

CHE BONTA'

Mentre il sole indora l'alba, la triade della cucina (cipolla, carota, sedano) danza nella pentola, sulla stufa, dove ogni piatto è un racconto.

Su di un pentagramma, inizia la magica ballata dei sapori, una rapsodia di coperchi e posate si alterna dalla tavola al lavello, creando suoni discontinui, nitidi e unici.

Pronto è il pomodoro appena raccolto nell'orto, regala il suo vermiglio colore, bevendo un generoso condimento di olio del nostro territorio: ulivi argentei partoriscono sane olive, sulle colline che osservano dall'alto San Martino.

Le voci della gente del paese mentre raccoglie i saporosi frutti, e canta serena, è pura poesia, certe immagini rimangono tatuate nell'anima come auspicio di vita vera.

Eccolo!

E' il baccalà messo a bagno giorni prima, per renderlo tenero, una leggera spolverata di farina ed ecco che galleggia nel sugo, ben rimestato con un cucchiaino di legno, chiama a gran voce una manciata di prezzemolo e uno spicchio di aglio in camicia.

Scoppietta il fuoco nel camino, mimando una veloce tarantella che rallegra e riscalda come una storia paesana., intanto cuoce lenta nel paiolo una grande polenta, pronta ad amalgamarsi con il generoso baccalà, che mette alla prova le papille gustative saziandole di buono, ed io mi nutro del profumo che solletica le narici già pregne di gusto.

Ballo attorno al tavolo, prendo stuzzichini, bruschette condite con olio buono, in attesa di riempire lo stomaco con il piatto dei Re, ascolto la radio che mi suggerisce:

Ma che bontà ma che bontà
la cucina della nonna!

BRUNELLA MAGAGNA