

UN DOLCE RICORDO

di Giulietta Lamberti



Siamo nel mese di dicembre dell'anno 2023 che nel secolo scorso, era il periodo dove ogni famiglia contadina compiva un rito tramandato da padre in figlio. Io ora mi trovo esattamente in una stanza del casale dove da piccola potevo osservarne le varie operazioni. Quando mi sono svegliata questa mattina, il mio primo pensiero è stato questo ricordo, comincia a tornarmi prepotentemente in mente così mi avvicino alla finestra, la apro per osservare il cortile, non riesco a vedere nulla per la fitta nebbia, ma so immaginare ogni momento di quella mattina del passato. Il maiale veniva portato sull' aia dove mani esperte avrebbero messo fine alla sua vita cercando di non farlo soffrire. Posso ancora sentire quelle voci: "Portate l'acqua calda! Preparate le spezie! Agganciate la macchina per macinare!" Erano ordini che dava "il maselin" l'uomo che aveva imparato l'arte di "fare su" il maiale, questo era il rito. Era lui che dirigeva ogni operazione da svolgere quel giorno, nessuno aveva momenti di pausa, ma quando tutti insieme si trovavano attorno ad un tavolo per spezzettare la carne e spolparne le ossa c'era un clima di grande amicizia e allegria. Durante questa operazione si mettevano in un grande contenitore le ossa spolpate pronte per essere poi preparate dalle donne e in un altro chilogrammo di macinato, di cui una piccola quantità veniva utilizzata per prepararne un gustosissimo primo piatto. Loro, le donne fulcro della vita contadina, in piedi all' alba per accendere la stufa esperte nel non farle fare fumo, preparavano la colazione per gli uomini dopo la prima mungitura. Nel tardo pomeriggio iniziavano i preparativi per la cena così da ricompensare le fatiche di quel lunghissimo giorno. Per iniziare, mettevano tutte le ossa in un pentolone abbastanza capiente da contenerle e le cuocevano controllandole ogni tanto fino a quando, tastando con una forchetta, la carne si staccava. Ma era il primo piatto quello, che richiedeva attenzione e bravura e di solito era la moglie del capofamiglia che aveva il compito di prepararle. LA RICETTA di quel riso gustosissimo era l'utilizzo di una parte importante del maiale, il pesto quello, che una volta stagionato nel budello, dava il miglior salame del mondo. Provo a spiegarvela usando dosi indicative: per una decina di persone si calcolavano più o meno otto etti di riso da unire a otto etti di pesto, il tutto veniva cotto nel brodo ottenuto dalla cottura delle ossa, mescolato pazientemente per 15 /20 minuti finché il brodo veniva assorbito e ricoperto poi di abbondante formaggio grattugiato. A quel punto due uomini si offrivano di portare il pentolone al centro del tavolo dove le mani esperte delle donne mettevano il riso nei piatti. Da quel momento erano tutti impegnati a mangiarlo e ad "annaffiarlo" con un ottimo lambrusco. Attorno a quel tavolo però eravamo seduti solo

noi bambini insieme agli uomini, le donne continuavano indaffarate in cucina a preparare altre parti del maiale le frattaglie, cioè tutti gli organi interni che una volta cotte venivano portate al centro tavolo. Il finale era molto ambito, le ossa cotte a puntino, morbidissime e salate al punto giusto, si finiva sempre con il succhiarsi le dita appiccicose. A quel punto voci allegre echeggiavano nel cortile “Ciao, buonanotte.” Ciascuno tornava alle proprie case, chi a piedi, chi in bicicletta. Oggi sono seduta sul letto, sempre nella mia stanza di un tempo nel casolare dei miei nonni dove ora abito io con la mia famiglia e, se ascolto attentamente in silenzio, posso ancora percepire la loro presenza. Questi ricordi mi hanno riempito di nostalgia facendomi provare bellissime emozioni, ho ritrovato momenti vissuti da bambina, sapori così buoni, certo può sembrare una banalissima ricetta quella del mio risotto, lo si fa ormai anche ai giorni nostri, ma il sapore che aveva quello fatto dalla nonna con il pesto fresco, era unico e irripetibile.