

Gianna

Entrando in quella vecchia osteria romana avevo la sensazione di trovarmi nel posto sbagliato al momento sbagliato. Avrei dovuto frequentare il corso di cucina ad Ostia anche se ero fuori età invece mia zia Gianna aveva comprato, insieme al suo ex marito Walter, una vecchia osteria romana e mi aveva chiesto se volessi andare a fare i panini per gli ubriacconi della zona, non avevo avuto dubbi sulla scelta da fare...

A parte lo sconforto iniziale, durato in verità un po' di tempo, quella è stata sicuramente una delle esperienze più belle della mia vita, ero giovane e piena di entusiasmo e dopo poco tempo passai, dal fare semplicemente i panini, ad occuparmi della cucina, il locale era diventato una bella enoteca con cucina, salumi e formaggi toscani, zuppe e tanti biscotti fatti in casa.

Walter era proprio l'opposto di Gianna, lei super attiva lui lassista all'estremo infatti quando capitava di lavorare solo io e lui, facevamo scintille però alla fine smorzava sempre lui dicendomi: 'Rilassati, fatti un tiro di canna'. Adesso mi fa sorridere quando ci ripenso ma all'epoca mi incavolavo ancora di più.

La mattina passavo al mercato di Piazza Vittorio a prendere il cavolo nero per fare la Ribollita che era la zuppa che non poteva mai mancare nel menu mentre Gianna arrivava con la macchina carica di spesa e di idee da condividere.

'Ciao Norina, guarda ho preso le spighe di grano così cambiamo la vetrina, anzi oggi ci pensi tu, la puoi fare come vuoi!'

Mi ha insegnato tante cose e l'ha fatto in maniera semplice, lasciandomi creare liberamente senza pressioni. Adesso capisco meglio come mi sentivo, sapete quella sensazione che si ha quando qualcuno si fida di voi? Com'è che si chiama? Leggerezza.

RIBOLLITA

Ingredienti

Cavolo nero 400 gr
Cannellini secchi 400 gr
Cavolo verza 600 gr
Patate 2
Pomodori pelati 300 gr
Cipolla 1
Carote 2
Aglio 1
Pane raffermo 300 gr
Olio evo, sale, pepe

Procedimento

Mettete in ammollo in acqua fredda i fagioli, fatelo la sera prima. Scolate e sciacquate i fagioli, Cuocete i cannellini in 2 litri di acqua salata poi passate metà dei cannellini e rimetteteli nel brodo.

Prendete un tegame largo e soffriggete, in abbondante olio, la cipolla e l'aglio tritati poi unite la carota tagliata a rondelle, le patate a tocchetti, il cavolo nero lavato e tagliato, i pelati a pezzetti, salate e lasciate stufare per pochi minuti.

Versate tutto il brodo dei fagioli, i fagioli interi e fate cuocere piano piano per un'ora aggiungendo acqua se occorre.

Tagliate il pane raffermo e mettetelo nella zuppa, mescolate bene, cuocete pochi minuti e spegnete il fuoco.

Lasciate riposare la zuppa fino al giorno dopo poi 'ribollite' per qualche minuto aggiungendo dell'olio.

Gustate la Ribollita ben calda o tiepida con un giro d'olio e una bella macinata di pepe nero.

Scegli



Nonno Alvise

Mio nonno aveva fatto la guerra e aveva visto il mondo ma non aveva mai visto le Piramidi d'Egitto. Era talmente fissato con quelle piramidi che tutti gli anni a Natale, in maniera molto originale direi, noi nipoti gli regalavamo dei bei libri sull'Egitto ma forse gli avremmo dovuto regalare un bel viaggio invece di farlo fantasticare su un posto che non avrebbe mai visto.

Tante volte nei pomeriggi invernali dove la voglia di studiare non c'era ma c'era la voglia di immergersi in un'avvolgente coperta con una bella tazza di cioccolata calda, io e mio cugino Paolo andavamo a casa di nonno a fargli compagnia, viveva da solo perché mia nonna era morta diversi anni prima. Ci mettevamo intorno al tavolo rotondo in camera da pranzo e lui prendeva uno dei suoi libri come se fosse una reliquia, lo accarezzava e si creava una magia ed era come se da quelle pagine potessero uscire fuori luoghi e personaggi; poi iniziava a leggere e noi stavamo lì inizialmente incuriositi dopo un pò annoiati. Quando nonno si accorgeva che ormai non lo ascoltavamo più, si alzava ed andava alla vetrinetta, di spalle armeggiava lì dentro finché non tirava fuori i pasticcini e il Mandarinetto e diceva: 'Adesso facciamo una bella merenda che tanto gli egiziani non vanno da nessuna parte'.

Quante passeggiate ho fatto con mio nonno, sempre lo stesso giro dell'isolato, sempre i suoi racconti di guerra e sempre quella sua frase sul pane e la cipolla, di quante ne aveva mangiate...ora capisco bene cosa voleva dire, apprezza quello che hai. Finita la passeggiata mi lasciava sotto il portone di casa e prima di andare via si metteva la mano in tasca, tirava fuori un pacchetto di caramelle e mentre me le porgeva mi diceva: 'Non farle vedere a mamma che poi si arrabbia con me'

'No nonno non dico niente a mamma, ci vediamo domani' Allora mi rispondeva sempre così: 'Si se Dio vuole'.

CARAMELLE MOU

Ingredienti

Dosi per circa 30 mou

Panna fresca 200 ml

Zucchero 180 gr

Burro 40 gr

Miele 2 cucchiaini

Bacca di vaniglia 1

Termometro

Procedimento

In una pentola mettete tutti gli ingredienti, mettete su fuoco medio e mescolate bene.

Portate a bollore (serve una pentola non tanto piccola perché il composto cresce) e poi qui avete bisogno del termometro oppure vi potete basare sul colore.

Il composto è pronto quando il termometro arriva a 120° oppure quando il caramello si scurisce.

Ungete una teglia piccolina, io ho usato una vaschetta usa e getta, con l'olio e lasciate raffreddare per 2 ore.

Tagliate a quadratini e conservate le mou, separate con carta da forno, in un contenitore ermetico oppure incartatele singolarmente con carta da forno o cellophane.

Non rimandare



Paolo e Luciana

15 anni che bell'età e la storia si ripete, tanta fretta di crescere e adesso? Adesso riportatemi indietro voglio tornare proprio lì a quell'estate a Valentano, a quegli anni spensierati e pieni di quel niente che riempiva la vita.

Mamma e papà avevano comprato una bella villetta per i fine settimana e le vacanze estive in quel di Valentano, paese immerso nella bassa Maremma vicino al lago di Bolsena, al mare e al monte Amiata, così come lo avevano acquistato i nostri vicini Paolo e Luciana. Queste due villette avevano una particolarità, in tutto il villaggio l'avevano soltanto loro, l'entrata in comune; un cancello, un viale, poi 5 gradini a destra e 5 gradini a sinistra per entrare nei propri giardini. Dopo il 'disagio' iniziale nasce una bella amicizia che rende magiche quelle estati degli anni 80. Nella sala hobby, Paolo insieme a mio padre, avevano allestito una vera e propria camera oscura con tutto quello che era necessario allo sviluppo dei rullini delle macchine fotografiche. Mattine passate nella luce a fare foto e pomeriggi passati nel buio ad aspettare che lo sviluppo facesse la magia di imprimere lentamente le immagini di quello che il nostro occhio aveva scelto. 'Vieni qui guarda questa! Luciana deve sempre rovinarmi le foto' dice Paolo mentre io e mio padre ci guardiamo ridendo, Luciana fa il marameo e la linguaccia mentre lui la tiene sulle spalle facendo un meraviglioso sorriso.

Tra primi amori, feste, scampagnate, spaghettonate a mezzanotte, progetti arriva la vita che cambia le carte in tavola e butta in aria il tavolo...

Squilla il telefono e mia madre risponde, la faccia parla da sola è successo qualcosa di grave...attacca il telefono e cerca le parole, pochi secondi e ci dice: 'Dio Santo...Paolo era da un cliente, si è sentito male...è morto!' Fa male ancora adesso, fa tanto male, un evento che ha segnato la mia vita per sempre e che mi ha reso fragile e forte allo stesso modo.

Ti voglio bene Paolo ovunque tu sia.

PENNE ALL'ARRABBIATA

Ingredienti

Penne Rigate 300 gr
Pomodori pelati 400 gr
Peperoncino piccante
Aglione 1
Prezzemolo tritato 1 manciata
Olio evo, sale

Procedimento

Mettete a bollire l'acqua, salatela e appena bolle buttate le penne.
In una larga padella mettete 3 cucchiai d'olio, lo spicchio d'aglio tagliato sottile, il peperoncino tagliuzzato, soffriggete un minuto poi aggiungete i pelati a pezzetti.
Cuocete il sugo a fuoco vivace per il tempo di cottura delle penne. Scolatele e ripassatele nel sugo sempre a fiamma vivace per pochi secondi, servite con una manciata di prezzemolo oppure no.

Sii felice

