



Associazione Succede solo a Bologna

📍 Via Nazario Sauro 26 - 40121 Bologna

CF 91331650373

🕒 dal Lunedì alla Domenica 10 - 19

☎ 051.226934

🌐 www.succedesoloabologna.it

✉ info@succedesoloabologna.it

I miei “dadi” bolognesi

di Piera Gargini

Quando sono particolarmente tesa, preoccupata o furiosa contro il mondo, io cucino. È capitato in alcuni frangenti di dovere ricorrere allo stivaggio delle provviste nei congelatori di amiche, tanto il mio era già stracolmo. Questo per dare un'idea della quantità di cibo che riesco a manipolare in quello stato di mala-grazia. Sono anche brava e fantasiosa nei menù, svelta, ordinata ma, in particolare, ho il culto di conservare abitudini e, se possibile, rispettare gli ingredienti della cucina casalinga di una volta. Perché sfoghi in questo modo la mia rabbia, non è dato a sapere, da chi ho imparato a cucinare si : dalla “dada” Iolanda moglie del “dado” Fernando.

Avevo tre anni quando ci trasferimmo dall'appartamento (ora trattoria dei Picari) al “Canalazzo” zona Borgo Panigale, in quello all' Ospedaletto sulla vecchia via Persicetana. Fu allora che mia madre iniziò a lavorare con mio padre venditore ambulante e, non andando io all'asilo, si presentò il problema di dove lasciarmi durante il giorno. All'ultimo piano della palazzina abitava una famiglia di schietti bolognesi con figli già grandi e fu così che entrai a fare parte della vita di Fernando materassaio, Iolanda superba cucitrice di coperte imbottite, Silvana sarta in casa, Giuliana impiegata alla Ducati e Maurizio apprendista tappezziere.

Per cinque anni andai a balia da loro e in quei cinque anni respirai una calda atmosfera casalinga, affrontai un dialetto misterioso per me toscana, conobbi il significato profondo delle origini contadine e l'attaccamento alla terra e alla natura, divenni abilissima nel lavare le calze di nylon senza tirare i fili, seppi che esistevano i comunisti, passai “i segni” col filo sulla stoffa per fare gli orli ai vestiti, mi innamorai per la prima volta e imparai a cucinare alla bolognese.

Fernando, ma per tutti era il materassaio, era un ometto piccolo di statura, segaligno, pelato tranne un'aureola di capelli sulla cervice che lui difendeva strenuamente, baffetti alla “Grande Dittatore” e un cuore talmente grande da non avere unità di misura. “Sdoura, dov'è l'acqua d'la pasta? (moglie dov'è l'acqua della pasta!) – in cusèina, t'al se pur! (In cucina lo sai pure !). Ecco questo scambio verbale segnava l'inizio della giornata in casa Melloni, perché il dado, seguendo chissà quale ancestrale consiglio, aveva il vezzo di lavarsi il viso con l'acqua di scolatura della pasta del giorno prima, sta di fatto che la faccenda pareva funzionare perché aveva una pelle da fare invidia, liscia, priva di rughe e non certo assomigliante a quella di un ultraottantenne anche quando lo chiamarono a fare materassi in paradiso. Fernando aveva fatto tutte le guerre: Spagna, Albania, Grecia, Germania e in tutte aveva avuto la sfortuna di essere catturato e rinchiuso in campi di detenzione. Ma, cosa strana, sembrava avergli giovato : il suo fisico pareva essersi stabilizzato in una dimensione inattaccabile dalle ingiurie del tempo, non era né giovane né vecchio e poi, durante la prigionia, aveva imparato una cosa che mi conquistò subito : fischiava come un cardellino, “stuffilava” come diceva lui.

Se chiudo gli occhi mi è facile ricordare l'odore delle bucce d'arancio messe a strinare sulla stufa a legna mescolato a quello del ragù che bolliva lento lento e che sarebbe stato pronto solo il giorno dopo. Era sera, tutta la famiglia, fidanzati compresi, si riuniva in cucina, il locale più caldo (solo il proprietario della palazzina aveva i termosifoni, faccenda che consideravo di lusso e di gran





Associazione Succede solo a Bologna

📍 Via Nazario Sauro 26 - 40121 Bologna

CF 91331650373

🕒 dal Lunedì alla Domenica 10 - 19

☎ 051.226934

🌐 www.succedesoloabologna.it

✉ info@succedesoloabologna.it

prestigio), lolanda si sedeva e io pronta: “Mi gratti la schiena” - “Vieni mo' qui toscanina”. Mi mettevo a sedere sulle sue ginocchia con le braccia appoggiate al tavolo che aveva il tagliere infilato sotto e il foro per infilare il mattarello, mentre la mano della dada si faceva strada tra magliette e maglioncini. Le mani della dada erano nate per grattare la schiena. Gli anni passati al macero a lavorare la canapa, i mille e più bucati in lavanderia con la cenere per la lisciva e i milioni di “forotti” procurati dall'ago grosso e ricurvo mentre cuciva le coperte imbottite, avevano reso quelle mani talmente ruvide da assolvere al compito da me sollecitato in maniera unica, completa, consolante...e il dado cominciava le sue stufilate accompagnandosi ritmicamente con le dita sul tavolo per darsi il tempo. Polka, valzer, mazurke, tanghi, il suo repertorio era illimitato ed io lentamente scivolavo in una quieta sonnolenza aspettando il ritorno dei miei genitori.

Nei giorno feriali la cucina della dada seguiva un iter pratico, poco variegato, spiccio : pasta al ragù, polpette fritte, frittate, verdura e, quando era stagione, radicchi di campo raccolti da noi....ma la domenica....la domenica era un'esplosione di profumi: il brodo – una gallina del pollaio del “popà” che abitava in via della Salute, un po' di doppione, un osso di ginocchio di mucca, un poco di “titteina” (mammella di mucca), un pezzo di lingua, un pezzo di coda, gli odori. Bolliva minimo 5 ore e l'insieme faceva sì che venisse buono il brodo per la minestra e le carni per il secondo. A domeniche alterne nel brodo ci finivano o le taglioline finissime di sfoglia rigorosamente fatta a mano, o passatelli morbidi ma consistenti al sapore di noce moscata. Maurizio ed io ci litigavamo le uova ancora non formate e a grappoli all'interno della gallina, fino a quando il dado non interveniva dicendo “ smett'la sgraziè, l'è cinèina, l'ha da crassar, dagli agli 'ove (smettita disgraziato, è piccolina deve crescere, lasciale le uova “. Patate fritte nella padella dal fondo nero, che non andava mai lavata ma pulita con la carta, messe poi sulla carta gialla del macellaio per fare assorbire lo strutto e, alla fine del pranzo, dal davanzale della finestra veniva portata in tavola la favolosa “zuppa inglese” ma non quella tutta gialla, no, la dada la faceva di due colori, crema e cioccolato e quando era fredda il mio compito era quello di stendere sulla superficie la graniglia di zucchero colorato che rendeva il dolce inconfondibile all'occhio prima che al palato.

Sono trascorsi 59 anni da quel periodo idilliaco e il seguito della mia vita è stato un tessuto di vicissitudini dove l'ordito erano le malattie e la trama i tradimenti, ma sono felice di essere riuscita a mordere in profondità quei momenti e di averne ancora vivido il ricordo del loro sapore.....io li ho vissuti !!!!

BPER:
Banca

GUIDETTI
GIOIELLI
OROLOGI


STUDIO DENTISTICO
DOTT.SSA LAURA STABILE

FORA ANIMALI
ALIMENTI
E ACCESSORI


Comune di Bologna


il Resto del Carlino


PICCOLI
GRANDI
CUORI
piccoligrandicuori.it


P.T.
WIRELESS PER TE


Bizzi
50


DITTA DALRYMPLE
PROVATI E PUSATATI