

Licia Cardillo Di Prima

Elvira Romeo

Rosolio alla cannella

I racconti di Licia e
le ricette di Elvira



Ai miei figli Giuseppe e Davide

Licia

A Nino, al quale devo la passione per la cucina

Elvira

SOMMARIO

I racconti di Licia

Briciole di memoria

Una foto antica	pag. 15
Arrivano gli Americani!	» 17
Rosolio alla cannella	» 21
Il pacco dall'America	» 27
Il rito del pane	» 36
Nunzia, la Marchesa e la truvatura	» 40
L'uccisione del maiale.....	» 46
Zuela	» 51
Le vie dei canti.....	» 54
Foto incrociate.....	» 56
Ritorno.....	» 60

Magie

Margherita	» 69
Equivoco.....	» 75
Il contratto.....	» 86
Il Noce di Motta Camastra e La Gatta	» 95

Le ricette di Elvira

Antipasti - Sfizi e focacce

Parmigiana di carciofi.....	» 112
Polpette di baccalà	» 113
Ciambella salata.....	» 114
Rotolo di frittata al tonno.....	» 115
Plumcake salato con fave, pecorino e pancetta.....	» 116
Polpette di spinaci e patate	» 117
Sfincione di San Vito.....	» 118

Nfigghiulate (focacce ripiene e arrotolate)	» 119
Patate apparecchiate	» 120
Crostata di melanzane	» 121

Primi piatti

Anello di riso al salmone	» 124
Spaghetti con pesce spada e melanzane	» 125
Baccalà e riso in salsa di cipolle	» 126
Lasagne con salmone e zucchine	» 127
Risotto con nero di seppie.....	» 128
Orecchiette con zucca e salsiccia	» 129
Timballo di scaccaneddi.....	» 130
Cuscus di carne e verdure	» 131
Gnoccoli al ragù di maiale	» 133
Rigatoni con zucchine	» 134
Tagliatelle con salsa di noci.....	» 135
Spaghetti con le noci	» 136
Spaghetti con triglie e finocchietto selvatico	» 137
Sformato di riso alla Marchesa	» 138

Secondi di pesce

Teglia di pesce spada	» 140
Sgombri alle olive nere	» 141
Tortino di sarde e carciofi	» 142
Tonno brasato	» 143
Ruota di pesce spada	» 144
Polpette di sgombro con cipolla in agrodolce.....	» 145
Acciughe alle spezie	» 146

Secondi di carne

Involtoni di carne al Marsala	» 148
Filetto di maiale vestito	» 149

Filetto alla Tancredi.....	» 150
Arista all'arancia.....	» 151
Coniglio in salsa.....	» 152
Fettine di carne a strati.....	» 153

Dolci

Rotolo di ricotta.....	» 156
Savoiaro con tiramisù alle fragole.....	» 157
Pignocciata (a casa nostra Pignolata).....	» 158
Sfinci di casa mia.....	» 159
Dolcini di mandorla.....	» 160
Crema alla cannella.....	» 161
Gelo alla cannella.....	» 162
Buccellato.....	» 163
Gattò di ricotta.....	» 164
Torta di pane alle mandorle.....	» 165
Ravioli di conserva centenaria.....	» 166
Torta Licia allo yogurt.....	» 167
Cappelletti di ricotta fritti.....	» 168
Frittelle di riso.....	» 169
Torta africana.....	» 170
Torta con crema al limone.....	» 171
Torta di mele e noci.....	» 173
Biscotti al limone (ricetta di nonna Peppa).....	» 174
Biscotti a caviglia.....	» 175
Rosolio alla cannella (ricetta della Marchesa).....	» 176

Una foto antica

Una foto antica, scattata negli anni Cinquanta. Un rotame del passato, una scatola vuota, un carillon muto dove la ballerina immobile aspetta un cenno per mettersi a danzare, disegnare figure. M'intriga il profumo di ciò che è stato e non è più. Ha il sapore della tenerezza.

Mi è capitata per caso tra le mani, mentre frugavo in un cassetto. Al centro, c'è Sara, mia madre, un sorriso stampato sulle labbra dipinte, gli occhi d'un nero liquido, velati di tristezza. È fasciata in un abito scuro, con il colletto bianco, morbido, che le carezza le spalle. Porta i capelli legati. Irradia una bellezza discreta. Ha la mano sinistra poggiata sulla spalla di Nino. Io sono a destra, accanto alla zia Angelina. Indosso un vestito di velluto spezzato alla vita e una collanina sul petto. Sul polsino destro, un orologio, regalo di Nenè, mio padre. Sorrido, in attesa del temuto lampo al magnesio. Mio fratello ha i lineamenti tesi, lo sguardo annoiato, perduto oltre l'obiettivo.

Appartengono al passato tutti e tre. Era per mio padre quella foto. Nel ricordo, sono illuminati da un bagliore, come quando nel buio di una stanza, all'improvviso, si accende una fiamma che dà corpo alle ombre.

Di mia madre riecheggia la voce, tenera, senza spigoli, e uno schiocco di labbra che si scioglie in gocce di dolcezza sulla mia guancia di bambina. Un ricordo struggente che mi restituisce il desiderio forte, violento, di rifugiarmi tra le sue braccia, come dentro un guscio di noce.

Di Nino, invece, riecheggia il silenzio.

Tutti e tre mi guardano da un passato lontano e m'invitano a staccarli dalla loro fissità, dal freddo del bianco e nero, mi chiedono d'imprimere loro il movimento che la foto ha cristallizzato in quella posa. Ed ecco che mi tuffo nel magma incandescente dei ricordi e annaspo alla ricerca di quei frammenti che non si sono fusi. Ce ne sono tanti che resistono al vortice della colata. Alcuni brulicano minacciosi come batteri sotto la lente di un microscopio. Mi verrebbe voglia di affogarli, ma non ne ho il coraggio, altri sembrano globuli innocui, innocenti sprazzi d'accaduto, bagliori di vita. Ed è questi che isolo, dopo averli passati al vaglio, affinché non possano nuocermi. Li proietto sullo schermo della memoria e vedo che prendono corpo, movenze, parole, profumi...

Arrivano gli Americani!

La Via Grande era deserta. Un vapore farinoso velava il tufo delle case e sgranava i ricami delle cornici e delle mensole dei balconi. C'era un silenzio sospeso, incerto, interrotto dal calpestio degli zoccoli dei muli sull'acciottolato dell'Ospedale e dallo sferzare delle code che tagliavano l'aria rarefatta. Un uomo camminava rasente il muro per proteggersi dal sole. Un cane randagio, la lingua penzoloni, gocciolante di bava, si rifugiò sotto un arco.

A un tratto, il silenzio fu squarciato da botti sordi e cupi che rintronarono nella via come i masconi della festa grande, seguiti da altri boati più vicini, più fragorosi e infine più deboli.

Dai balconi, dalla farmacia, dalla Canonica sbucarono donne, uomini, bambini con gli occhi puntati al Biviere, poi le braccia tese a indicare un punto lontano all'orizzonte.

«Che fu? Che fu?».

«Arrivano! Arrivano!».

Era un chiedere ansioso, un risponderci concitato. Dapprima un sussurro, un vociio sommesso, infine un'esplosione incontenibile che rimbalzava, riecheggiava nell'aria polverosa.

Dal Castello, dai vicoli, dalle entrate, un accorrere festoso, convulso.

«Arrivano! Arrivano! Al fondaco sono!».

Dal Circolo, sgorgò un fiume rosso di bandiere morbide, ondeggianti, di festoni, di scritte “Welcome”, “Benvenuti ai liberatori”.

Il corteo scivolò lungo la Via Grande ingrossandosi con rivoli diversi; da Via delle Scale affluì una marea di donne scarmigliate, di vecchi zoppicanti, di uomini eccitati. Due giovani, alzando uno stendardo rosso con la falce e il martello ricamato a pittoresco, gridavano con quanto fiato avevano in gola:

«Viva gli Americani!».

Arrivarono il Podestà, l’Arciprete, il Comandante dei Carabinieri e un gruppo di seminaristi trafelati.

Dal corteo si levò un grido minaccioso:

«Abbasso i fascisti! Abbasso i preti!».

Dalla Via del Forno, una fiumana, con un fragore di valanga, si schiantò nella Via Grande. Una donna, come una furia, agitando uno straccio rosso, urlava:

«Evviva agli Americani, morte ai fascisti!».

Un fremito, un furore sordo corse tra la gente.

Lo stridere delle jeep rimbalzò nella Via Grande.

«Qua sono! Qua sono! Arrivano!».

Le jeep avanzavano tra due ali di folla inneggiante, sputando fumo e brontolando. Poi si fermarono. A bordo, dei militari, sudati, i capelli scompigliati, colore del grano maturo.

Tutti con gli occhi puntati su di loro ad acclamare, salutare, a richiamarne l’attenzione.

Uno di loro guardò incuriosito e perplesso il mare

rosso, fluttuante di bandiere, nel quale annegavano mille coppole nere e le teste cupe delle donne, infagottate nei loro vestiti castigati. Salì sul cofano e, come un gigante, come un dio vendicatore, dominò la folla che, senza ritegno, cercava di afferrarlo, sfiorarlo, come si fa con il santo in processione. Egli si chinò sul compagno, farfugliò qualcosa e parò le mani che si riempirono di caramelle, cioccolato, sigarette e, sorridendo, le lanciò in tutte le direzioni. Rispose un protendere di braccia, un chinarsi frenetico, un accapigliarsi, un imprecare contro il vicino più lesto.

«Viva l'America!», gridavano tutti.

«Viva l'abbondanza!», urlò uno, afferrando al volo un pacchetto di sigarette. Un altro soldato salì sul cofano della jeep e rise sboccatamente alla vista dello spettacolo. Anche lui aveva le mani piene di sigarette e caramelle e scrutava tra la folla il bersaglio più allettante. Per un attimo rimase fisso, guardando in direzione di Angelina e le lanciò qualcosa che lei non riuscì ad afferrare al volo, schiacciata com'era da altri corpi più agili che si sbracciavano e saltavano.

Sara mi stringeva la mano fino a farmi male e io stavo aggrappata al vestito della zia, spaventata e nello stesso tempo elettrizzata dal frastuono dell'insolito avvenimento. Mi sembravano dèi quei giovani con le mani cariche di ben di Dio, sorridenti e sorpresi alla vista della folla estasiata che voleva osannarli.

Angelina, intanto, come obbedendo a un misterioso impulso, con uno strattone si liberò di me e di mia madre che cercava di trattenerla e si fece largo a spintoni. Arrivata alla jeep, afferrò la mano dell'americano e, per

salire su, alzò la veste a fiori e scoprì le gambe snelle e lunghe. Si sentì un lungo applauso accompagnato da qualche sboccato apprezzamento.

«Angelina è pazza», disse mia madre, con rabbia, a vederle abbracciare il soldato, carezzarlo, asciugargli il sudore sulla fronte e urlare:

«Viva l'America!».

Un coro rispose: «Viva l'America!».

«Viva il sole dell'avvenire!».

«Viva il comunismo!».

«È ricca l'America!», fece un tizio con uno sguardo incantato e un altro, con una punta di emozione: «Ora sì che è finita la miseria!».

Sara, gli occhi ad Angelina che ora sventolava una bandiera e lanciava sigarette e baci alla folla, rimase muta, come contrariata. «Se lo viene a sapere Nené», disse, «come è vero Iddio, questa volta l'ammazza!».

Le ricette di Elvira

Parmigiana di carciofi

Ingredienti

10 carciofi
passata di pomodoro
parmigiano grattugiato
mozzarella
2 uova intere
mollica di pane fresco
sale, pepe, burro

Pulite i carciofi sino a ottenere solo i cuori, indi immergeteli nell'acqua in ebollizione, dove avete spremuto il succo di un limone, cuocete per 6-8 minuti, scolateli e asciugateli su carta assorbente da cucina.

Divideteli a metà, eliminate il fieno e, poi, tagliateli a fettine non troppo sottili.

Tagliate a fette la mozzarella, battete le uova con una presa di sale e pepe.

Imburrate una pirofila, che porterete direttamente a tavola, cospargetela con la mollica di pane fresco e poi iniziate a comporre la parmigiana: disponete i carciofi, alternandoli con la salsa di po-

modoro, parmigiano, fette di mozzarella e battuto d'uovo.

Completate con un velo di salsa, cospargete ancora con parmigiano, mollica fresca e, in ultimo, il battuto d'uovo.

Infornate per circa venti minuti a 180°.

Servite la pietanza calda o tiepida.

È la variante invernale della tradizionale e più nota parmigiana di melanzane, ma altrettanto gustosa e appetitosa.

A piacere, potete arricchire il piatto aggiungendo delle fette di prosciutto di Praga.

Io personalmente la preferisco semplice.

Polpette di baccalà

Ingredienti

1 kg di filetti di baccalà
sotto sale
100 g di mollica di pane
fresco
2 cucchiari di pecorino
grattugiato
2 cucchiari di parmigiano
grattugiato
1 spicchio di aglio
1 uovo
latte, farina, prezzemolo
1 cucchiario di pinoli
sale, pepe, olio di oliva

Ponete il baccalà a bagno per due giorni, cambiando l'acqua ogni 12 ore. Trascorso il tempo necessario, lessate i filetti in abbondante acqua calda, salate e cuocete per dieci minuti circa, scolateli ed eliminate spine e pelle. Sminuzzate la polpa e amalgamatela con la mollica di pane inzuppata nel latte, con l'uovo, un trito di aglio e prezzemolo, il pecorino, il parmigiano e i pinoli. Condite con sale e pepe e formate delle polpette della grandezza di una noce. Infarinatetele e friggetele in abbondante olio d'oliva extravergine caldo. A piacere, potete immergere le polpette in un sugo di pomodoro bollente facendole cuocere per altri dieci minuti. Ecco una diversa preparazione del baccalà che potrete inserire nei menù delle prossime festività natalizie.



Acquistalo