



PREMIO

ricetta con il coinvolgimento della famiglia

Maria Camela Miccichè

Scicli (RG) - Sicilia

58 anni

Ricetta

Era estate. L'estate iniziava con la radio appesa a un ramo dell'ulivo davanti casa, l'unico posto dove riusciva a prendere Radio Malta con Jocelyn e il suo accento straniero che stilava la classifica dei dischi più venduti della settimana, talvolta per intercessione divina, si riusciva a captare qualche radio locale. Celentano gracchiava, non per sua colpa ma per la condizione dell'altoparlante della "Geloso" grigia, i suoi amori estivi e gli odori dell'estate erano ovunque. Da noi, l'estate iniziava con l'odore del pomodoro e del basilico. Tutta la famiglia si riuniva in campagna per fare la conserva di pomodoro: i buttighi e u strattu. (le bottiglie e l'estratto) Ogni anno mia nonna tirava fuori dallo stesso scatolo, come da un reliquiario, la macchina per passare il pomodoro quella pesante, marca "Tre Spade", la sterilizzava e procedeva al montaggio, era la battuta d'inizio. Ciascuno aveva il suo compito sempre uguale nel corso degli anni. Nessuno poteva abdicare o cedere il proprio ruolo, tranne per gravi motivi di salute o per premorienza. Mia mamma e mia zia lavavano i pomodori, mio nonno era addetto alla manovella, mio zio imbottigliava i pelati, io e mia sorella pulivamo i tappi, allineavamo le bottiglie e porgevamo a mia nonna le foglioline di basilico già lavate ed asciugate, mio padre era l'addetto al fuoco, mia nonna supervisionava ogni cosa dal singolo pomodoro alla spremitura, poi, se tutta la filiera era perfetta, lei e solo lei, riempiva le bottiglie fino all'altezza giusta del prezioso liquido e le sigillava con la macchinetta per i tappi. Il risultato era sempre ottimo. Era una settimana di fermento, i vestiti di tutti erano schizzati di pomodoro come le chiacchiere attorno alle bottiglie, le risate per le battute ironiche di mio nonno, mia

nonna che lo rimbrottava, mia mamma e mia zia che chiacchieravano e ridevano, tutta la vita, la nuova vita estiva, che cominciava come ogni anno, attorno alle cassette di legno colme di pomodori appena raccolti. Finita la salsa di pomodoro, si procedeva con l'estratto, la gioia di tutti noi. Per fare l'estratto bisognava che i pomodori fossero più acquosi e di conseguenza passassero dalla vite senza fine della Tre Spade molto velocemente. Mia mamma e mia zia avevano già lavato e asciugato con attenzione, i fagnotta, i piatti di terracotta che passavano da madre in figlia e che del passaggio recavano i segni, piccole crepe, sbeccature, ragnatele sullo smalto. Adoravo quei piatti pesantissimi e colorati, c'erano, dipinti sul fondo, uccelli, galli, pesci, tutti coloratissimi, quelli più antichi invece erano più grezzi, di un giallo scuro con dei cerchi blu o verdi sul bordo, erano della bisnonna. La passata, molto liquida veniva messa in una pentola grande, mia nonna la girava in un senso e poi nell'altro, come una specie di rito propiziatorio. Mio padre e mio zio avevano già sistemato una base d'appoggio in terrazzo, l'estratto doveva stare in alto, più vicino possibile al sole e lontano dalla polvere e dalla terra. Sui trespoli di ferro venivano posizionate delle lunghe e spesse tavole, venivano lavate per bene con l'acqua corrente e poi partiva la processione di tutti i componenti della famiglia con i piatti che venivano distribuiti in base all'età e alla forza e con la raccomandazione di stare attenti a reggerli con cura. Sistemati sulle tavole, gli uomini, andavano a prendere la pentola con il liquido vermiglio e mia nonna con il mestolo grande, usato solo per quello scopo, riempiva i piatti. Da quel momento sarebbe cominciato un lungo andirivieni delle donne di casa per "arriminari u strattu" (girare e mescolare l'estratto). Per tutto il giorno e specialmente nelle ore più calde, bisognava andare a girare con un cucchiaino di legno quella salsa liquida finché il sole cocente non avrebbe fatto evaporare tutta l'acqua lasciando solo il concentrato o estratto di pomodoro. La sera tutti i piatti venivano coperti con un velo bianco. Man mano che si addensava, la salsa, diventava dolcissima e non potevamo proprio fare a meno di rubarla di qua e di là, sperando di confondere la ruberia con una mescolata approssimativa. Mia nonna era peggio di un generale in assetto di guerra e così non riuscivamo mai a farla franca, ma arrivammo a un compromesso: un piatto solo per noi. Mentre le donne di casa si proteggevano dal sole con un fazzoletto bianco sulla testa, noi andavamo in terrazzo con grandi fette di pane dove spalmavamo il prezioso estratto, meglio della Nutella. Alla fine, i piatti che all'inizio coprivano buona parte del terrazzo erano rimasti pochi, via via che si asciugava da quelli piccoli, veniva messo in quelli grandi, fino a quando si arrivava alla consistenza giusta, quindi si riempivano i vasetti di vetro, si mettevano le foglie del basilico e poi si coprivano di olio d'oliva. Qualche cucchiainata di quel concentrato, avrebbe insaporito sughi, carne, e pietanze varie per tutto l'inverno. Quell'estate, avevo 14 anni, la prima estate senza nonno Vincenzo, mi fu assegnato il compito di girare la manovella... e girando la manovella mi accorsi di fare battute ironiche... mia nonna mi rimbrottava ma con poca convinzione mia sorella rideva e mia mamma e mia zia si raccontavano la vita. Attorno c'era il profumo dell'estate, rosso di pomodoro e verde di basilico.