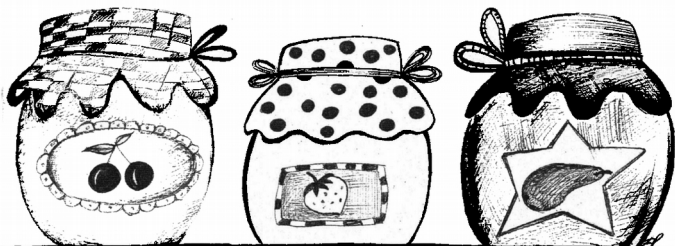


MARIELLA GROPPI  
ANTONELLA SABATINI



racconti delle  
**QUATTRO STAGIONI**

in

*Alice*

**NELLA CUCINA DELLE**

*meraviglie*

## MILLELIRE NON TRAMONTA MAI

**MILLELIREPERSEMPRE** è un'idea di Marcello Baraghini. Prima, negli anni '90 ci furono i **MILLELIRE** di Stampa Alternativa, divenuti EURO, e presenti tutt'ora simbolicamente in libreria. Poi, in anni recenti, i libri **BIANCIARDINI**, libri da un centesimo l'uno. Gli uni e gli altri non hanno saputo o voluto compiere la rivoluzione editoriale e culturale auspicata.

Oggi, i libri **MILLELIREPERSEMPRE** riprendono la strada della rivoluzione editoriale per portare a compimento il percorso. Lo fanno anzitutto recuperando il patrimonio dei **MILLELIRE** desaparecidi, scomparsi dalle librerie, e poi proponendone di nuovi, ancor più provocanti, intriganti e straordinari. Ma soprattutto, questa volta, azzerando il prezzo di copertina e facendo scomparire per sempre il copyright. Saranno liberi e scaricabili gratuitamente dalla rete. Soltanto con questa modalità e soprattutto con la complicità, fortemente auspicata, di migliaia e migliaia, milioni di lettori, sarà possibile il sogno ad occhi aperti della rivoluzione editoriale che anima da quasi cinquanta anni Stampa Alternativa e, più di recente l'astronave Strade Bianche di Pitigliano.

Io, noi siamo a Pitigliano, via Zuccarelli, 25, aperti sempre. Tel. 0564-615317. Poi siamo decisamente in rete, sul sito [www.stradebianchelibri.weebly.com](http://www.stradebianchelibri.weebly.com), e con la pagina facebook **Strade Bianche**. La nostra mail è [stradebianchelibri@gmail.com](mailto:stradebianchelibri@gmail.com).

MARIELLA GROPPI  
ANTONELLA SABATINI

racconti delle  
QUATTRO STAGIONI

in

*Slice*

NELLA CUCINA DELLE

*meraviglie*





*Inverno*



### **TOPO** (pag, 21)

L'uccisione del maiale era una festa per tutta la famiglia e anche per i vicini di casa, gli amici, che collaboravano nella sistemazione della carne. Per l'occasione veniva preparato il 'topo', un pugno di carne di maiale macinata e speziata per farne salsicce, incartata nella carta gialla bagnata (quella dei macellai, un tempo più forte e resistente). Si metteva a cuocere sotto la cenere molto calda. Poi si assaggiava per capire se il sale era dosato giustamente.

### **ERAVAMO TUTTI ARLECCHINO** (pag. 44)

Ai veglioni c'era un'inflazione di Arlecchino, Pulcinella, damine, corsari neri. Maschere tradizionali e i primi personaggi delle serie televisive. Ti ritrovavi a suonare trombette con almeno altri due o tre col vestito a toppe di cento colori, ma la festa era una gioia di stelle filanti e coriandoli che ti restavano tra i capelli e nei vestiti.

Molto meglio di bombolette di schiuma spray che macchiano abiti e stelle filanti spruzzate in aria. Anche il Carnevale si è modernizzato: si vedono girare maschere orrende con la fisionomia di personaggi famosi, politici, dello spettacolo. Nelle lunghe e gelide serate invernali si organizzavano ritrovi in qualche casa, con

un po' di musica improvvisata si faceva il ballo della scopa o si eleggeva la reginetta, cioè la maschera più bella. I giochi da tavolo erano per lo più quelli con le carte.

Chi perdeva all'omo nero si ritrovava con un bel paio di baffoni, fatti con il nero della padella di ferro o con un pezzo di carbone.

La sera del giovedì grasso o dell'ultimo di Carnevale, era veramente una festa: "Si beccava l'ovo". Venivano messe delle uova lessate in una bacinella bassa e larga con acqua tiepida, e si doveva afferrare un uovo (beccare) senza l'aiuto delle mani, solo con la bocca. Quelli che avevano indugiato più a lungo tiravano fuori la testa con i capelli grondanti d'acqua e le risate... non mancavano, specialmente quando toccava tuffarsi più volte perché l'impresa non era riuscita. La veglia era allietata dai tipici dolci del Carnevale: castagnole, fiocchi, ciafagnoni con miele o zucchero.

### **LA CENA... E DOPO A LETTO CO' LE GALLINE** (pag. 57)

Durante la stagione invernale sulla tavola comparivano minestre e zuppe che, brodose e fumanti, rappresentavano il trionfo dei pasti caldi. Spesso c'era il brodo in cui si cuocevano capellini, semini, paste dai nomi in 'ini' o spaghetti spezzettati; di secondo il lessato o un pezzo di formaggio. Si mangiava raccontando quanto avvenuto durante la giornata. Nelle serate più fredde i nonni spesso non sedevano a tavola ma vicino al camino per stare più caldi, appoggiando il piatto su un capofoco o sulle ginocchia.

La cena si consumava presto, perché il mattino dopo tutti dovevano alzarsi all'alba: gli uomini per andare a lavorare alla

miniera o nei campi, le donne per preparare i pasti, governare gli animali, fare il bucato, il pane e spesso anche i lavori agricoli.

Si copriva il poco fuoco rimasto nel camino con la cenere, con la speranza di ritrovare qualche carbone ardente il mattino dopo poi, dopo essersi data la buonanotte, si andava a letto... co' le galline!





*Primavera*



## **CACIO DI MAGGIO** (pag.104)

Al contadino non far sapere  
quanto è bono il cacio con le pere ...  
E (in versione allungata)  
Ma il contadino, che non era coglione,  
lo sapeva prima del padrone.

Le donne portavano la colazione all'aia in grosse ceste: pane, pere e formaggio pecorino, anzi cacio, così lo chiamavano e si intendeva il pecorino che allora si faceva in casa. Naturalmente si mangiava fresco, perché quello stagionato era utilizzato soprattutto grattugiato per condire maccheroni, minestre, polenta. Il cacio pecorino veniva un tempo usato anche come dessert soprattutto nei pranzi 'ricordatoi' (matrimoni, comunioni). Si soleva dire che il pranzo non era terminato se "la bocca non sapeva di cacio".

I nonni utilizzavano il caglio animale, cioè lo stomaco degli agnellini seccato e ridotto in polvere per avere un cacio più forte e pizzicoso, ma anche il caglio vegetale ottenuto dal fiore del cardo selvatico, naturalmente seccato e polverizzato.

## **LA SFOGLIA** (pag .112)

La nonna faceva la sfoglia impastando le uova fresche del pollaio e la farina setacciata, presa direttamente al mulino in sacchi perché costava meno. Il suo grembiule era infarinato

mentre faceva una montagnola con un buco in mezzo nel quale rompeva uno a uno le uova, sbattendole sul tavolo, univa un pizzico di sale e con una forchetta iniziava a mescolare prendendo la farina che franava ai lati della montagnola. La farina assorbiva le uova e una volta che la pasta era assodata, la impastava con le mani.

La pasta cambiava aspetto, diventava liscia, compatta, una piccola palla gialla; poi la faceva riposare e quando la riprendeva in mano, con gesti abili e svelti la spianava, la avvolgeva intorno al lansagnolo con pazienza, la appiattiva dando colpetti vigorosi in tondo; la girava fino a farla diventare sottile, un grande ovale che usciva fuori dal tavolo oppure rettangoli o strisce. Noi bambine ci divertivamo a osservarla mentre con decisione muoveva avanti e indietro il mattarello e sbatteva la sfoglia sulla tavola; qualche volta ci lasciava provare con un lansagnolo più piccolo: era molto difficile perché la sfoglia doveva essere fina ma senza buchi.

Scottava le sfoglie, poche alla volta, nell'acqua bollente salata e leggermente oleosa, le metteva a scolare su un canovaccio e le poneva nella teglia da forno. Alternava sfoglie, sugo, formaggio grattato, morbida e vellutata besciamella. Il sugo di carne lo preparava facendo sobbollire piano piano la carne nell'olio, poi nel vino e infine nel pomodoro, finché diventava denso e profumato.

## **USANZE PASQUALI** (pag. 118)

L'agnello era il protagonista della tavola di Pasqua: non mancavano animelle in umido e l'uovo sodo benedetto che la nonna aveva portato in chiesa la mattina stessa, alla 'prima' messa. Il nonno apriva un uovo con le mani, perché non si poteva tagliare con il coltello, ci metteva un po' di sale e lo mangiavamo a piccoli morsi, considerando la sacralità del gesto. L'uovo si mangiava accompagnato con fresca e verde gallinella (valerianella olitoria), l'erba di campo più dolce e delicata, per tradizione consumata a Pasqua. La nonna tirava fuori dalla madia il biscotto intrecciato, dal bel colore bruno e il ciaramito, delicato e appena colorito. Al termine di questa colazione, che non aveva niente da invidiare a un vero e proprio pranzo, si aprivano le uova di cioccolata.

A Pasqua era usanza fare molti dolci e ciò richiedeva molte giornate di lavoro, perché la preparazione e la lievitazione erano molto lunghe e laboriose. Se ne facevano diversi tipi con vari ingredienti: i biscotti a forma rotonda e con il buco, la schiaccia con la ricotta, i ciaramiti. Per i bambini le mamme facevano con

la pasta di uno dei dolci pasquali la pupa a forma di bambola e l'ucelliotto' per i maschi. Spesso venivano cotti sui coperchi delle pentole perché le teglie erano tutte occupate. Solo i bambini potevano mangiare i loro dolci prima di Pasqua, ma non il Venerdì santo, mentre i grandi potevano assaggiarli solo nella colazione della domenica mattina.

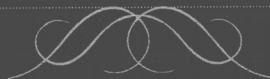
Il lavoro cominciava col mettere “la lievita”. Ci si alzava molto presto e si preparavano gli ingredienti: farina, uova, strutto, semi d’anice, vaniglia, vino bianco, liquore. Poi venivano impastati e si ponevano nelle panaie coperti con dei teli. Si cambiavano le lenzuola e per farli lievitare si mettevano dentro al letto con il prete e la ‘pretina’ colma di braci coperte di ceneri che davano un tiepido calore.

Sotto le coperte i biscotti lievitavano, poi venivano spennellati con l’uovo sbattuto per dorarne la superficie, infine portati al forno.





*Estate*



## **PRANZI ALL’AIA** (pag. 148-149)

Pane... quanto lavoro un tempo per arrivare dalla spiga al pane. La lavorazione del grano era, per le famiglie contadine, fra le più importanti. Si iniziava in autunno con l’aratura e la semina, per finire con la mietitura e la trebbiatura. Attività vissute nella comunità come un momento di festa, un appuntamento da non perdere.

La mietitura coinvolgeva tutti i componenti di una famiglia e di quelle vicine: lavoro duro, evento solenne, quasi un rito. Si avveravano le parole della preghiera cristiana: “Dacci oggi il nostro pane quotidiano...”. Il sole picchiava sul campo, che da verde pallido diventava dorato. Gli uomini, guerrieri della terra, con falci taglienti infierivano contro l’onda delle spighe che, caricate sul carro trainato da grossi buoi bianchi, venivano trasportate fino all’aia, dove avveniva la trebbiatura. Secondo la quantità del grano da trebbiare, gli aiutanti erano ospitati dal proprietario del podere anche per più giorni e quindi erano necessari più pranzi e più cene, oltre alle colazioni...

Se la trebbiatura avveniva nell’aia del podere, la mensa era allestita sotto il pergolato, su grandi tavoli fatti di assi poggiate su caprette di legno e coperte dalle grandi lenzuola tessute a mano.

Se era lontana, le donne arrivavano a piedi con le ceste sopra la testa dove avevano appoggiato la curoglia, a forma di corolla (cercine). A colazione si incominciava con la zuppa con il vino, che consisteva in pane inzuppato nel vino, pane e pro-



sciutto o formaggio casarecci, polenta di granturco insugata o incaciata col pepe. A volte c'erano anche dolci come crostate, ciaramiti di Castell'Azzara, ciambelloni fatti in casa.

I proprietari dell'aia, per fare bella figura e non essere criticati, offrivano le cose migliori, i prodotti di casa più buoni.

Il grano ormai si poteva dire al sicuro e quindi era il momento di sacrificare galletti, oche e conigli più grossi, che le donne cucinavano con passione e pazienza in vario modo, con l'aiuto di vicine e parenti. Si usavano tegami e teglie detti appunto da trebbiatura, perché molto grandi, dove si cuocevano arrostiti nel forno a legna e si bollivano i maccheroni. Il vino era distribuito dalle giovani durante tutto il giorno, per rinfrescare la gola arsa dalla calura. Gli uomini erano tanti e spesso i bicchieri non bastavano.

Oggi se capita di bere in una situazione di promiscuità, si dice: "...che, semo all'aia?".

L'acqua veniva portata nelle barlette e attinta con una tazza.

Nei bigonzi invece c'era l'acqua che serviva per sciacquarsi.

Le donne stendevano la tovaglia per terra all'ombra di un grande albero e servivano il pranzo: zuppa di pane, maccheroni col sugo di galletto, baccalà, spezzatino, acquacotta... Le zuppe erano servite nei piatti di smalto bianco con una rigina blu sul bordo.

Insieme al mangiare buono, ci doveva essere anche il buon vino. Oggi la nostra terra è ricca di vini pregiati, ma al tempo dei nonni, soprattutto nelle campagne, quando si lavorava il vino serviva per dissetare e non per appesantire e ubriacare:

ecco perché si usava un vino chiamato acquetta, ottenuto dalle vinacce rimaste dopo la torchiatura e messe di nuovo a fermentare aggiungendovi acqua. La bevanda ottenuta era tanto leggera e frizzante, adatta a dissetare durante la fatica estiva della trebbiatura. Alcuni contadini facevano il mezzone, all'acquetta aggiungendo i grappoli dell'uva dimenticati nella vigna dai vendemmiatori chiamati vibruscoli.

Le donne della casa portavano anche abbondante acqua e Gi-sto, gran bevitore, diceva: "È pura, è bella e rispettalla devo, mi ci lavo la faccia, ma non la bevo!".

Altri scherzosamente canzonavano le donne: "L'acqua fa male, il vino fa cantare!", oppure: "Arrugginisce l'ossa!".

Il clima dell'aia era festoso, si raccontavano storie e si improvvisavano stornelli in ottava rima; c'era chi si cimentava in spiritose barzellette e chi sotteva il vicino perché aveva avuto una resa maggiore del grano.

Poi si tornava al lavoro e ricominciava il rumore della macchina trebbiatrice che si accompagnava alle grida degli uomini, allo spolverio della lolla, alle voci dei ragazzi che saltavano qua e là.

C'erano quelli che porgevano i balzi all'imbocchino che li metteva dentro al battitore della trebbiatrice, a fianco di chi tagliava col coltello il legaccio che teneva uniti i balzi. Nel battitore il grano veniva trinciato e separato dalla paglia.

Attraverso vaglio e ventilatori, la paglia veniva separata dalla lolla e i chicchi riempivano bidoni di circa 50 chilogrammi.

Dalla parte opposta stavano gli uomini che costruivano il pagliaio.

Un'aia senza pagliaio era come una cantina senza vino: il pagliaio diventava un monumento attorno al quale c'era tutta una vita: i giochi dei ragazzi, le corse dei cani, il raspio dei polli, i voli dei passerotti.

Le lunghe giornate di lavoro spesso erano allietate dai canti dei lavoratori:

Tramonta sole, per l'amor di Dio

Se 'un sei stracco te, so' stracco io.

Tramonta sole, per l'amor de' santi,

se 'un se' stracco te, n'hai stracchi tanti!

A questo punto il grano veniva insaccato e ogni padrone del mucchio prendeva il suo, pagando per la trebbiatura. I sacchi se li caricavano poi in spalla per portarli al granaio, se era vicino; se invece era lontano, li caricavano sul carro trainato dai buoi o sul somaro.

Finalmente il grano era al sicuro nel mesone: ricchezza assicurata per tutto l'anno e come ha cantato la cicala tutto il tempo: "Trita trita e porta a casa, che non ti chiappi l'invernata!". Scendeva la sera al chiarore della luna, si diffondevano nell'aria le note di una fisarmonica o di qualche organino e ci si lasciava andare a balli, a tresconi e canti per concludere in festa e aspettare un'altra estate.

Altri tempi: oggi, le macchine arrivano direttamente nei campi e tagliano tutto; mietitura e trebbiatura si concludono in meno di un'ora per campo. I gesti lenti, compiuti con compe-

tente manualità dai contadini sono sostituiti dai movimenti meccanici, rapidissimi, di enormi macchine che corrono da un campo all'altro.

### **STORIELLE ALL'AIA (pag. 158)**

Giovanni era un giovane forte e robusto, ma anche un po' burlone e sfaticato. Lavorava a "Fanfani" (lavori agricolo-forestali, istituiti da Amintore Fanfani, allora ministro del Lavoro), ma veniva chiamato anche per lavori saltuari. Nell'aia di Egipto si erano riuniti i contadini per trebbiare il grano. Era una domenica molto

calda e si aspettava che arrivassero gli aiutanti e tra loro anche Giovanni. Aspetta aspetta, ma Giovanni non si vedeva. Verso le 13, proprio a farlo apposta per il pranzo, lo si vede arrivare calmo calmo.

"Giovanni, è questa l'ora di arriva'?"

"Zitti zitti, gente, m'è successa 'na cosa che 'n si po' racconta', so' stracco morto, altro che voi! Ho messo alle scarpe i curreggioli che 'l mi' babbo ha fatto co' la pelle di chella cagna del poro Guerra. Mentre venivo qui m'è passata davanti 'na lepre, oh, rega'! mi so' prese via le scarpe giù pe' campi che portano a Lorentano, non mi riusciva di fermammi. Pe' ritorna' indietro l'ho viste nere!"

### ***Il galletto di Peppe Nero***

Due braccianti agricoli andavano a trebbiare all'aia di Peppe Nero. Costui aveva un galletto che ogni giorno, all'ora di pran-

zo, cantava a squarcia becco. Quel giorno Peppe era veramente nero e a senti' il gallo disse: "Canta canta, canta oggi, domani non canti!". A tavola c'era solo un po' di panzanella e i braccianti che erano giovani e forti e avevano una gran fame, dissero tra di loro: "Pazienza per oggi, se domani la moglie di Peppe cucina 'sto galletto, mangeremo di più e meglio!".

E così rimasero a lavorare anche il giorno dopo. L'indomani però all'ora di pranzo c'era la solita panzanella e il gallo era più in salute del giorno prima e quando Peppe ripeté: "Canta canta, canta oggi, domani non canti!", uno dei ragazzi disse: "Oh Peppe, anche te il grano cerca di battelo tutto oggi, perché con noi domani non lo batti più!".



*Autunno*



## **A COGLIERE I FUNGHI** (pag. 228)

Durante la 'fungatura', così viene chiamato in montagna il periodo in cui nascono i funghi, personaggi particolari animano i paesi.

Ragazzi so' passato dal Bagnolo  
e ho visto bene la vita che fanno,  
mettono le patate nel paiolo  
poi con quelle la minestra fanno.  
Parecchio affezionati al ranzagnolo  
mangiano la polenta tutto l'anno  
e sia tanto d'inverno che d'estate  
campano di polenta e di patate!

Una canzone in ottava rima e la voce di Moreno, o meglio... "conte della Faggia e zone limitrofe", compagno di scuola e amico caro dell'infanzia, una voce melodiosa, inconfondibile e unica. È un modo, il suo canto, per avvertire chiunque cerca i funghi che lì, in quel posto, non ce ne sono più, c'è passato Moreno, considerato uno dei più bravi fungai dell'Amiata. Ogni volta che andiamo a funghi stupisce con i suoi racconti, le storie e le ricette: ogni specie di fungo ne ha una! È un profondo conoscitore delle tradizioni popolari, ma non ama mettersi in mostra. È l'inventore, insieme al maestro elementare Maurizio Rossi, della zuppa di funghi 'bagnolese' fatta con funghi di specie diverse, alternativi al solito porcino o ovulo.

Tra gli ideatori della Sagra del fungo amiatino che si svolge a Bagnolo di Santa Fiora nel mese di ottobre.

Altro personaggio singolare era il vecchio Ruggero, che aveva e ha tuttora condizionato i paesani a un rito autunnale purificatore. Ogni sabato e domenica Ruggero passava da un'osteria all'altra, le sue sbornie erano memorabili! Poi, tutta la settimana, per depurarsi e 'sfiammare' il fegato dall'alcool, beveva un litro di decotto al giorno, ottenuto da una pianta raccolta in autunno e seccata per farne scorta. Questa bevanda viene chiamata "l'acqua del calore" o "l'acqua di Ruggero" e tutti gli anziani bagnolesi in autunno si depurano! La pianta non è altro che l'agrimonia, dalle proprietà depurative delle vie biliari.

### **NONNE E NIPOTI IN CUCINA** (pag. 268)

I pomeriggi passati a casa delle nonne erano merende indimenticabili: l'uovo sbattuto con un cucchiaino di marsala di nascosto dalla mamma, la tazza di crema bollente con i chicchi di caffè, il mestolo di legno con cui l'aveva preparata furtivamente leccato. Quando il dottore diagnosticava l'anemia, malattia dei bambini di un tempo, ci facevano mangiare una mela chiodata. Era una mela in cui venivano conficcati dei chiodi di ferro nuovi e lasciata riposare per una notte.

Tolti i chiodi, la dovevamo mangiare perché si pensava che il ferro passasse alla polpa. Un'altra medicina per l'anemia era



la Ferrochina Bisleri, somministrata con un cucchiaino nell'uo-  
vo sbattuto della mattina.

### **QUANDO LA CUCINA ERA 'CASA' (pag. 268)**

Nella casa dei nonni la cucina era l'ambiente più importante e vissuto di tutta la casa. Erano cucine molto grandi con camini a volte così profondi che ai lati potevano esserci delle panche su cui sedersi. I camini erano sormontati da grandi cappe con un trave di legno dove le nonne di solito appoggiavano i barattoli del

sale, del caffè, il macinino, la lampada a petrolio. Accanto, in un angolo, c'era la ventola per attizzare il fuoco, la paletta di ferro per raccogliere la cenere e le molle che servivano quasi sempre a estrarre dalla cenere calda cartocci contenenti patate, salsicce e cipolle. Dentro al camino i bellissimi alari in ferro e i fornelli a carbone, il gancio che pendeva con attaccato il paiolo di rame. Sotto la cappa c'era un sacchetto riempito in autunno con le olive nere da mangiare condite con aglio, prezzemolo e scorza d'arancio ... sapori d'altri tempi.

Attaccata a un chiodo, nella parte opposta, una grande padella bucata per le caldarroste e la padella di ferro dal culo nero per i fritti. Sotto la cappa, una gonnellina a fiorellini o a quadretti, alta circa 20 centimetri per parare il fumo.

Il camino era l'attrazione di tutta la famiglia. Specialmente la sera, perché era protagonista delle veglie autunnali e invernali. Per i bambini un luogo magico: ci si appendevano le calze,

ci si lasciava il foraggio per l'asinello della Befana, era il luogo dove i nonni raccontavano le novelle e dove i nipotini sognavano il grillo parlante. Sentivamo il sibilo del vento nelle serate in cui girava l'uomo nero, ma tutto si rasserenava quando dal paiolo uscivano caldi suggioli mangiati tra una novella e l'altra. Poco distante dal camino c'era la bianca cucina economica con il tubo che usciva fuori da un buco della parete; a metà tubo, il ragnetto di ferro, ai cui fili erano attaccate filze di funghi da seccare e peperoncini rossi tolti nelle lunghe giornate piovose per far posto a calze fatte a mano e mutande. Sopra la stufa, sulla destra, bolliva l'acqua nella caldaia: serviva a riempire le borse di gomma da mettere tra le lenzuola per riscaldare i piedi. Durante il giorno c'era lo scaldino, un piccolo secchiello di ferro che, riempito di brace e coperto di cenere, veniva messo tra le gambe per scaldarsi e la sera invece a letto, utilizzando anche il prete di legno.

L'acquaio era in graniglia, grande, con sopra la piattaia; nella madia accanto c'erano la farina e la lievita per fare il pane. Ad essa erano appoggiati il lansagnolo e la spianatoia di legno, mentre attaccato a una parete vi era l'attaccapanni con padelle e tegami di rame e alluminio. Accanto la credenza, dove le nonne sfoggiavano i loro servizi più belli: tazzine da caffè, da tè, piatti e bicchieri da usare nei pranzi delle occasioni.

**LE FATICHE QUOTIDIANE: IL PANE** (pag.295)  
C'era una volta la cucina delle meraviglie, quella delle nonne,

i profumi che emanava, i dolci e quelle ricette che solo loro sapevano preparare. Le nonne impiegavano tutta la giornata a preparare il cibo per tutta la famiglia. Le giornate iniziavano per loro molto presto con la prima colazione: caffè d'orzo e caffelatte per i bambini. Poi c'erano gli animali da accudire, polli, maiali, conigli, preparazione del pranzo di mezzogiorno. La pasta era fatta a mano e una buona minestra di pasta e fagioli cotta sulla stufa, saziava tutta la famiglia. Spesso il pasto era rappresentato dalla polenta. La cena era più frugale: un brodino, una zuppetta, un pezzo di cacio. Durante la settimana il menù si ripeteva. Avere un pollaio voleva dire avere uova e carne. Il sabato le nonne tiravano il collo al galletto poi lo attaccavano alla finestra per il pranzo della domenica. La domenica c'erano i maccheroni col sugo, cannelloni, lasagne o tortelli, il pollo arrosto con le patate al forno. Le donne erano impegnate anche in lavori molto pesanti, basta pensare ai lenzuoli da portare ai lavatoi per lavarli a mano, torcerli, stenderli, raccattarli prima di buio e stirarli con il ferro messo a riscaldare sulla stufa economica. Non meno faticoso era fare il pane.

### **COLAZIONI E MERENDE (pag. 342)**

Ai tempi della nonna l'ora della merenda era il rito del "che vuoi col pane?" il pane era infatti l'elemento base dell'alimentazione. Le prime merende che ci vengono in mente sono pane, burro e zucchero, pane, burro e marmellata, pane e ri-

cotta, pane e miele, uovo sbattuto. Spesso si abbinava il pane alla frutta fresca di stagione: ciliegie, frutti di bosco, fichi, uva, noci che venivano posati su una fetta di pane piuttosto spessa. Una merenda insolita era costituita da pane, vino e zucchero: si bagnava con un goccio di vino rosso il pane ricoperto di zucchero. Si diceva che il vino “faceva buon sangue” e quindi lo si dava a volte anche ai ragazzi. Tra le merende di una volta c’erano anche tante varianti salate: pane e salame, pane e prosciutto, pane e formaggio. In estate una merenda fresca era quella con i pomodori maturi, strusciati sul pane con sale e olio. L’olio d’oliva gocciolava da tutte le parti, anche sui nostri quaderni mentre facevamo i compiti. Quando la nonna ci voleva coccolare tagliava il pane, una fetta bella grossa, e poi faceva tanti pezzetti che chiamavamo pecorine, ci potevamo mangiare qualsiasi cosa: formaggio, salame, prosciutto, rappresentava un dolcissimo gesto d’amore.

A colazione c’era il caffè d’orzo con la ricotta, l’uovo sbattuto, i dolci fatti in casa, parigine, ciambelloni e crostate, da inzuppare nel latte.

un dono di  
**Andrea Camilleri**

# Cuddiruni

## di Andrea Camilleri

Il Maestro Andrea Camilleri ci ha sempre accompagnato nel nostro viaggio letterario dandoci consigli preziosi.

Per questo libro ha voluto regalarci una gemma della sua esperienza culinaria: la ricetta del Cuddiruni, un piatto tipico siciliano che lui personalmente ha sempre preparato per Ferragosto come da tradizione di famiglia e che ci ha fatto assaggiare. "Na meraviglia!", come lui stesso commenta.

Solo negli ultimi due anni non ha "messo le mani in pasta", ma ha diretto la preparazione da grande chef.

---

**per la pasta tipo pizza:**

---

1 Kg di farina di grano duro

25 g di lievito di birra

acqua q.b.

---

---

**per il ripieno:**

---

4 cipolle bianche

600 g di patate lessate

500 g di passata di pomodoro

150 g di filetti di acciughe sott'olio

300 g di caciocavallo o provolone piccante

150 g di parmigiano grattugiato

---

**Metti ad appassire** le cipolle tagliate finemente, aggiungi la passata di pomodoro e fai cuocere fino a ottenere un sugo abbastanza denso.

**Stendi la pasta** su una teglia da forno come per una pizza, irrori con un filo d'olio e un pizzico di sale.

**Metti** sopra le patate tagliate a fette, uno strato di caciocavallo a fette, i filetti di acciuga, la salsa di pomodoro e poi abbondante parmigiano grattugiato. Fai due strati con gli ingredienti, ricopri con il resto della pasta, irrori con un filo d'olio e sale.

**Pressa** la pasta ai bordi perché non fuoriesca il ripieno.

**Inforna** in forno preriscaldato a 200° per circa 40 minuti.

**Fai intiepidire** e servi a fette. Si può mangiare anche freddo.

*Citata in* La prima indagine di Montalbano: "...abbondantemente munita di sfincioni, cuddiruni, arancini, pasta 'ncasciata".

*E in* La pensione Eva: "...s'accattarono tre fette di cuddiruni a testa".

**NOTA** La ricetta del Maestro Camilleri non ha dosi perché la prepara con gli ingredienti "ad occhio". I quantitativi sono stati messi dalle Autrici.

**MILLELIREPERSEMPRE**

è un'idea di  
Marcello Baraghini  
con la collaborazione di  
Claudio Scaia

Disegni e disegno di copertina  
Eleonora Puggioninu  
Realizzazione copertina e impaginazione  
Claudio Scaia

[stradebianchelibri@gmail.com](mailto:stradebianchelibri@gmail.com)  
[www.stradebianchelibri.weebly.com](http://www.stradebianchelibri.weebly.com)

# in libreria



anche a **STRADE BIANCHE**  
Via Zuccarelli, 25 Pitigliano (GR)

**STAMPA ALTERNATIVA**  
**MILLELIRE PER SEMPRE**  
**STRADE BIANCHE**