



Associazione Amici della Casa Protetta di Granarolo Emilia
presenta

Raccontarsi in cucina





Questo è un libro di ricette, di ricordi e di storie personali.

Di racconti, di curiosità e piccoli consigli da leggere col sorriso sulle labbra, come si fa in cucina, chiacchierando seduti intorno al tavolo per passare il tempo.

Nasce da un percorso fatto dagli ospiti della Casa residenza e del Centro diurno di Granarolo dell'Emilia legato al potere e al valore del ricordo.

Speriamo che possa farvi compagnia e regalarvi qualche suggestione con il calore che l'esperienza di vita sa infondere, ma senza troppe pretese di precisione, perché si sa che talvolta qualcosa sfugge via dalla mente.

Desideriamo ringraziare per la sensibilità e l'attenzione dimostrate tutto il personale della Casa residenza di Granarolo dell'Emilia e in particolare Barbara, che ha ideato il progetto, Brunella che ha scritto insieme agli ospiti i racconti che leggerete e i soci Lamberto, Sonia e Cristina che hanno curato la pubblicazione.

La pubblicazione è realizzata con il prezioso contributo di Emilbanca.

*Associazione Amici della Casa protetta
e del Centro integrato Anziani di
Granarolo dell'Emilia*



L'antipasto di Clara

Non so cosa dire dell'antipasto, uffa, non lo capisco ma in fondo in fondo lo capisco!

L'è sempar bân: un grissino con arrotolata una fetta di prosciutto, vieni qui che ti mangio! Patatine, noccioline, olive verdi, olive nere, tartine con vari ripieni e po'? Am scord quel? (Mi scordo qualcosa?) Intingolini con i gamberetti... sorbla l'é tutt bân, tan bân che onn al magna dimòndi tutt sti què e po' a gnè piò sit par al prèmm, al secònd e an degg brisa al daulz parché par l'ò a iè sampér sit! Insomma, me am trov con al dilemma che an so piò cus'hoja da magnèr par tgnir un poc ed sit par.

incòsa! (Sorbole è tutto buono, tanto buono che uno mangia tante di questi piattini che non c'è più posto per il primo, il secondo, non dico il dolce perché per quello c'è sempre posto! Insomma io mi ritrovo con un dilemma: non so più cosa mangiare per tener un po' di posto per tutto).

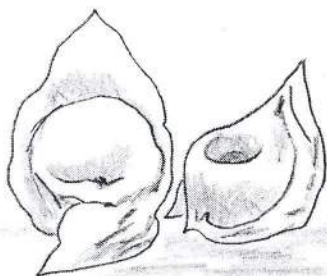
Ma poi è una cosa moderna! Adìo che un tamp as feva l'antipast, di mo so che rizèta at pos dir?! (Un tempo non si faceva l'antipasto, dimmi quindi che ricetta ti posso mai dire?!). Magari si erano appena fatti i salumi dopo aver ammazzato il maiale e nelle case dei contadini si tagliava qualche fetta di salame, di prosciutto o di coppa di testa e si mangiavano, ma brisa come antipasto, ma propri par zanna o dsnèr! (proprio come cena o pranzo!). Tè da scrivér te che ti piò zauvna (scrivi tu che sei più giovane)!

Clara la Zinzela

Primi



*Zirudèla dal turtlèn
 Par fèr un bèl turtlèn
 ai vol un did cinèn
 On che par stèr in cumpagnì
 l'èva studiè la geometri
 parchè l'ha da esér tott bèl tand
 quesì quesì cumpagna al mand
 Ai vol na zdoura coi fiuch
 par an fèr un pèin da du bainuch
 Na zdoura che l'an fa brisa di bon turtlèn
 L'ha fa nasér di pipièn sànta pidèn
 E ai vol dal boni galèn
 par fèr un bòn brudèn
 Acsè ai venn nà pgnata bona e bèla,
 toc e dai la zirudèla*



Un bel tortellino va fatto piccolo da uno che abbia studiato la geometria per farlo
 tondo come il mondo
 Ci vuole una massaia con i fiocchi per fare un buon ripieno
 Una massaia che non sa fare dei buoni tortellini fa nascere i pulcini senza piedini
 Ci vogliono delle buone galline per fare un buon brodo! Ci vuole una pentola
 buona e bella e toc e dai la zirudella.

Ripieno dei tortellini e preparazione

Ingredienti

1 etto di macinato di lombo di maiale

1 etto di petto di tacchino macinato

1 etto di prosciutto crudo

1 etto di mortadella

1 etto di "forma" (Parmigiano Reggiano grattugiato)

1 uovo intero

noce moscata - sale - pepe

Passare tutta la carne e i salumi nel tritacarne.

In una ciotola impastare il trito di carne con l'uovo, la "forma", la noce moscata e il pepe. Lasciarlo riposare per una notte.

L'ha da stèr l'é parché al s'insavuress (Deve stare lì perché si insaporisce)

La mattina seguente preparare la sfoglia.

La sfoglia (dose a persona)

Ingredienti

1 etto di farina

1 uovo

Fare una fontana con la farina, aggiungere l'uovo e mescolare l'impasto fino a che non è omogeneo.

Tirare col matterello o con la macchina la sfoglia di modo che sia sottile.

Mè adìo che avèva la machina, as fèva tutt a man parché acsé la sfoja l'é rovda brisa sblèsga sblèsga (Io non la facevo con la macchina ma a mano perché così la sfoglia è un po' ruvida e non liscia, liscia).

Tagliarla in tanti piccoli quadrati su cui si pone un po' di ripieno.

Richiudere a triangolo il quadrato, arrotolarlo attorno al dito e chiudere il tortellino.

I tortellini si cuociono in una pentola di brodo di gallina o meglio ancora di cappone, o faraona (*Il brodo di faraona sembra più dolce, quello di cappone è proprio buono e quello di gallina, beh: galeina vecia la fa bon brod.... Gallina vecchia fa buon brodo*). *La mamma, per fare uno scherzo a noi piccoli, faceva sempre di nascosto un tortellino con la sorpresa, pieno di tanto tanto pepe. Noi, anche se il sapore era piccante, gli davamo la caccia!*

Pasqua

La "Zoppa mata"

Quando una volta non si buttava via niente e si teneva anche il pane secco, nelle sere d'inverno si faceva al *bròd col vapuren*, cioè si faceva bollire acqua e si aggiungeva del ragù per insaporire bene il brodo. Ci si ammolava il pane secco ed ecco che la "zòppa màta" era pronta.

Bastava aggiungere un po' d'olio e del parmigiano grattugiato.

Veniva servita calda bollente.

C'era la variante per l'estate e veniva servita fredda.

*Al pàn avèrra la bocca a tòtt... (il pane apre la bocca a tutti)
ed è meglio nero pane che nera fame*

Pancotto

Col pane secco facevamo anche il famoso pancotto.

Il pane rimasto si tagliava a pezzetti e la sera si ammolava nell'acqua così si ammorbidente. Il giorno dopo lo si cuoceva nell'acqua oppure, se c'era, nel brodo con una foglia di alloro per insaporire e un pizzico di sale.

Quando si era asciugato si aggiustava di sale, di pepe, si spolverava con la "forma", un filo d'olio ed era pronto!

I bambini della nostra epoca e poi i nostri figli sono stati svezzati col pancotto, altro che pappine!

Carla R.

Passatelli

Ingredienti

2 etti di pangrattato

2 etti di "forma" (Parmigiano Reggiano grattugiato)

4 uova intere

2 cucchiaini di farina

sale, pepe e noce moscata



Mescolare gli ingredienti assieme. L'impasto ottenuto deve risultare molto sodo se no i passatelli *a se squajén...* (si "squagliano")

Intanto far bollire una pentola di brodo.

Posizionarsi sulla pentola con lo schiacciapastate ricolmo dell'impasto e schiacciare, tagliando l'impasto ogni 3 cm circa.

I passatelli saranno cotti quando iniziano a galleggiare.

Pgnàta pèina, la invida a zàina (Pentola piena, invita a cena)

Tortelloni di zucca

Ingredienti

macinato di manzo e/o maiale e zucca verde (in pari peso)

un po' "forma" (Parmigiano Reggiano grattugiato)

amaretti (a piacere) *Pochi, i cuochi direbbero q.b., ma alla fine quanto basta non si sa mica quant'è, così metteteci mo quelli che vi pare così se esagerate la prossima volta lo sapete quanto basta!*

Cuocere al forno la zucca.

Attenzione, che sia verde! la mamma era molto pignola su questo: diceva che la zucca verde è meno acquosa e con più sapore, rispetto alle altre.

Nel frattempo rosolare il macinato. Quando la zucca è cotta, mettere la polpa in una terrina ed impastare con la "forma", il macinato e un po' di amaretti.

Fare la sfoglia, ritagliare dei quadrati grandi e posare il ripieno al centro.

Procedere come per i tortellini per chiuderli.

Cuocere in acqua salata. *Quando vengono a galla son cotti!*

Ermes

Pasta e fagioli

Ingredienti

3 etti di fagioli borlotti

passata pomodoro

olio, sale e pepe

aglio e prasòl (prezzemolo)

osso del prosciutto o cotiche

La sera prima ammolare i fagioli in una pentola d'acqua.

Noi usavamo l'acqua piovana, dava un sapore più buono o forse erano i fagioli che una volta erano più buoni. As sintèva la nonna cla dgèva a la mama: - Al vèn un squass met fora la pgnata..

(Si sentiva la nonna che diceva a mia mamma: - Metti fuori la pentola che viene a piovere... ed era già sottinteso perché si riempisse d'acqua per i fagioli).

Al mattino, cuocere a fuoco basso, in una pentola con acqua salata. Si possono aggiungere anche una o due patate per infittire il brodo.

Noi aggiungevamo anche le cotiche o addirittura l'osso del prosciutto per insaporire il brodo.

In un padellino a parte soffriggere 1 o 2 spicchi d'aglio e il prezzemolo. A doratura, aggiungere un po' di passata di pomodoro.

Quando i fagioli sono cotti, a piacere dei commensali, passarli tutti al passaver-

ture oppure lasciarne una piccola parte interi.

Aggiungere il soffritto preparato a parte e la pasta.

Anche la pasta viene cotta a piacere. Per far prima ora si usano i ditalini, ma una volta si usava tagliare a pezzi grossolani la rimanenza della sfoglia e far i "maltajè" (fare i "maltagliati") che venivano fatti solo per questo tipo di pasta.

Ma nel ferrarese, dove io sono nato, si usava molto anche il riso.

Silvano e Nirvana

Ragù

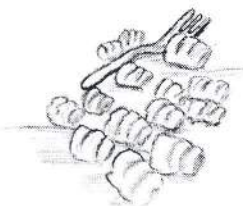
Ingredienti

1 cipolla, 1 carota e ½ gambo di sedano

½ kg. di carne di manzo e anche un po' di lombata di maiale

passata e concentrato di pomodoro

sale, pepe e burro



Soffriggere le verdure dopo averle tritate fini fini con un po' di burro.

Noi usavamo il lardo perché dava più sapore.

A doratura, aggiungere il trito di carne, farla rosolare bene ed aggiungere la passata di pomodoro. Salare e pepare. Aggiungere un po' di concentrato di pomodoro. *Basta un cucchiaino se no al vén féss (viene fitto)*

La cottura deve essere fatta a fuoco bassissimo e per diverse ore se no non viene mica buono. C'è anche un segreto: mia mamma diceva che doveva essere fatto in un tegame di terracotta e ne aveva uno che usava solo per il ragù, guai ad usarlo per cuocere qualcos'altro! La dgeva: An mistièr mai i savùr (diceva: non mischiare mai i sapori...)

Nirvana

Ragù povero

Da ragazzola aveva dimondi sureli, ma poc dincossa. Stavamo in campagna ma an avevan gninta: ne la tera, ne dal bisti, gninta insomma. La mama la tribuleva in zà e in la a fer di lavurir (da bambina avevo molte sorelle, ma poco di tutto stavamo in campagna ma niente terra ne animali da cortile e la mamma faticava di qua e di là a fare qualsiasi lavoro.)

La cucina, anche la più povera, se fatta con amore, è buona, e le mamme lo sapevano fare con amore! Bene allora vi dico come faceva la mamma a fare il ragù arrangiandosi, grazie ad alcuni vicini che ogni tanto ci allungavano qualcosa: ci volevano i fegatini, magoni di pollo, rognoncini, bargigli e creste. Si tagliavano fini e si procedeva come per fare il ragù di carne. Direte: - che schifo! Invece era molto buono, io ne ricordo ancora il sapore!

Rina

Loda la pulànt e magna al pàn (Loda la polenta e mangia il pane)

La polenta

Ingredienti

½ kg di farina di granturco grossa

½ kg di farina di granturco fine

acqua e sale

Tenere in ebollizione una pentola d'acqua.

Nella pentola dove cuoci la polenta invece ci deve essere almeno 1 litro di acqua bollente.

Far cadere a pioggia la farina grossa mescolando sempre di modo che non si attacchi. Quando è troppo dura, aggiungere con un mestolo l'acqua che è in ebollizione nell'altra pentola.

Dopo circa mezzora far cadere a pioggia la farina fine, aggiustando sempre con acqua bollente, quando diventa troppo dura.

Bisogna mescolare sempre, anche se si fa fatica, mo la pulànt così non si attacca nè si raggruma. Ora è tutto diverso è già precotta e si fa presto a cuocerla. Da noi si usava farla soda e poi rovesciarla sul tagliere. Venivano tagliate delle belle fette larghe col filo da imbastire e poi si mettevano nel piatto e le condivi come volevi. L'è piò giosta

Dir con qual che t'avì (e piú giusto dire con quello che avevi): col ragù, col coniglio o la lepre, col baccalà, con gli uccellini in umido quando il nonno andava a caccia.

Mo insomma la pulànt l'è sèmpar bona, anche dolce. Quella che avanzava si scaldava sulle braci del camino e noi ci mettevamo sopra la marmellata fatta in casa. Oppure si tagliava a fettine sottili e si friggevano in olio fino a che non diventava croccante.

Maria e Olga

Nè Re nè desinare si fanno aspettare.

Zuppa imperiale

Ingredienti

5 uova

½ etto di burro

6 cucchiaini di semolino e 6 di farina

noce moscata, sale e pepe

6 cucchiaini di "forma" (Parmigiano Reggiano grattugiato)

Si faceva soprattutto d'inverno o quando era freddo. Il brodo a cena c'era sempre e questa era una variante ricca! Uova, formaggio...

Dunque, si fa un tortino con gli ingredienti e si mette in forno per circa 20 minuti, mezz'oretta.

Quando è fredda, si taglia a cubetti piccoli e si cuoce nel brodo.

Iride

Fa che la spojja la sia bàn fàta,

ch'la pulànt l'an sia dsfàta,

ch'èva ognòn na fritèla

Toc e dai la zirudèla

*(fai che la sfoglia si fatta bene, che la polenta sia bella soda
che ognuno abbia una frittella toc e dai la zirudella)*

Lasagne

Ingredienti

sfoglia

un buon ragù di carne

besciamella

"forma" (Parmigiano Reggiano grattugiato)

Preparare una sfoglia verde con spinaci.

Noi usavamo raccogliere la punta delle ortiche che sono tenere, lessarle e usare quelle al posto degli spinaci che non sempre sono graditi.

Difatti mi non, l'aveva la colecisti e an psèva brisa magnèr cla verdura (difatti il nonno aveva la colecisti e non poteva mangiare gli spinaci).

Stenderla sottile e tagliarla a grossi quadrati. Sbollentarli in acqua bollente e lasciarli asciugare invatta a un bûraz.

Ungere una teglia col burro e poi stratificare pasta, ragu e besciamella, spolverando con abbondante "forma". Proseguire con gli strati fino a farne 5 o 6. Mettere la teglia in forno. Quando si formerà una bella crosta dorata le lasagne sono pronte.

Ragazu av cont ste fat: la besciamella na volta ans feva brisa, l'é na roba franzausa. A ca da no la lasagna l'éra con al ragù e po' basta; dopp la guera as sèn evolò anca no cuntadén. (Ragazzi vi voglio dire che la besciamella una volta non si faceva, è tipica francese, a casa nostra la lasagna si faceva solo col ragù; dopo la guerra però anche noi contadini ci siamo evoluti.)

Pasqua e Rina

Besciamella

Ingredienti

latte

burro

farina

Sciogliere il burro (mi raccomando il burro deve sciogliersi senza soffriggere).

In un pentolino mischiare burro e farina, mescolare e aggiungere pian pianino il latte, fino a che si forma una crema non troppo liquida nè troppo densa. Ed ecco qua pronta la besciamella!

Pasqua

Formaggio dei poveri

Ingredienti

pan grattato

sale

aglio

olio d'oliva

Anche da noi quando ero piccola non è che ci fosse tanta ricchezza, parlo del Sud ragazzi, io vengo da Bitetto, un piccolo paesino della Puglia in provincia di Bari.

Quando le nostre mamme ci cucinavano la pasta e magari non avevano la possibilità di comprare il formaggio, allora lo sostituivano in questo modo: in una padella si abbrustoliva il pan grattato, mescolandolo spesso per non bruciarlo e si aggiungeva, sempre mescolando, sale pepe e olio buono. Quando era tutto bello dorato si usava per spolverare, al posto del formaggio, il piatto della pasta.

Vi garantisco che è molto buono così croccantino e saporito.

Cavatelli o "Strascinet"

Ingredienti

Farina di semola

sale q.b.

aglio, olio, peperoncino e 1 pomodoro

Si fa la sfoglia mescolando la farina con acqua tiepida, lavorandola molto con le mani fino a che la pasta non diventa morbida. Più è lavorata e più si ottiene una buona pasta. Lasciarla riposare un po' sotto un borazzo e poi fare tanti tubini con le mani, più sottili degli gnocchi. Si tagliano col coltello dei pezzetti lunghi circa 2 cm e con le dita si trascinano verso di sé.

Per questo si chiamano strascinet (trascinati).

Quando sono tutti pronti, versarli in una pentola con le cime de repe (cime di rapa) con acqua bollente e cuocerli. La pasta di semola ha una cottura un po' più lunga dell'altra.

Per il condimento, a parte fare un soffritto con olio, aglio, peperoncino, un pomodorino e cipolla, col quale condirai gli strascinet. Di tradizione sono conditi così ma poi non c'è una vera regola, è pasta e quindi la condisci come vuoi.

Orecchiette di Lina

Ingredienti

farina di semola

1 uovo

Fare la sfoglia e i tubini tagliati come per gli strascinet.

Per fare le orecchiette si prende un rotolino col coltello trascinandolo verso di sé di modo che la pasta si assottigli, poi lo posizioni sul pollice e fai, come dire, beh, un'orecchietta ma nel vero senso della parola, deve assomigliare ad un orecchio, appoggiandola sul pollice e tirandola appena appena.

Le puoi condire come vuoi: col pomodoro, le cime di repe, il ragù.

Posso darti la ricetta di uno dei tanti sughi che facciamo noi a Bitetto!

Ingredienti

olio non devi lesinarlo mai

pomodori (lessati e poi ridotti in passata)

peperoncino, aglio, cipolla

Far soffriggere gli odori, aggiungere la passata e restringere il sugo col quale si condiscono le orecchiette. Per fare un primo e secondo noi usavamo anche fare degli involtini con carne di vitello, una fetta di prosciutto o di pancetta tenute assieme da uno stecchino. Rosolarli nell'olio, peperoncino, aglio e cipolla e poi aggiungere la passata molto abbondante perché condisci le orecchiette e poi puoi avere il secondo già pronto.

Lina

Secondi



Insalata di arance

Ingredienti

arance tarocco e cedri

pomodori ciliegini della Sicilia

cetrioli

finocchi

cipolle tropea

origano, pepe e olio q.b

Si tagliano tutte le verdure e le arance a fette sottili. Si condiscono con olio, sale, pepe e origano.

Beb, non ci crederete, ma è un'insalatona fresca della mia terra di Sicilia.

Nunzio

Uovo di gallina e vino di cantina, sono la miglior medicina.

Frittata contadina

Ingredienti

uova

avanzi di pasta

"forma" (Parmigiano Reggiano grattugiato)

cipollotti

Beb, dal titolo sembra che la fai con chissà quali "robe". Nuetèr la fèven con i àvanz (noi la facevamo con gli avanzzi) della pasta che rimaneva: riso, spaghetti, macaròn... ci si sbattevano dentro delle uova, un po' di forma e cipollotti raccolti e tagliati.

L'impasto si coceva in una padella con olio e.... vai, la frittatina era pronta. Per noi bambini la mamma, soprattutto quando avanzava del riso la sera, faceva le frittelle dolci per colazione alla mattina, erano una bontà. Na volta an speva cazèr brisa vi gninta (una volta non si poteva buttar via nulla).

Rina

Mei al pàn a cà mi, che l'aròst a cà ed chi èter (meglio il pane a casa mia che l'arrosto a casa di altri)

Al cunen dla Pasqua (Il coniglio della Pasqua)

Ingredienti

1 coniglio

salamoia (sale, rosmarino, aglio, salvia, timo)

limone

vino (rosso!)

Beh, noi il coniglio lo ammazzavamo, i aveva nuèter! (li allevavamo noi!).

Si doveva pelare e poi si tagliava a pezzi dopo averlo pulito dalle frattaglie.

Si lasciava macerare nel limone e negli odori e vino per una notte e la mattina si scolava via il liquido che si formava così perdeva quell'odore "ed salvàdgb" (di selvatico) che hanno certe carni.

Si procedeva nuovamente ad insaporire la carne con gli odori e si cucinava nella casseruola a fuoco basso con olio o burro a secondo dei gusti. Quando era dorato da tutte le parti si sfumava col vino rosso e si cuoceva ancora per circa una mezz'oretta aggiungendo un po' di brodo.

Pasqua

Polmone di vitello

Ingredienti

Polmone di vitello (è più tenero)

sedano, cipolle

sale grosso q.b

Tagliare a pezzi grossi il polmone e lavarlo bene. Mettere l'acqua sul fuoco; quando bolle aggiungere il sedano e la carota e poi dopo un po' il polmone a pezzettoni.

Coprire la pentola e cuocere a fuoco lento per 30/40 minuti circa.

Ogni tanto si mescola.

A me piace tanto il polmone peccato che non si trova quasi più!

Baccalà

Ingredienti

Baccalà (tagliare il filetto a quadrettoni)

prezzemolo, aglio, salsa di pomodoro

Anche il baccalà mi piace tanto!

Porca miseria era il mangiare dei poveri e adesso siamo beffati noi amanti di questo cibo! Costa tanto e non è più bello grosso, con quei bei filetti alti. Lo trovavi nelle botteghe in autunno dentro delle bacinelle a bagno perché lo dissalavano e pregavi sempre che non fosse troppo salato quando andavi a cucinarlo! Ci sono tante ricette per cucinarlo, ora dico que-

sta, semplice semplice e così faccio prima perché a parlarne mi viene l'acquolina in bocca.
In una padella con olio mettere un trito di prezzemolo e aglio, una sfrigolata e poggiare i baccalà. Va messa prima la parte con la pelle, poi va rigirato perché in questo modo non si spezza durante la cottura.
Aggiungere la salsa di pomodoro, cuocere ancora per un po' ed è pronto per essere mangiato.
Magari!

Fegato alla Beppe

Ingredienti

cipolle

olio

fegato

aceto di vino

Tagliare sottili delle cipolle e dorarle in padella con l'olio.

Mescolarle per non bruciacchiarle e quando sono dorate aggiungere dell'aceto di vino e il fegato tagliato a fettine.

Cuocerlo per 5/7 minuti non di più e mangiarlo caldo caldo.

La trippa

Ingredienti

trippa

cipolle

olio

pomodori

Mi ricordo che per la trippa c'era un giorno per mangiarla: il giovedì.

Ma che dire, una volta c'erano le tradizioni anche sui cibi e poi si seguivano le tradizioni religiose come la quaresima. Ora non si usa mica più!

Ma parliamo della trippa: bisogna intanto lavarla molto bene con acqua calda e bicarbonato. Si tira via la pelle e si taglia a striscioline.

Si fa un soffritto con la cipolla tagliata a strisce e quando è dorata si unisce la trippa e un bicchiere di vino bianco. Quando è evaporato si aggiunge il pomodoro e buon appetito! C'è chi aggiunge anche dei pomodori.

Beppe

Carne fa carne, pane fa pancia, vino fa danza.

Brasato

Ingredienti

tagliata di bovino

carote, sedano

aglio

alloro

Mi ricordo come lo faceva mia mamma: la carne era un lusso quando ero bambino.

Io andavo a vendere la verdura dell'orto e così si cominciava a mettere da parte dei soldini con i quali si comprava la carne di mucca, quella più dura, meno costosa.

Lei faceva un soffittino con cipolla, carote, sedano e aglio poi, tagliata a pezzi, la carne. La faceva rosolare un po' nel soffritto. La copriva interamente con brodo di gallina e la faceva cuocere adagio, adagio, per quasi tutta la mattina. Piano piano il brodo evaporava e quando ne rimaneva poco versava un po' di vino (rosso per la carne!) e così rimaneva un bel sughetto che accompagnava il brasato.

Era ottimo! Non si capiva mica che la carne era dura, anzi, cotta a quel modo, diventava tenerissima. Mi scordavo: durante la cottura nel brodo metteva delle foglie di alloro che conferivano quel sapore gradevole alla carne.

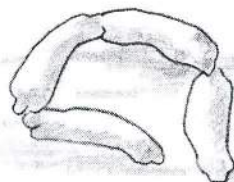
Silvano

"Susizza mata"

A proposito di carne che costava poco. Quando i contadini ammazzavano il maiale, allora si faceva in tardo autunno in casa, il polmone, il fegato e i rognoni venivano tritati, insaporiti con pepe, sale e aglio, insaccati come per fare la susizza e veniva mangiata come tale. Noi la chiamavamo la susizza matta ed era buona davvero con le patate!

Silvano

Non si vive per mangiare ma si mangia per vivere.



Pancetta di mia mamma

Anche noi dovevamo risparmiare eccome e allora sapete cosa faceva la mamma? Noi cinni ci mandava a raccogliere le cicorie di campo. Si lavavano ben bene e poi si soffriggeva la pancetta, che si buttava nella terrina assieme alle cicorie, si condiva con olio e aceto. Sai quanto pane si mangiava, faceva "companatico" (modo di dire per asserire che si mangiava molto pane e quindi ti riempivi la pancia con qualcosa che bene o male tutti avevano).

Iolanda

La galeina ed campagna l'è la zitè cla sa magna (E' la gente di città che mangia la Gallina di campagna)

Praticamente nella nostra Emilia quasi tutte le sere si mangia "da brod" (minestra in brodo). Era così anche quando ero piccola, delle volte magari ci fosse stata la gallina da mangiare! Non sempre poteva esserci quel lusso.... Ma quando c'era era festa. Si bolliva e si mangiava come secondo. Il brodo veniva conservato e si facevano le taglioline sottili o i parpadlèn (quadretti).

La sfoglia della mamma forse non era proprio gialla perché avevamo poco di tutto e quindi anche di uova, così ci metteva anche l'acqua per impastarla.

Faceva una sfoglia per una decina di persone(eravamo in tanti)! La domenica quando iniziava a seccare tagliava: tagliatelle, taglioline e col resto i parpadlèn e bastava per quasi una settimana.

La gallina dopo essere stata bollita la divideva, una parte la arrostita con delle patate e si mangiava la domenica a mezzogiorno e il resto alla sera contornata con la salsa.

Salsa

Ingredienti

zucchine

melanzane

peperoni

carote

sedano

cipolla

Tagliare le verdure a cubetti e metterle in un tegame coperto a fuoco basso di modo che cuociano pian piano con la loro stessa acqua.

Quando sono quasi cotte, aggiustare di sale e aggiungere un po' d'olio.

Finire la cottura.

Era buonissima!

Iride

Dolci



Dolce di Clara

Quanto mi piacciono i dolci! Mi piacciono tanto che ho mangiato anche la ricetta per cui come faccio a dartela! E pò ceina mi piace mangiarli e poco farli! Al limite posso ascoltare come faccio adesso e leccarmi i baffi al suono di queste dolci parole. Oppure invece di parlare faune una che poi ti dico io se è buona o no. Insomma perché mi guardi così? Vutt propri la rizèta (vuoi proprio la ricetta)?

To mo!

zucchero q.b. a me

cioccolata al latte

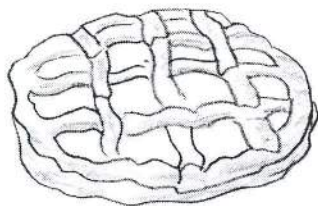
cioccolata fondente

cacao amaro (tanto c'è lo zucchero)

cacao dolce

palato sopraffino (il mio)

bocca da lupo vorace (la mia)



Clara la zinzèla

Panone

1 kg di farina

4 hg di marmellata (mostarda però!)

1 hg di burro

2 hg di mandorle

2 hg di zucchero

2 hg di uva sultanina

2 hg di fichi secchi

2 hg di scorzetta (buccia d'arancia candita)

2 hg di noci

2 hg di canditi

2 hg di arachidi

2 hg di miele

4 uova

1 hg di cioccolato

Adès a i mett anc quella. Assrò gnò più gulousa rispèt a na volta. Opur las trova con più fazilità ed quand a ièra ceina mè. (adesso ci metto anche quella, sarò più diventata più golosa rispetto ad una volta. Oppure si trova più facilmente di di quando io ero piccola).

Mescolare uova e zucchero ed aggiungere gli altri ingredienti finendo da ultimo con la farina. Imburrare una terrina ed infornare per circa 40 minuti circa.

Dopo, fare la prova con lo stuzzicadenti infilandolo nel panone; quando risulta completamente asciutto togliere dal forno perché è cotto.

Bagnare la superficie con un po' di Strega o di Alchermes.

Lasciare riposare per almeno una settimana.

Al panon si faceva molto tempo prima di Natale proprio perché doveva riposare e più riposava, più risultava buono. Ricordo ancora che la mamma ne teneva uno che si mangiava per San Biagio il protettore della gola.

Francesca

Castagnole

Ingredienti

400 g di farina

50 g di zucchero

80 g di burro

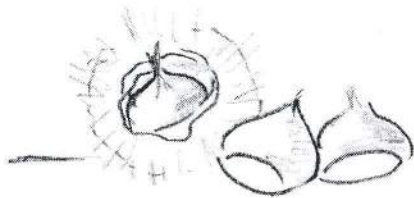
2 uova

1 cucchiaino lievito

scorza di un limone

zucchero a velo

olio di semi



In una terrina mescolare burro, zucchero e le uova; aggiungere la farina e il lievito. Formare delle palline e soffriggerle in padella con olio bollente.

Asciugarle su carta assorbente

Spolverarle di zucchero a velo e servirle.

Rosa

Sganapèn al porta al ven Culumeina impasta la sfoglia con ovv e farina, Fasulèn la taja a strisulen e Balanzon al grand dutor al frezz dal sfrapèl dor...

Sfrappole

Ingredienti

3 etti di farina

3 uova intere

mezzo bicchiere di vino frizzante

olio per friggere o strutto

zucchero vanigliato

Era un dolce tipico che facevamo solo per carnevale.

Formare una fontana con la farina, nella quale si mettono le tre uova intere, un tocchetto di strutto o ½ bicchiere di olio di semi.

Aggiungere un bicchiere di vino frizzante e impastare.

Quando la sfoglia sarà omogenea, tirarla col matterello o la macchina di modo che sia sottile. Tagliarla con la speronella in strisce di circa 5 cm. e immergerle

in padella, quando l'olio di semi o lo strutto bollono. A doratura avvenuta, posizionarle su carta assorbente e, ancora calde, cospargerle di zucchero vanigliato.

Nonnina Ida

La "cramma"

Ingredienti

2 tuorli d'uovo (magari di gallina di campagna)

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di farina

2 bicchieri di latte

In un tegamino sbattere bene i tuorli, lo zucchero e la farina.

Versare lentamente il latte ed aggiungere una scorza di limone.

Cuocere a fuoco bassissimo e mescolare lentamente fino a che non inizia a raprendere e bollire.

Quando si è addensata mettere in coppette e lasciar raffreddare e poi mettere in frigo.

Quando ero piccolina la mamma mi faceva pulire col pane il tegamino e poi usava sempre quello per fare la crema, così non si confondevano gli odori! Prezìs cumpagna par al ragù (preciso come per il ragù).

Rina

Chiccolino dove vai? Sotto terra non lo sai! La sotto non fò nulla... dormo dentro alla mia culla, tanti chicchi ti darò, quando spiga diventerò!

Nasce il riso nell'acquitrino, ma morir vuole nel vino...

Torta di riso

Ingredienti

1 l di latte

1 hg di riso

1 hg di mandorle

1 hg di amaretti

1 hg di cedro

3 ½ hg di zucchero

2 uova intere

5 tuorli d'uovo

burro q.b.

Fare bollire il riso nel latte e lasciarlo raffreddare.

Schiacciare fini fini gli amaretti e tritare le mandorle ed il cedro.

Mettere in una terrina le uova e i tuorli con lo zucchero e mescolarli. Aggiungere tutti gli altri ingredienti.

Ungere una teglia con il burro, versare il composto ed infornare per una mezz'oretta circa.

Con lo stuzzicadenti accertarsi che sia completamente asciutto, dopodiché si può spegnere il forno.

Bagnare la superficie con Strega e lasciarla riposare per almeno un giorno.

Questo dolce era proprio "ricco" e noi che da cinno avevamo davvero poco, lo mangiavamo solo per Natale o per Pasqua, brisa sampér cumpagna adèss (non sempre come ora).

Pasqua

La zuppa inglese

La facevo sempre la domenica. Come sopra, facevo la crema poi avevamo così poco che invece del pan di spagna inzuppavo delle fette di pane tagliate sottili con vino e neppure non l'Alchermes... ma era buona lo stesso. Io e mio marito ce lo gustavamo proprio.

Iride

Torta di mele della Jole

Ingredienti

½ kg di farina

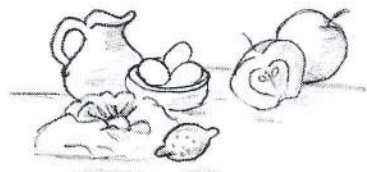
5 uova intere

2 bicchieri di zucchero e 1 di latte

lievito

½ hg di burro

2 o 3 mele



Pelare le mele, tagliarle a tocchetti piccoli. Impastare con lo zucchero, latte, uova, farina, lievito e burro. Infornare per una mezz'oretta.

Voilà l'è bela fata la torta. Sentirai come è buona. A casa mia si leccavano le dita!

Iolanda

I castagnazz, ma mi i ciam i Tamplun (I Castagnacci, ma io li chiamo i tampelloni)

Ingredienti

½ kg di farina di castagne

farina 00

acqua

uvetta sultanina

lievito

Si mescola la farina di castagne con acqua, fino ad ottenere un composto non troppo molle ma neanche troppo duro.

Noi mettevamo anche 3 o 4 cucchiaini di farina 00 per attenuare il sapore forte della castagna.

Si aggiungono poi un po' di uvetta sultanina e un pizzico di lievito.

Quast solamènt sav piès l'uvatta, an l'é megga indispensabil (questo solo se vi piace l'uvetta, non è mica indispensabile).

In un padella con olio bollente si mette un mestolo del composto e, quando è dorato da una parte, si rigira.

Si lascia asciugare sulla carta assorbente e si spolvera con zucchero a velo. *Nuetér druvevén chi bei foj zal dal drughir (noi usavamo quei bei fogli gialli usati dai droghieri come carta assorbente).*

Carla P.

Torta col pan vec

Ingredienti

pane raffermo (messo a bagno la sera prima)

1 hg di pinoli

1 hg di mandorle

2 hg di zucchero

1 uovo

Strizzare il pane e mischiarlo agli ingredienti, imburrare una terrina ed infornare. Togliere quando, facendo la prova con uno stuzzicadenti il medesimo risulta asciutto, comunque circa una mezz'oretta, dipende sempre dal forno.

Carla

Palline dolci di zucca

Ingredienti

½ kg di zucca verde

50 g di lievito di birra

120 g di farina

zucchero vanigliato

20 g di zucchero

polvere di cannella

olio per frittura

Cuocere la zucca al forno, passare la polpa in una terrina, impastarla con la farina e il lievito (sciolto in acqua tiepida).

Farlo lievitare circa un'oretta o almeno fino a quando non è aumentato e diventato il doppio.

Mi raccomando, in cucina ci vuole pazienza e precisione.

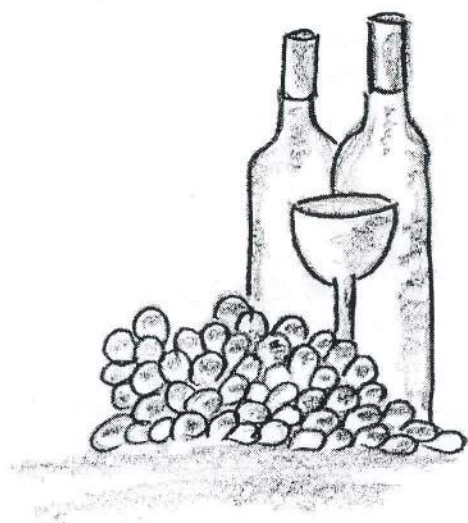
Ora si passa alla frittura, quindi scaldare l'olio e quando bolle immergere una cucchiata del composto. Quando la pallina è dorata, toglierla e posarla in una ciotola; spolverarla con zucchero vanigliato al quale avrete aggiunto la polvere di cannella per profumarlo.

Pinza

L'impasto ero lo stesso della ciambella, solamente un po' più sodo di modo che potevi fare uno strato tirato col matterello che mettevi nella teglia imburrata, sopra spalmavi un bello strato di marmellata fatta in casa e per coprirlo, stendevi un altro strato di pasta che tagliavi a striscioline larghe circa 2 cm formando una griglia. Infornavi per una mezz'ora ed ecco la "pinza" che poi è la crostata, ciamla mo cum at pèr... (chiamala pure come ti pare...).

Ernes

Vini, liquori e confetture



*Per molti mali è una buona medicina lo sciroppo che vien dalla cantina!
E' meglio puzzare di vino che... di olio santo!*

Nocino

Uffa Uffa! Qui si mangia sempre e bere??? Ecco qua allora! Dose per un litro.

15 noci a spicchi
10 chicchi di caffè
½ l alcol puro
una stecca di cannella
400 g di zucchero
due chiodi di garofano
buccia di un limone intero
¼ di acqua

Lasciare in infusione per 40 giorni.

Dopo bisogna filtrare il liquido sopra un canovaccio bianco e aggiungere, anche se a me sembra un'eresia, un quarto di H₂O (acqua)!

Gustarselo dopo un bel pranzo, scegliete quello che volete fra queste ricette stando a sedere su una bella poltrona e guardando dalla finestra un bel prato con tanti alberi! Che delizia!!!

L'è mèi al vèn fess che l'acqua cìera...

E' meglio il vino col fondo che l'acqua...

Il vino dei poveretti

Una volta chi non riusciva a fare il vino si arrangiava anche in questo modo: si raccoglievano le mele, cioè andavi a spigolare le mele cadute dagli alberi magari mezze marce, le frullavi e raccoglievi il succo che veniva imbottigliato e bevuto al posto del vino!

Silvano

La saba

Chissà se i giovani la conoscono? Nel periodo in cui veniva mostata l'uva, mi ricordo che veniva conservato un po' di mosto.

La mamma lo bolliva a fuoco basso e tanto, fino a che non ne rimaneva un terzo circa, poi lo lasciava raffreddare. Durante la bollitura si schiumava per togliere tutte le impurità. Mi ricordo che la mamma lo conservava in vasi da confettura di vetro e lo usava in occasioni speciali per fare dei dolci oppure semplicemente noi bambini lo mangiavamo per merenda. D'inverno invece andavamo a raccogliere la neve, quando ero piccola io si poteva ancora mangiare, ci mettevamo il mosto dentro ed ecco fatto il "nostro gelato"! Che buono che era.

I sughi

Col mosto facevamo anche i sughi. La procedura era simile, si bolliva il mosto a fuoco basso. Quando diventava più chiaro di colore si aggiungeva due cucchiaini colmi di farina che si faceva cadere a pioggia, mescolando per non fare grumi. Pian piano si addensava e a quel punto era pronto. Si conservava in vasetti ma eravamo golosi oppure era la fame... e non rimanevano mai per tanto tempo.

Perché andavano bene per colazione o merenda.

Mangiare di buon mattino, facilita il cammino!

Confetture

Quante marmellate facevamo. Al tempo, allora stagionale, della raccolta della frutta noi bimbi andavamo a spigolare la frutta caduta dagli alberi, magari alcune erano un po' marce, ma questo non influiva mica tanto con la miseria che c'era. Tutto si adoperava per fare la marmellata in casa. Veniva pulita, tagliata a tocchetti e messa in una pentola con lo zucchero e fatta bollire e ribollire finché si caramellava, poi si lasciava raffreddare e si metteva via nei vasi di vetro. La mangiavamo spalmata su una fetta di pane oppure si facevano le pinze o le raviole per San Martino.

Iris

“Branda” (merenda)

L'ho trovata! Ne ho una anch'io, corta corta e semplice semplice.

Vengo da un'infanzia povera e difficile e allora tutto era buono. Senti mo qua che robba.

La galèina l'ha fat l'ov! — La dgèva la mama (La gallina ha fatto l'uovo!

- Diceva la mamma). Io correvo nel pollaio e facevo un buchino di sopra e di sotto nell'uovo e lo bevevo così, crudo e appena fatto, ancora tiepido.

Beb, dai che mi sbizzarrisco e te ne dico un'altra...

Quando c'era un bimbo un po' deperito si sbatteva l'uovo con lo zucchero, si aggiungeva un po' di marsala e lo mangiavi. Le nonne dicevano che al zabajan al tirèva sò! (che lo zabajone tirava su!)

Clara la Zinz

E adess? Antipasto, primo, secondo, dolci, amaro.

An san scurdè gninta in tal scrivér? (Non ci siam scordati niente nello scrivere?). Me degg ed dsé: dal frivulazz che però i cantén (Io dico di sì, delle frivolezze che però contano).

I dîsén : Ad magnèr an sméttar mai fen che la bocca an sa éd furmaì (di mangiare non smettere mai fin che la bocca non sa di formaggio) e allora un pezzetto di grana non fa mica schifo!

Ora da ultimo - per chiuder bottega - ai vol al cafà!

Par qual lè, a gnè mègga la rizèta a meno che tan sia un Napulitan... (per quello non c'è ricetta a meno che non sei un napoletano) l'ha da esser na bòna miscela brisa cumpagna al cafà ed "Mussolini" fat con la cicoria, cl'éra propri cativ(deve essere una buona miscela non come il caffè del tempo di Mussolini fatto con la cicoria che era proprio cattivo).

Comunque al di là di tutto ai vol almànc un détt! (ci vuole almeno un detto!)

Attenzione attenzione: Un buon caffè va fatto con tre esse: seduto, scottante, scroccato...

Clara la Zinzela