

Indice

| | |
|-----------------------------------|---------|
| <i>Prefazione</i> | xi |
| Le ricette di Ester (1900-1930) | 1 |
| Le ricette di Nina (1920-1960) | 17 |
| Le ricette di Maria (1930-1990) | 51 |
| Le ricette di Rosella (1940-1980) | 89 |
| Le ricette e-mail | 119 |
| Menu a colori | 169 |
| Menu grandi eventi | 177 |
| <i>Indice analitico</i> | 181 |

Prefazione

«Tienti forte che ti lascio, bella Napoli mia!
Chissà se potrò più vedervi, mattoni di zucchero e pasta reale?dove le pietre
son fatte di manna, le travi di zucchero di canna,
le porte e le finestre di sfogliatelle! [...]
Addio carote e bietole, addio zeppole e migliacci, addio broccoli
e ventresche, addio trippa e frattaglie, addio spezzatini e pasticci,
addio fiore della città, lusso d'Italia, ovetto dipinto d'Europa, specchio del
mondo, addio Napoli non plus ultra, dove la virtù ha posto i paletti
e la grazia ha segnato i confini!
Me ne parto per restare sempre vedovo dei pignati maritati,
vado via da questo bel casale;broccoli miei vi lascio alle spalle».
(G.B. Basile, *Lo cunto de li cunti*, 1,7).

Ancora una raccolta di ricette!

Quelle presentate in questo volume hanno un elemento in comune: sono state tramandate sul filo della memoria attraverso le lettere.

Alcune sono in originale, nella scrittura uguale per uomini e donne del primo Novecento; le ultime sono trasmesse per posta elettronica.

Ancora oggi, in ogni casa di tradizione culinaria c'è un libro da cui sbucano fuori fogli ingialliti con una calligrafia appuntita e allungata, quasi un corsivo, sempre uguale anche se scritta da persone diverse.

Qualche macchia di unto o un residuo di farina sono la prova della bontà ripetutamente assaggiata e gustata.

Quasi sempre le zie o le nonne tramandavano, anche su richiesta delle più giovani, quella torta «buonissima» che aveva il ricordo del Natale o dei pomeriggi di studio o della festa con gli amici.

Accadeva che queste ricette passavano poi a qualche amica volenterosa che le riproduceva, ma non era mai la «stessa cosa»: qualche modifica rimaneva nei segreti che non si svelavano, se non con un sorrisetto ammiccante, mentre l'ultima briciola del buon risultato veniva spazzata via da mani vogliose.

Questo libro è dedicato ai miei figli e a mia madre.

La sua cucina non è mai stata «pulita e ordinata» secondo i canoni asettici della brava padrona di casa.

C'era sempre qualcosa che bolliva, che sfrigolava.

Impasti di brioche e zepole si sfornavano con levità e profumi ariosi, mentre le preoccupazioni dietetiche e non solo quelle, venivano lasciate fuori la porta del suo regno.

La grande nutrice che era in lei esprimeva creatività e armonia in un «ruoto»* di gnocchi, nel panettone farcito, nel cesto di croccante con gli struffoli o in colori e odori che sono rimasti negli occhi e nel naso più che nella bocca.

La cucina era una grande fabbrica di tesori per lo stomaco e per il cuore, perché era lì che si tesseva l'armonia o la disarmonia familiare.

Attraverso queste ricette scorrono cento anni. Tra «once», «libbre» e «grammi» si intravedono sempre mani laboriose, mosse da pensieri non solo di sostentamento nutrizionale. Tutte riaspondono al bisogno di tramandare cose di cucina... cucinaria, appunto.

* Teglia

Le ricette di Ester (1900-1930)

Queste ricette sono state scritte nel 1924 in un piccolo quadernetto, consumato negli angoli per le frequenti consultazioni.

Forse era un piccolo quaderno per la giovane sposa che non ricordava le ricette di famiglia.

C'è un uso abbondante di strutto o burro e di uova, che allora si prendevano nel pollaio di famiglia.

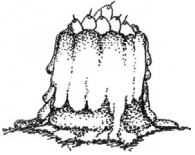
Non esisteva ancora il lievito in polvere, oggi in vendita in bustine, per cui il bicarbonato e il cremore erano dosati separatamente.

Poetico è il dolce fritto di pane, che serviva spesso a riciclare il pane raffermo con ingredienti poveri, sempre presenti in casa.

È il ricordo amorevole della signora Ester, calabrese di famiglia aristocratica, ma con l'attento talento di risparmiare in cucina, offrendo qualità e sapore condito con tanto amore.

Dolce

2



Torta dolce di Natale

Si lessano 500 gr. di patate. Ancora calde si passano al setaccio. Si battono sei uova, separatamente i tuorli dai bianchi e quando il bianco è ben battuto si unisce alla patata e ai rossi. Aggiungere sei cucchiaini di zucchero, un po' di mandorle sbucciate e pestate, un po' di corteccia di limone e un bicchierino di qualunque rosolio. Il tutto si incorpora bene e si versa in uno stampo unto di strutto.

Si fa cuocere al forno e si mangia calda.

Costa dolce di Farsa,

Si separino mezzo chilo di po-
tate e si premano. Ancora
calde si passano per ne-
ccio. Si battono sei un-
za separatamente i for-
li dei bianchi e quan-
do il bianco dell' uova
è ben battuto, si unisce
alla portata pure i
rossi, sei cucchiaini
di zucchero un po' di
mandorle sbucciate e
pesate un po' di cortec-
cia di limone e un
cucchiaino di qualunque
aromat. Il tutto si incor-
pora bene e si versa in
uno stampo unto di burro.
Si fa cuocere a forno e
si mangia calda.