CONSORZIO DELLA QUARANTINA
associazione per la terra e la cultura rurale
casella postale 40 - ufficio GE/06 - 16149 Genova
tel. 347.9534511 - *posta elettronica*: scrivi@quarantina.it

corso di cucina tradizionale

in collaborazione con Azienda AUTRA - loc. Olmi di Savignone (GE)

quarta lezione - ventinove novembre duemilasei

ricette di Enrichetta Trucco - testo a cura di Sergio Rossi

Natale! Nömme magico
E che ö fa batte ö chêu
Côi ciû contrari palpiti,
ai vëgi ed ai figgiêu,
Speranza, dexiderio
De tanta pövia gente,
stimolo pe-ö credente
delizia dö mangiön, [...]

Siamo nel dicembre 1901 quando il giornale umoristico genovese "Il Successo" pubblica "Natale" di Nicolò Bacigalupo, una delle più note poesie dedicate al Natale, che racconta in rima e con tono garbatamente scherzoso le usanze alimentari di quel periodo.
In questa prima strofa è racchiusa una gran parte del senso della festa di Natale: speranza, desiderio, stimolo per il credente e delizia del mangione. Noi ci occuperemo di quest'ultimo aspetto, senza tuttavia ignorare che il Natale è una festa religiosa e non può essere ridotta a semplice "mangiata".
In questa poesia si parla della tradizione natalizia a Genova, ma il nostro sguardo è rivolto più verso la montagna dove, per diverse ragioni, le usanze assumono un carattere differente. Succede come sempre, come in altre occasioni abbiamo già ricordato: la tradizione ligure o genovese può essere genericamente raggruppata ma, a livello locale, le cose cambiano da un posto all'altro.
Il pranzo di Natale era un momento molto atteso anche nelle famiglie contadine. Era il giorno in cui si lasciava da parte la parsimonia e ci si permetteva un vero pranzo al modo dei ricchi (o quasi), pranzo che avrebbe degnamente onorato la festività forse più importante dell'anno.
Mentre in città c'era la corsa all'acquisto nei negozi, in campagna molte delle vivande che finivano in pentola e in tavola erano autoprodotte. Si può partire dal cappone – o più semplicemente dal gallo o dalla gallina – che finiva bollito, anche per fare il brodo in cui cuocere i classici "*mustaccioli de Natale*". Ma sono i ravioli il vero piatto forte del Natale, solitamente di carne e verdura – altrimenti definiti *raieu de carne* – o di magro. Ad aver voglia di chiedere a qualche anziano quale delle due varianti si preparasse più diffusamente, si vedrà che le usanze cambiano da zona a zona e da famiglia a famiglia. Qui sotto mettiamo due brevi storie relative ai ravioli e provenienti da due frazioni di Montoggio distanti fra loro non più di quattro chilometri.

Una storia: i ravioli della Meri

Ci piace raccontare la storia dei ravioli magri di Maria Savio, contadina delle nostre Montagne, classe 1914, tuttora in ottima salute.
Con lei parliamo genovese, ma per semplicità scriveremo in parte in italiano:
"...poi preparavamo i ravioli che erano ripieni di prescinseua e verdure. Il giorno dell'immacolata, 8

dicembre, mia mamma metteva a rapprendere un po' di latte; quando era rappreso *se ghe faxeiva unna croxe in mëzo e o se metteiva à scoâ inte unna piccaggetta appeiso in sciô lavello e o se lasciava fermo finn-a a-a vigilia de Natale. Allöa se piggiava de verdüe: boraxe, giæ, e se gh'ëa de l'ätro, se boggìvan appenn-a, se scoàvan, se ghe azzonzeiva a prescinseua e o pin o l'ëa pronto. A sfeuggia a se faxeiva con pöche euve. A-a mattin de Natale, se preparava a gallinn-a boggia e o tocco pe-i raieu"*.
(la parte in genovese è stata riveduta da Fiorenzo Toso)

Un'altra storia: i ravioli Garibaldini

Alla fine dell'ottocento, in un paese dell'entroterra, una coppia di sposi rileva l'osteria da alcuni parenti. Il lavoro procede bene e progredisce anche per l'ubicazione su una strada frequentata e adiacente un santuario molto noto. Anche la famiglia aumenta di numero e, nel 1906 i figli sono 6. Purtroppo, una sera, il marito di Luigia viene rapinato e assassinato sulla via del ritorno dalla città; il cavallo torna a casa ma sul calesse non c'è nessuno. Luigia capisce che qualcosa non va e, accompagnata dal figlio Mario, ripercorre la strada verso Genova ritrovando Michele, ormai esanime, sul ciglio della strada. Il dolore non sconfigge Luigia che riprende in mano l'osteria insieme ai figli più grandi. E per affrontare l'impegno, decide di chiedere aiuto alla madre, Maria, al servizio come cuoca nella famiglia di Stefano Canzio e Teresita Garibaldi. Sarà Maria che contribuirà a raffinare e migliorare la cucina della trattoria, in particolare preparando quei ravioli alla genovese che più volte Giuseppe Garibaldi aveva apprezzato a casa della figlia. Al punto che Teresita si recherà spesso in visita da Maria anche per gustare i ravioli che adora. Da allora, i ravioli di quella trattoria della nostra montagna, si chiamano "Garibaldini" in omaggio all'eroe dei due mondi e, ci piace pensare, in omaggio ad una grande cuoca.

Ravioli magri

Ingredienti

per la pasta

1,2 chilogrammi di Manitoba
400 grammi di farina 00
9 uova
500 grammi d'acqua circa

per il ripieno

1,2 chilogrammi di erbette miste oppure spinaci e bietole
400 grammi di ricotta
200 grammi di parmigiano
6 uova (4 intere e due rossi)
Un pizzico di noce moscata grattata
Un cucchiaino di maggiorana fresca
Sale quanto basta
Una noce di burro

Preparazione

dell'impasto

Pulire e lavare accuratamente le verdure, lessarle, strizzarle e passarle al tritatutto. Asciugarle quindi in padella con una noce di burro. Una volta raffreddate, aggiungere la ricotta, il parmigiano, le uova, la noce moscata, la maggiorana tritata finemente e aggiustare di sale. Mescolare bene e mettere in frigo.

della pasta

Formare una fontana con la farina e incorporare le uova dosando poi l'acqua in modo da ottenere una pasta molto morbida. Lasciare riposare coprendo con un panno umido.

dei ravioli (o dei pansoti)

Tirare una sfoglia sottile servendosi dell'apposita macchina o usando il mattarello (operazione un po' più complicata).

A questo punto si deve decidere se fare i ravioli o i *pansoti*. Nel primo caso, tirata la sfoglia, si dispone il ripieno in forma di piccole pallottole una a fianco all'altra, avendo cura di lasciare fra di esse uno spazio vuoto. Fatto questo, si ripiega la pasta su se stessa a coprire le pallottole di ripieno e, premendo con le dita nel punto di giuntura della pasta e nei punti di vuoto fra le pallottole di ripieno, si fanno aderire bene le due sfoglie. A questo punto, usando una rotella, si incide la pasta a formare i ravioli e si continua ripetendo il medesimo procedimento da capo. I ravioli si cuociono in abbondante acqua salata per pochi minuti e si condiscono con il *tuccu* o con altri condimenti a piacere.

Per i *pansoti*, una volta tirata la pasta sottile, la si taglia a quadrati di circa 8/10 centimetri di lato, a seconda che si vogliano ottenere *pansoti* più o meno grandi. Si dispone quindi il ripieno al centro di ogni quadrato di sfoglia, la si ripiega sul ripieno stesso a formare un triangolo e si termina il *pansoto* conferendogli la forma di un grande tortellino.
Per la cottura dei *pansoti* valgono le stesse indicazioni dei ravioli; si possono condire con salsa di noci o con burro e salvia (o altri condimenti a piacere; anche un pomodoro fresco appena saltato consente di gustare al meglio il sapore del ripieno).

Per continuare con i piatti della tradizione, quelli classici, potremmo parlare dei *berodi* – ovvero sanguinacci – che si saltavano in padella; del tacchino, che finiva arrosto con le patate o della gallina bollita di cui abbiamo già detto. Ma il vero simbolo del Natale genovese era ed è tuttora il pandolce. Come tutti i liguri sanno bene, il pandolce si produce sia alto sia basso. Quale dei due sia più antico lo si capisce piuttosto semplicemente. Il pandolce alto si fa con il crescente, mentre per quello basso si usa il lievito chimico, quello delle comuni bustine. Questo sistema di lievitazione è stato scoperto nella seconda metà dell'800 e si è diffuso decisamente a partire dal '900; basta questo, quindi, per capire che l'attuale sistema di produzione del pandolce basso, se invariato, risale a non più di un secolo fa.
Insomma, il pandolce, in antico, si faceva con il crescente o piuttosto con la biga o preimpasto. Nelle famiglie contadine si usava il crescente per fare periodicamente il pane e se ne conservava una parte per la volta successiva. Quindi il crescente

faceva parte del "corredo" di casa. Ma in campagna, nelle case dei contadini, non si faceva il pandolce, bensì la *figassa duse*. Occorre precisare che il termine *figassa* , in campagna, era riferito ad una specie di pane piuttosto piatto che, a seconda dei casi, poteva essere dolce o salato. Una variante più ricca della versione dolce era appunto la focaccia dolce di Natale, preparate per l'occasione e arricchita con uvetta, e se possibile qualche candito e rari pinoli. Qui sotto abbiamo messo una ricetta che, come sempre, è solo una delle migliaia di varianti della stessa preparazione. Abbiamo suggerito l'uso del lievito di birra che consente una relativa velocità di esecuzione, soprattutto se paragonato al crescente.

Focaccia dolce

Ingredienti

Biga

250 grammi di farina Manitoba*
100 grammi di latte
20 grammi lievito di birra
Un pizzico di zucchero

750 grammi di farina Manitoba
250 zucchero
250 grammi di latte
200 grammi burro
200 grammi uvetta
100 grammi di cedro candito
50 grammi di pinoli
25 grammi lievito
1 rosso d'uovo
3 cucchiai di Marsala
Un pizzico di sale
Un pizzico di vanillina
Una grattatina di scorza di limone
Un goccio di latte per sciogliere il lievito

Un poco di zucchero per spolverare la superficie

*la farina Manitoba può essere sostituita con farina 00 purché piuttosto forte.

Preparazione

La biga

Impastare la Manitoba, lo zucchero e il lievito sciolto nel latte. La biga deve essere ben morbida. Lasciare lievitare coperta per circa 40/50 minuti. La nostra prova è stata effettuata ad una temperatura ambiente di circa 20° C (superfluo ricordare che la maggiore temperatura (e umidità) favorisce e accelera la lievitazione).

La focaccia

Formare una fontana con la Manitoba e incorporare l'uovo, il marsala, lo zucchero, il sale, la vanillina, la scorza di limone e il lievito sciolto in un goccio di latte; amalgamare. Aggiungere quindi il burro ammorbidito e continuare a lavorare. Una volta formato un impasto morbido, incorporare l'uvetta, i pinoli e il cedro. Lavorare con cura fino ad ottenere un composto omogeneo.
Lasciare riposare qualche minuto (5 minuti) e spianare leggermente con un mattarello. Questo impasto è ideale per un tegame di 38/40 centimetri di diametro. Disporre quindi l'impasto nel suddetto tegame precedentemente imburrato e infarinato. Lo spessore della focaccia deve risultare uniforme sui bordi e un poco maggiore al centro. Cospargere la superficie con poca acqua aiutandosi con un pennello e spolverare di zucchero. Lasciare lievitare per circa 2 ore e mezza (controllare sempre la lievitazione) e infornare a 200° C per circa un'ora (per accorciare i tempi di lievitazione si può avvicinare la focaccia ad un calorifero o ad una qualunque fonte di calore. Sarebbe anche utile mantenerla coperta con un panno durante la lievitazione).

il CONSORZIO DELLA QUARANTINA *è*
un'associazione formata intorno all'agricoltura familiare e all'economia dell'entroterra rurale e della montagna, per contribuire a ricostruire una comunità fatta di persone che si incontrano, dove c'è posto per chi produce cibo e cultura, per chi lo prepara, per chi se ne nutre, per chi lo vende e lo diffonde

lo scopo sociale è sostenere il mondo rurale
per tutelare e promuovere

a. *l'agricoltura familiare;*
b. *il recupero abitativo e produttivo del territorio e la sua salvaguardia;*
c. *la coltivazione, l'allevamento, la conservazione, lo scambio e la diffusione di varietà e razze tradizionali di interesse agricola;*
d. *la conoscenza, la produzione e la vendita dei prodotti derivati da tali varietà e razze;*
e. *le attività comunitarie, conviviali e di sussistenza;*
f. *la cultura locale, l'artigianato manuale, la cucina tradizionale, la conoscenza del territorio e delle sue comunità; i saperi popolari, le pratiche locali, le titolarità collettive, i luoghi comunitari, gli usi tramandati, le soluzioni semplici e comprensibili per tutti, le innovazioni introdotte con lentezza e con il rispetto dei tempi comuni di accoglimento, le consuetudini condivise, la partecipazione nelle scelte e nelle decisioni.*

Ci si può associare come:

PRODUTTORI (*chi, in forma professionale o amatoriale, coltiva e vende prodotti di agricoltura familiare e locale, in particolare di varietà e razze tradizionali - come la patata Quarantina Bianca Genovese, recuperata negli ultimi vent'anni dopo avere rischiato la scomparsa, dalla quale l'associazione prende il nome*)

AFFILIATI (*ristoranti, negozi, agriturismi e gruppi di acquisto che si impegnano a diffondere, usare, vendere i prodotti tutelati e promossi dall'associazione*)

SOSTENITORI (*tutti coloro che condividono lo scopo sociale dell'associazione e desiderano partecipare alle sue iniziative*)

Tutti i soci *ricevono a casa il notiziario bimestrale, la tessera dell'associazione e, a fine anno, il bugiardino; possono partecipare alle iniziative e ai corsi sociali; fruiscono dello sconto-soci presso i produttori e gli affiliati convenzionati, possono acquistare quarantine da seme e accedere allo scambio di varietà tradizionali, possono iscrivere con* 1 • *i propri familiari.*