gusto e il profumo di ognuno non avrebbe prevalso sull'altro. Questo era il primo dei segreti. Allora non riuscivo a farmene una ragione e sempre chiedevo alla mamma il motivo e lei, per rincuorarmi, mi regalava un po' di pasta cruda che aveva tenuto in serbo per me, un'autentica goduria. Il secondo segreto della bontà dello strudel della mamma era la pasta che lei stendeva con il mattarello, con gesti lenti e precisi trasformava la palla dell'impasto riposato in un etereo rettangolo dallo spessore quasi di un velo. Per me una magia, allora come oggi. Il terzo segreto erano le mele che lei voleva assolutamente fossero "Le mele renette, solo quelle mature, di quel bel colore giallo rugginoso come il coprietto di tua nonna. Se domani non trovo le renette al mercato, niente strudel!" Nulla faceva cambiare idea alla mamma, tantomeno le mie lamentele che venivano liquidate con poche parole "Adesso non fare la lagna!" Per fortuna mia e di tutta la golosa famiglia quasi sempre le fatidiche renette troneggiavano il giorno dopo sul tavolo della cucina e così aveva inizio la stupefacente trasformazione di tanti singoli elementi culinari in un rotolo dal colore di un'antica pergamena che conteneva prelibatezze saporite accuratamente sigillate. Saltato il sigillo con lama delicata gusti e profumi invadevano la nostra vita per il tempo necessario ad assaporare un'unica fetta di strudel. L'unità di misura del nostro tempo culinario.

### **Le frisedde del nonno**

Il nonno materno Alessandro era nato a Muro Leccese, in tempo di guerra era risalito sino a Torino per trovare lavoro e aveva conosciuto e sposato mia nonna Teresa. Il rimpianto per la sua adorata Puglia calda e luminosa credo l'abbia perseguitato per tutta la vita. Io avevo sei anni quando lui, dopo avermi regalato una magnifica cartella in pelle color castagna, dopo avermi regalato la felicità per quel dono, mi aveva fatto provare il mio primo, vero, immenso dolore morendo all'improvviso pochi giorni prima che iniziasse la scuola. Andavo in prima elementare e mi aveva promesso che mi avrebbe accompagnato lui per festeggiare il primo giorno di scuola, invece lo aveva fatto il papà in automobile e per tutto il tragitto avevo sentito il clac clac delle chiusure in ottone della cartella color castagna. Avevo giocato con il nonno, passeggiato con il nonno, riso e pianto con il nonno, avevo saltellato sulle sue ginocchia al ritmo di una cantilena - sempre quella - in stretto dialetto leccese che parlava di un cavallo che

trottava "trotta cavaddhru trotta". E poi avevo mangiato con il nonno le sue amate frisedde (1) che, a quei tempi, non era facile trovare a Torino e così se le faceva mandare da certi suoi amici che gliel'avevano spedite in grandi pacchi di carta color miele stretti da lunghe corde formate da tanti pezzi di corde corte. Lui era riservato, ombroso, elegante e ordinatissimo, tanto ordinato che - ora stento a crederlo ma l'ho visto con i miei occhi - stirava quei pochi enormi bigliettoni da dieci, cinque mila lire che possedeva e li ordinava nel portafogli allineandoli secondo il valore. Così scartato il pacco nascondeva subito le frisedde nella credenza, piegava la carta e la riponeva insieme al cordino nel cassetto. Io amavo tutto del nonno e per fargli piacere avrei divorato anche la cervella frita, che odiavo come tutti i bimbi del mondo, ma per mia grande fortuna le frisedde del nonno erano squisite. La loro preparazione poteva durare anche un'ora, tanto che fretta c'era? Il nonno non doveva andare a lavorare, io non andavo ancora a scuola, la nonna lavorava a maglia con i ferri o l'uncinetto e, controllando la cottura di qualche succulenta pietanza di stretta origine piemontese, borbottando in "torinese" ordinava al nonno di mettersi il grembiule. Il nonno se ne infischiava del grembiule e, mentre mi raccontava storie della sua giovinezza che mi piacevano tanto, poneva le frisedde in una ciotola quasi colma di acqua fredda bagnandole leggermente per non inzupparle perché avrebbero perso la loro caratteristica principale: morbide di fuori e croccanti di dentro. Poi le condiva con olio superextravergine di oliva, pomodoro a pezzettini, origano e sale. La nonna cercava sempre di fargli aggiungere altri intingoli - dj'anciove (2), doi povron bagnà ant' l'euli (3) - ma il nonno granitico rifiutava sdegnato.

Alessandro e la Teresa, una vita passata insieme, non contaminarono mai né il loro dialetto, né il loro carattere, né le loro idee politiche e religiose e men che mai la loro cucina che rimase sempre ben definita: lui cucinava alla pugliese e la nonna alla torinese. Punto.

(1) La frisedda, prodotto tipico pugliese, è un tipo di pane biscottato che si ammorbidisce in acqua fredda e si può condire con olio, pomodori tagliati a pezzettini, sale, origano...

(2) In piemontese: due acciughe.

(3) In piemontese: due peperoni bagnati nell'olio.

## La terza coscia del pollo

Il pollo arrosto con le patatine fritte rientra nei piatti preferiti di ogni bambino e penso che si porrebbe al primo posto in assoluto in una

ipotetica classifica stilata da una scientifica indagine demoscopica. Anche per noi tre sorelle - soprannominate treMa la terra dalla notte dei tempi - quel piatto rappresentava la felicità di sedersi a tavola, aspettare il proprio turno per essere servite e poi iniziare a mangiare con coltello e forchetta ma alla fine, la parte più bella della storia, si poteva agguantare l'osso della coscia per spolparlo con morsi feroci. Goduriosamente affamate alternavamo pollo & patatine con enormi boccate di acqua del rubinetto resa frizzante dalle polverine Certosino, quella che allora "si metteva prima la bustina blu e poi quella rossa". In bocca si formava un pastone indigeribile per il mio standard attuale ma che allora i miei succhi gastrici aggredivano ed annientavano in poco tempo dato che all'ora della merenda avrei rimangiato volentieri un identico intruglio pollo-acquatico-patatinoso. Io, da brava ultima, copiavo sempre le due più grandi in tutto e per tutto e così quando la mamma chiedeva "Che pezzo volete del pollo?" tutte e due rispondevano: "La coscia!" e ridacchiando le perfide cretine aspettavano la mia risposta: "Anche io voglio la coscia!" E invece mangiavo il petto. Anni ed anni di pezzi di petto camuffati e scambiati per coscia sino all'illuminazione finale: la scoperta che la gallina aveva solo due zampe.

### **Gli zucchini in carpione**

La favola di una ricetta estiva. Sotto il sole cocente di luglio andavo nell'orto e mi sentivo un po' Cappuccetto Rosso anche se l'orto non era lontano e di lupi mannari nemmeno l'ombra. Le piante degli zucchini parevano dei bouquet da sposa: fiori screziati di arancio tra grandi foglie verde smeraldo progettate per difendere dai bollenti raggi solari gli zucchini che, trepidanti, se ne stavano vicini vicini in attesa di finire in padella.

#### **Ingredienti**

1 kg di zucchini  
2 cipolle  
2 tuorli d'uovo  
ciuffo di salvia  
aceto rosso 5/8 cucchiaini  
zucchero 1 cucchiaino  
sale q.b.

## Preparazione

"Per farli in carpione vanno tagliati così, per lungo, e poi a pezzetti corti come il tuo dito mignolo!" Io, che seguivo con interesse misurandomi il dito, pelavo le cipolle che poi affettava la mamma. "Dorarle in poco olio, aggiungere delicatamente gli zucchini, cuocerli per cinque minuti a fuoco vivace e poi a fuoco lento, un pluch (1) di sale e quando sono ben soffritti... si spegne il fuoco!" A parte la mamma poneva un bel ciuffo di salvia nell'aceto, quando il tutto era rovente aggiungeva un cucchiaino di zucchero che faceva amalgamare girando il composto con un grande cucchiaio di legno, raffreddato l'univa agli zucchini e per ultimo i due rossi d'uovo per insaporire e "legare". "Adesso lasciamoli riposare, li gustiamo domani! Vai a fare i compiti..." Inebriata dai profumi della campagna e del cibo cercavo di spegnere il languore che fiaccava il mio spirito e mi faceva odiare libri e quaderni. Ma perché si chiamava vacanza se in realtà dovevo lavorare facendo i "compiti delle vacanze" e perché gli zucchini in carpione dovevano riposare e io no?

(1) In piemontese: un pelo.

## Il fritto misto di pesce a Noli

"Il Nazionale" - ristorante rinomato sin dai primi ruggenti anni sessanta, gli anni di quando ci andavamo noi - c'è ancora, è sempre lì a Noli su quell'Aurelia che se l'attraversi ti trovi lungo la passeggiata e da lì, se sei fortunato, puoi sbirciare il mare seminascosto da cabine, gabbionti, muretti, macchine, pompe di benzina e trabiccoli vari. Alle 13 in punto sotto il solleone il papà posteggiava a circa venti metri di distanza - oggi incredibile a credersi - e tutta la famiglia, vestita di tutto punto, procedeva verso il ristorante. La veranda dove erano preparati i tavoli era tutta aperta ma dato che si era in agosto si bolliva ancor prima di essersi seduti. Il cameriere ci scortava sino al nostro tavolo prenotato con settimane di anticipo e noi tre sorelle ci sedevamo inesorabilmente nei tre posti assegnatici con tre occhiate dai nostri genitori e cioè: io tra di loro così non tormentavo le altre. La tovaglia bianca accecava la vista e un trionfo di bicchieri scintillanti preludeva al fatto che i grandi avrebbero tracannato tanto vino, 'na frisa (1) d'acqua e 'n cicinin (2) di pussa caffè! (3) La lettura del menù che il cameriere porgeva solo alla mamma e al papà era una farsa che ogni anno i nostri genitori recitavano alla grande: scorrevano il menù

fingendo di leggere i piatti, breve cicaluccio tra i due e occhiata gentile al cameriere che attendeva ordini con lapis e taccuino in mano. In realtà era già tutto programmato: da anni si andava lì per gustare il fritto misto di pesce con le patatine fritte e per primo, ma solo ai grandi, spaghetti alle vongole. Intanto tra una balla e l'altra erano ormai le 13,30: la fame tanta, i grissini pochi, il Pigato tiepido, l'acqua finita, il nervosismo alle stelle... il tutto condito dal rumore assordante di camion, macchine, moto e così ormai noi tutti avventori affamati urlavamo.

Un girone infernale.

Noi cinque seguivamo con attenzione il tragitto del cameriere per cercare di capire se quei favolosi piatti ricolmi di pesce che portava con nonchalance tre per volta per ogni braccio-mano erano i nostri. Le evoluzioni del cameriere che si avvicinava a noi e poi di scatto posava i piatti sui tavoli vicini mi avevano fatto percepire già da allora che esiste nell'animo umano un qualcosa di maligno, dopo avrei scoperto che si chiama sadismo. Ridotti alla fame e debilitati dal caldo i genitori tutti gli anni dicevano all'unisono "E' l'ultima volta che veniamo al 'Nazionale'!" ma l'arrivo del fritto di pesce al primo assaggio obliava il proposito: gamberetti caldi e dorati, acciughe argentate, pesciolini misti croccanti e poi quegli anelli di calamari... piccole aureole di angeli che per noi avevano cucinato.

(1) In piemontese: un pochino, pochino.

(2) In piemontese: un pochino.

(3) In piemontese: ammazza caffè.

## **Il ciupin di Freddy**

Freddy era un nostro caro amico che come noi aveva la passione della barca a vela, lui ne possedeva una nel porto di Genova e noi - la mitica Orietta - al porto di Finale. Freddy, che aveva girato tutto il mondo sulle navi, aveva la classica fisionomia dell'uomo di mare: viso brunito dal sole intagliato dai venti, corpo solido, mani incallite da sempre. Aveva un sorriso che disarmava e gli occhi del colore "com'è profondo il mare". Bell'uomo ma soprattutto affascinante perché Freddy sapeva tutto di tutto ma "non se la tirava" e noi potevamo stare ore ad ascoltarlo e sempre ci incuriosiva e teneva alta la nostra attenzione. Il ciupin (1) è legato al suo ricordo, a una giornata di luglio trascorsa in barca dove tutto quello che avevamo sperato e tutto quello che avevamo programmato magicamente

avvenne: mare calmo, ponentino, sole cocente, tendalino, esperti marinai, piccola baia, bagni e risate, Vermentino, insalata caprese, pisolino, tuffi, nuotate, veleggiare verso il porto, tramonto da film, Punt e Mes con rollio e patatine, buio, freschino, cabina accogliente, fame, cibo per cena: non programmato.

Disperazione al chiaro di luna.

Freddy - "Io vi salverò" - quatto quatto con il sigaro spento tra le labbra che nasconde, mica tanto, un ghigno soddisfatto dalla cambusa estrae quella che sarà la nostra mitica, epica, mangiata notturna preparata dal Freddy esperto cuoco: ciupin e crostini croccanti.

Sorpresa pure lei, anche la luna di lassù ringraziò.

(1) In genovese: zuppetta di pesce alla ligure.