

Sapori di storie

Autrice: Redenta Formisano

Formato: 12x17 centimetri

Pagine: 112

Confezione: brossura

Collana: i tascabili

Prezzo di copertina: 10,00 euro

ISBN: 978-88-96328-12-5

Lingue: italiano

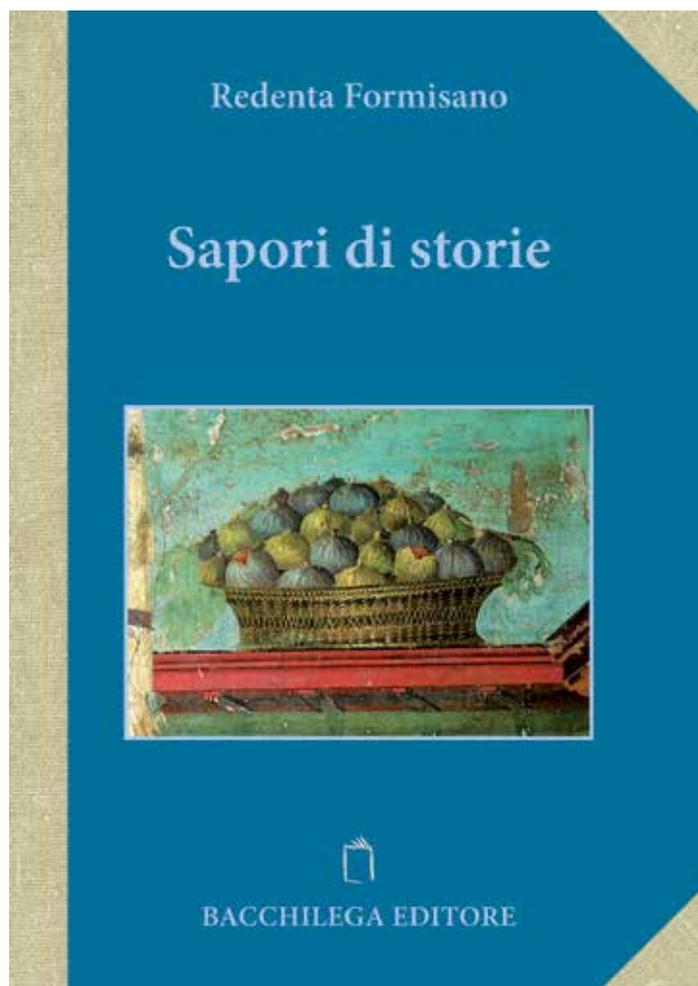
Anno di edizione: 2010

L'autrice

Redenta Formisano è dirigente scolastico presso l'Istituto comprensivo n. 3 Imola. Il suo primo romanzo è stato pubblicato nel 1985 dalla casa editrice Tempi moderni con il titolo *Rosso nella memoria*. Ha pubblicato, nel 1997 con la casa editrice Avagliano *Il mare nel pozzo*, nel 1998, con la casa Editrice Calamos la prima edizione di *Sapori di Storie* e nel 2002 ha pubblicato, con la casa editrice Pironti, *Il silenzio dei telai*, con la quale ha ricevuto nel 2004 il premio speciale Il Mulinello, da parte di una giuria presieduta dal poeta Mario Luzi. Nel 2007 un suo racconto è stato selezionato tra i vincitori del concorso "Lettera a una professoressa 40 anni dopo". Nel 2008 ha pubblicato con la casa editrice Gaia il romanzo *Biondo menopausa*, scritto insieme a Elvira Garbato. Numerosi racconti sono stati inseriti in opere antologiche.

Il libro

L'autrice ha tentato, con questa piccola raccolta di racconti e di ricette di dare colore e calore, odori e sapori ad un tempo non suo e di tessere le tappe della vita quotidiana di un paese di provincia. Eccole, allora, le donne di una volta, di un paese del Sud, sedute sulla nera pietra di basalto, nel vicolo, che parlano e raccontano, presenti a tutto, interessate alle sorti di tutti. Eccole le partenze verso l'America, la fame, l'illusione della ricchezza che si concretizza in una moneta d'oro mai più ritrovata o in due capitoni sfuggiti all'eccidio natalizio. Ma accanto a questo, anche una nuova sensibilità per la cultura, il desiderio di leggere, anche a costo di sacrificare i soldi per il panino. Queste piccole storie hanno un loro sapore, in tutte si può sentire l'odore dei carciofi arrostiti, delle pastiere, dello stocco e patate. Anche le ricette, il modo di prepararle diventano storie, in cui una donna moderna che non possiede più il culto sacro per la preparazione del cibo, si cimenta, a volte inutilmente, con impasti, con ingredienti, con tempi di cottura.



Tornò dopo anni nel suo quartiere.

Vi tornò sola.

Era autunno, come quella volta, quando se ne era andata, lontana. Vide un uomo, nel cortile, intento a travasare il vino. Non lo riconobbe subito, poi guardò quel muro screpolato, su cui restavano tracce di un antico colore rosso, annerito in alcuni punti, quasi rosa in altri.

Il suo sguardo tornò a lui. Come era cambiato! Come quel muro e quel cortile.

Eppure si riconobbero.

Lei gli chiese un bicchiere di vino rosso. Scese caldo nello stomaco. Certi sapori fanno ritrovare la strada.

Cercò quella stanza e quel pozzo.

Vide solo una sgangherata porta verde, ma la testa di basilico profumava ancora, nel recipiente di ferro.

Incontrò gli occhi dell'uomo che l'aveva seguita. Erano più scuri delle olive nere che una volta si conservavano nello stipo, in quella stanza dalla porta verde.

Certi sguardi fanno perdere la strada.

Lei si sedette su un vasolo scardinato e lasciato davanti alla porta. Era ancora tiepido, al tramonto.

Al piano di sopra qualcuno stava cucinando. L'odore non riuscì a capirlo, all'inizio. Sentiva l'aglio quasi bruciato e il profumo di quei pomodori piccoli, che si conservano appesi, sotto l'arcata.

Chiuse gli occhi. Sentì delle voci, dall'asteco del primo piano. Litigavano, come al solito, come sempre.

Si allontanò, da sola, e percorse tutta la rete di cortili.

Si nascose in un portone e le parve di essersi persa.

Doveva ritrovare la strada, perché le era nota, come i suoi anni, la sua voce, i suoi capelli.

Ricordò, improvvisamente.

Il pergolato, al primo piano. Ancora qualche pigna di uva fragola, un po' marcita. Vide il vestito scuro di sua nonna e sentì la litania del rosario.

Si nascose in quell'ombra che veniva dal fondo, in quel lento canto. Sentì il sapore di quel casatiello, che avevano appena sfornato e lei non aveva fatto raffreddare.

I bambini giocavano alla settimana, con un frammento di coccio e le righe incerte tracciate per terra con il gesso.

Allora era facile saltare le giornate e vincere.

Nel cortile appresso si pulivano i fagiolini, quintali e quintali. Si rideva di niente. Si guardavano i giovani della fabbrica che pesavano le ceste.

Si perse di nuovo in quella risata più forte delle altre.

Da lontano vide il giardino il cui ingresso era vietato. Oltre il cancello appariva la palma, alta e sottile.

Perché non aprivano quel cancello? Lei era tornata.

L'uomo le era vicino, le sorrideva.

Com'era bello mentre prendeva quelle chiavi ed apriva le porte di quel giardino!

Era ormai notte, quando si abbracciarono, in silenzio.

Il casatiello si mangia a Pasqua, così vuole la devozione. Il suo sapore dolce, ma non troppo, si sposa a quello salato del salame paesano. Io non lo so preparare. Ma Giovannina, ogni anno, vi si dedica, a partire dal lunedì della settimana di Pasqua.

Avere da lei la ricetta è stata un'impresa, soprattutto per la quantità degli ingredienti. "Io impasto a occhio" dice.

Infine, sono riuscita a risalire alle dosi.

Occorrono 1 chilo di farina, 350 grammi di zucchero, 350 grammi di sugna, 250 grammi di crescito e 8 uova.

Si impastano molto lentamente la farina, il crescito, la sugna e lo zucchero. Poi si aggiungono le uova e si lavora bene l'impasto per parecchio tempo. Questo è il segreto. Infine si mette il tutto nel tegame e si aspetta che lieviti. L'attesa che il casatiello lieviti accompagna le ore delle giornate pasquali. Giovannina prepara decine e decine di casatielli e poi li sistema, coperti, nei cassetti: lì, dice, lievitano meglio perché stanno al caldo. I casatielli hanno bisogno di almeno tre giorni di crescita. Di solito, si impastano il lunedì e si vanno ad infornare il giovedì santo, da un fornaio o da un pizzaiolo.

Solo quando si sfornano, si conosce l'esito di tanta fatica. Perché il casatiello è subdolo e inganna. Sembra cresciuto per bene, sembra cotto al punto giusto, ma dentro può riservare una cattiva sorpresa. Può restare, infatti, duro e *inchiommoso*.

Esistono varie versioni sulle ricette del casatiello dolce. Questa è un'altra, un po' più elaborata. Si sciolgono 40 grammi di lievito in poco latte caldo, si aggiungono 100 grammi di farina, quindi si impasta, facendo un panetto. Si lascia lievitare, coperto, per più di un'ora, in un luogo caldo. Poi si dispongono a fontana 400 grammi di farina, si pone al centro il panetto lievitato, insieme a 4 uova. Si impastano bene lievito e uova e si aggiungono 100 grammi di zucchero, 100 grammi di sugna e, a piacere, una fialetta di acqua di fiori di arancio. Si deve lavorare energicamente la pasta per una buona mezz'ora e poi si mette in uno stampo precedentemente unto con burro e sugna. Bisogna mettere da parte una pagnottella di pasta che servirà in seguito. Si mette il casatiello a crescere per due o tre ore, o anche per un'intera nottata, se necessario.

Trascorso questo tempo, si prendono sei uova intere, con il guscio e, crude, si infossano nel casatiello a uguale distanza. Si prende la pagnottella messa da parte, si ricava da essa un cordoncino che, diviso in dodici parti, messe a croce sulle uova, servirà a mantenerle fisse. Si battono poi due rossi d'uova e un cucchiaino di zucchero e con essi si spennella la superficie del casatiello. Il tutto si mette in forno già caldo a 180 gradi, per circa quattro ore. Quando il casatiello avrà preso un bel colore dorato, si verificherà che sia ben cotto, infilandovi un coltello o uno spaghetti, che dovranno risultare asciutti e puliti. A questo punto, potrà essere tolto dal forno.

Io non riuscirò mai a farlo, ma non è detto che, prima o poi, non mi metta alla prova.