



La locanda dei ricordi

L'arte e la natura, i capolavori rinascimentali delle città e la serenità dei piccoli borghi medievali incastonati tra le colline hanno ispirato il quarto romanzo di Fabiola Gravina **Un castello senza re** pubblicato da Bertoni editore nel 2022. La narrazione è un omaggio all'Umbria a partire dalla storia editoriale: l'autrice vive a Marsciano, la sede della casa editrice è sita in Corciano e il paesaggio umbro è il protagonista indiscusso del romanzo.

Nei dodici capitoli che compongono il libro per ciascun mese dell'anno solare a partire dal mese di maggio 2013 fino ad aprile 2014, si intrecciano molti fili: un'antica storia d'amore, gli affetti, l'amicizia, la morte, i legami familiari, le tradizioni, l'arte e la letteratura.

Ognuno si apre con la descrizione della campagna nelle diverse stagioni per poi proseguire con il racconto. Conosciamo così passo dopo passo la natura umbra, le coltivazioni, le usanze del territorio umbro, in particolare quello marscianese.

Il Casale Bonaccione al centro del racconto volge dall'alto della collina lo sguardo verso la verde Umbria.

Il racconto degli accadimenti si sviluppa di pari passo con la ristrutturazione di un vecchio casale che sorge su di una collina, in una posizione così incantevole da essere recuperato per farne una locanda, e permette a Leo, voce narrante, di spaziare sui vari aspetti che caratterizzano e qualificano l'esistenza umana [...] un casale sul "toppo" come si dice qua da noi. Ha una posizione incantevole, domina la valle, eppure non è stato mai abitato [...] Comunque sia c'è un progetto di recupero per trasformarlo in Locanda. I protagonisti della storia sono due ragazzi. Il ragazzo biondo, ha gli occhi allagati di tristezza ed è Vittorio, il proprietario; l'altro ragazzo è moro e si chiama Leo, amico d'infanzia reclutato per la gestione dell'attività. La vicenda si snoda intorno alla ristrutturazione del casale e noi conosciamo la storia attraverso un diario che Leo scrive in maniera regolare. Presenza importante nell'economia del racconto è quella del vecchio contadino [...] La vicenda si muove tra due piani narrativi: presente e passato (Fabiola Gravina).

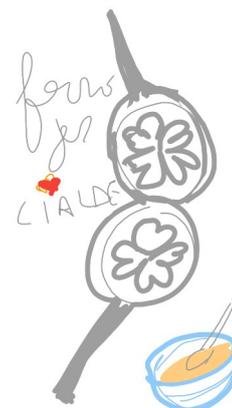
Nel romanzo non mancano i sapori della cucina tradizionale che si alternano in tavola col passare delle stagioni e le varie ricorrenze: la preparazione dell'acqua di San Giovanni, la passata di pomodoro, le marmellate, l'oca ferragostana in estate; le fave dei morti (*morbidissimi biscotti alle mandorle che mi mandano fuori di testa, potrei mangiarne fino a scoppiare*, a pagina 173) a novembre; i cappelletti, i gobbi alla parmigiana, le pinoccate, il torciglione e i pampepati ternani per Natale; i dolci di carnevale (struffoli, cialde) e quelli pasquali (pizza di Pasqua, la ciaramicola).

La torta al testo presente in ogni periodo dell'anno anche con il caldo torrido.

La torta al testo è la nostra focaccia di pasta non lievitata, lasciata cuocere su un testo di cemento precedentemente scaldato sulla fiamma viva. Una volta pronta si taglia a spicchi, la morte sua è finire farcita con il prosciutto (pagina 131 del libro).

Mia nonna sottolinea il fatto che i pasticceri della locanda devono saper fare i dolci umbri, tipo la Ciaramicola e il Torciglione e anche gli Struffoli di carnevale: "M'arcomanno de 'sta cosa, perché è questo che volete fa', no? Tira' su 'sto 'paese morto e stecchito e tramandà le su' tradizioni" (pagina 290 del libro)

Qualche ricetta viene descritta in modo particolareggiato, come quella delle cialde. A Marsciano, e sottolineo solo a Marsciano, a carnevale facciamo anche le Cialde, dolci simili a ostie croccanti. Sono tipiche del nostro territorio [...] La particolarità è la cottura, fatta dentro un ferro a doppio disco che si apre a croce. Sono facilissime da cucinare. Si prepara una pastella con farina, zucchero, olio d'oliva, vinsanto e chicchi di anice. L'impasto deve essere liscio e filante. Il ferro si scalda sulla fiamma e quanto è ben caldo ci si mette dentro un cucchiaino



d'impasto. Quando il ferro si richiude, la pastella si sponde e assottiglia. Qualche minuto di cottura e il gioco è fatto, la cialda è pronta e va tirata via dal ferro. Mentre è ancora calda si arrotola a cilindro o a cono. E' un'operazione che va fatta subito, perché una volta fredda la cialda si spezza e non si piega. Si mangia così o ripiena di panna montata (a pagina 272 del libro).

Dietro a questa antica preparazione c'è una lunga storia.

La tradizione locale racconta infatti che intorno al 1600, con l'istituzione della Compagnia del Purgatorio o Signoria del Carnevale, si diffuse l'usanza di raccogliere offerte in denaro [...]. Una parte di quanto raccolto veniva destinata a fare le cialde da distribuire alla popolazione durante il Carnevale. All'epoca venivano usati dei ferri realizzati a mano: due piastre di ferro, personalizzate, da ciascuna famiglia, con propri stemmi araldici, fregi, motti ed effigi. Ancora oggi esiste una comunità locale chiamata dei Ferri da Cialda di Marsciano (Chiara Giontoni).

Nel bistrot preparo proprio le **cialde** con una variante perché la mia cucina non è dotata del "prezioso" ferro per cialde! Realizzarle non è complicato. Ne ho preparate solo tre per un primo assaggio; gli ingredienti sono: mezza tazza d'acqua, un cucchiaio di olio d'oliva, due cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di farina, un cucchiaio di liquore all'anice (mistrà) e semi d'anice a piacere (ne ho messo un cucchiaino).

Preparazione: unisco tutti gli ingredienti mescolando bene per ottenere una pastella omogenea e senza grumi, abbastanza fluida. Verso un cucchiaio della pastella su un padellino antiaderente caldo (in cui ho passato un foglio di carta cucina unto d'olio di semi) e rigiro la cialda dopo un minuto e cuocio dall'altro lato, cercando di schiacciarla con una spatola di legno per non farla gonfiare. Estraggo la cialda e, prima che si freddi, la ripiego velocemente dandole la forma di cono (ho acquistato l'apposita formina a cono!).

Si gustano semplici oppure farcite con panna montata o con quello che preferite.

Nel bistrot le farcisco con la panna montata.

Il gran finale è a casa mia, con le Cialde imbottite di panna montata (a pagina 287 del libro).



Il tempo e lo spazio si fermano leggendo il romanzo. Affiora la dolcezza della campagna, l'importanza degli affetti e delle tradizioni umbre, e se vivi in questi luoghi conosci bene e apprezzi ancor più e lievemente riemergono i ricordi.

Il libro è disponibile per il prestito in sala Leggerissimo alla collocazione **NARR 853.92.GRA.A.1**

Il piacere della lettura e i sapori di casa sono un binomio perfetto per una coccola del cuore in questi pigri giorni autunnali.

MRC

