



## I sapori... della mamma!



Quante volte vi sarà capitato di assaggiare un dolce o un'altra pietanza e chiedendo al cucinante di turno la ricetta sentirvi dire: "E' la ricetta della mamma!" Prendendo spunto dalle innumerevoli volte che abbiamo richiesto o abbiamo dato le ricette di casa, consiglio la lettura del libro *La ricetta della mamma* di **Giorgio Faletti**. Pubblicato nel 2006 in prima edizione dalla casa editrice Baldini & Castoldi, è stato riedito per i tipi de La nave di Tesco+ nel dicembre del 2018.

Un racconto breve pubblicato postumo in cui in una cinquantina di pagine ritroviamo il mondo di Faletti (1950-2014). Si presenta al lettore con una narrazione veloce, impeccabile, ironica e una trama originale e divertente.

*Leggendo i suoi scritti brevi si colgono continui riferimenti legati alla cultura ruvida ma genuina della piccola città e delle tradizioni contadine...[...]* è anche una sintesi perfetta delle sue passioni. Compaiono elementi che hanno caratterizzato la sua vita, determinando nel tempo delle costanti. **La buona cucina**. Passione che sicuramente gli è stata trasmessa dalla mamma che dedicava giornate a preparare i suoi mitici agnolotti fatti in casa. E alcuni piatti tipici della tradizione piemontese. Non una varietà sterminata di ricette, poche cose ma fatte con tutti gli accorgimenti, i dettami e la pazienza che la buona cucina richiedeva. [...] E gli amici ancora ricordano con nostalgia le sue creazioni culinarie [di Giorgio] che gli hanno spesso procurato applausi a scena aperta! **Il thriller**. La sua propensione verso il genere thriller non credo richieda molte parole. Ma vorrei ricordare che Giorgio fu innanzitutto un giovanissimo e appassionato lettore. [...] E poi il Giorgio scrittore, che è storia. [...] **L'ironia**. Ecco il terzo elemento che ha caratterizzato la sua carriera, sfociando nell'umorismo intelligente ed esilarante di personaggi che hanno contribuito a fare la storia della comicità italiana. Ma l'ironia è stata il motore di tutta la sua vita... (Dalla postfazione al libro *La ricetta della mamma* di Giorgio Faletti, *La ricetta di Giorgio* di Roberta Bellesini Faletti)

Mico Torre un killer spietato, il ventisette maggio di un anno qualsiasi prima del 2000 si introduce in casa di un super manager di una multinazionale Lanfranco Giussani, un tizio “molto” ricco e “molto” donnaiolo. Mico si è appostato sotto casa per giorni e giorni. Ha così imparato a conoscere ogni suo movimento, ma non considera insormontabile un unico problema: la vicina d'appartamento *un'arzilla vecchietta dall'età imprecisabile ma la cui curiosità poteva esser precisata benissimo e senza difetti di approssimazione*. La finestra dell'appartamento del manager s'affaccia di fronte al tribunale dove il giorno seguente si svolgerà un processo con un testimone chiave, che lui da killer esperto, dovrà uccidere. Una variabile non prevista, però si presenta allo spietato sicario: sei barattoli di vetro ripieni d'invitanti peperoncini rossi, deposti con cura nel loro piccolo acquario d'olio preparati accuratamente dalla mamma del Giussani.

*“Pensate il caso. Una banale indigestione che ha costretto un uomo a correre in bagno ha evitato un omicidio e assicurato alla giustizia un assassino che la polizia cercava da anni. Io l'ho visto mentre lo portavano via. Un tipo con una faccia da brava persona [...] E' proprio vero: ne uccide più la gola che la spada”*. (La ricetta della mamma di Giorgio Faletti)

Oggi quando parliamo di piatti di casa cucinati da nonne, mamme e zie facciamo riferimento a ciò che è più buono e genuino. Una filiera corta che ci garantisce la qualità e *condiziona un nuovo modo di pensare il rapporto col cibo [...] il “fatto in casa” ha assunto una tale centralità nel pensiero alimentare, da imporsi anche come fenomeno di moda e da rovesciare i paradigmi di valutazione del cibo. [...] di fronte a un bellissimo dolce preparato con le proprie mani, ci si poteva aspettare un commento del tipo: “sembra un dolce di pasticceria”*. Oggi i valori sono invertiti. Sono i biscotti da forno o da pasticceria a voler apparire “fatti in casa”, per avere qualche change in più di finire sulla nostra tavola. (Il sugo della storia, Massimo Montanari, Laterza, 2016).

La stagione primaverile ormai è arrivata, fiori e erbe aromatiche iniziano a profumare l'aria e cosa c'è di meglio che catturare tutti i sapori e aromi per arricchire i nostri piatti? Oggi non accendiamo i fornelli, prepariamo dei vasetti di soffritto sotto sale una ricetta di famiglia. Gli **odori** (mamma li chiama da sempre così) sono un trito di verdure che si conservano sotto sale, utili per il sugo, ma anche per insaporire qualsiasi ricetta dove serve il battuto di sedano, carote, cipolle, prezzemolo, basilico e pomodoro. Si usa come un normale trito fresco, basta, solo, aggiungere il sale con parsimonia e solo dopo avere assaggiato le pietanze preparate. E' un battuto che si conserva bene e si ha sempre pronto in dispensa, le pietanze diventano più gustose di quando si usa il battuto fresco in quanto vi è un concentrato di sapori.

Dose: 500 grammi di carote, 500 grammi di cipolle, 400 di pomodori maturi, 500 grammi di sedano, un mazzetto di prezzemolo ed uno di basilico, 500 grammi di sale grosso da cucina. La ricetta di mamma non prevede come ingrediente l'aglio, però può essere aggiunto senza problemi sia quello fresco che si trova in questo periodo o qualche picchio di quello conservato.

*Procedimento:* Tritare come per un soffritto tutte le verdure (io utilizzo il mixer, per i pomodori una mezzaluna). Sistemare in una zuppiera, aggiungere il sale grosso, mescolare bene. Porre in vasetti di vetro chiusi ermeticamente. Si conservano bene in dispensa. Quando si aprono è bene tenerli in frigo. Questi odori usati in piccola quantità danno sapore alle vostre pietanze dai sughi, ai brodi, agli involtini, alle minestre, ai spezzatini e al pesce.



La preparazione è molto semplice e si possono ridurre le quantità per avere solo qualche vasetto in dispensa. Oggi con l'ausilio del mixer si può fare velocemente, diversamente dai ricordi d'infanzia. Con tanta pazienza e molto tempo venivano battute, con un grande coltello da cucina, tutte le verdure. Il 9 maggio 2021 ricorre la Festa della mamma, ricordiamo le mamme con questo libro e questa ricetta, non quella "scontata" di un dolce!

Vuoi leggere il libro *La ricetta della mamma*? Chiedilo in prestito in [bct](#). Puoi anche scaricarlo gratuitamente da [MLOL biblioteca digitale](#).

E per leggere i libri di Giorgio Faletti presenti nel nostro [catalogo](#) potete consultarlo online e fare la richiesta di prestito oltre che tramite telefono anche online!

Da *La ricetta della mamma* è stato tratto anche un [cortometraggio](#) firmato da Dario Piana e con la partecipazione di Andrea Bosca.



Chi non ha almeno un piatto legato a un ricordo speciale? I sapori, gli odori e i suoni della cucina sono capaci di riportare alla nostra mente immagini lontane, custodite come gioielli preziosi, vero cucinanti? W la mamma!  
MRC

