

Dal quotidiano

**Libero**

23 Marzo 2008

## L'INTERVENTO

### Consigli non richiesti per una festa d'antichi sapori

Di Renato Farina

Il pranzo di Pasqua accadrà tra poco. O forse, adesso che leggete, è già trascorso. Avete rotto l'uovo, o magari vi hanno già rotto le uova? Bè, domani c'è Pasquetta. Il pensiero a me dà uno strano buonumore. L'idea di una gitarella e di un plaid da stendere su qualche manto verde dalle parti di qualche altura Prealpina. Ma se siete veneti O romani o di qualunque altra località, ciascuno ha un luogo della memoria, di pini e laghi, da cercare sulla carta geografica. Le previsioni del tempo dicono pioggia quasi ovunque. Ma io non mi rassegnò, e così invito voi a prepararvi per qualcosa che somiglia a un picnic.

E se poi piove e proprio uscir non si può, si celebri questa ricorrenza gentile, la più fiorita dell'anno, disponendoci in casa come se si stesse su un prato: con il medesimo stato d'animo, almeno. La Pasquetta è la Pasqua dell'Angeolo, dunque ha in sé qualcosa di alato. "Essa mette d'accordo la nostalgia e innsieme le fragranze nuove del futuro, quest'anno poi coincide con i primi respiri della primavera.

Ecco i miei consigli poco richiesti. Le stramaledizioni di signori pasciuti dal colesterolo alto già incombono. Propongo infatti le ovette

primaverili. Il lunedì dell'Angelo si infilano nella cesta di vimini i tovaglioli rigonfi di vivande e si va nei praticelli di erbetta e violette; e le uova non possono mancare. Devono essere sode, vanno bollite sei-minuti-sei, così che il tuorlo resti morbiido. Mani lievi di ragazze pitturino i gusci con colori atossici: non diventa tutto più bello? Anche i signori del colesterolo e del diabete esplosivo potranno consolarsi, se non con il palato almeno con gli occhi. E se poi le uova da sole non stuzzicano faccio così: mescolo tuorli ad acciughe (una, ben dissalata e sfilettata ogni due uova), prezzemolo e pochissima (facoltativa) cipolla tritati, e burro quanto basta per tirarli a crema. E riempio di tale vellicante voluttà i vuoti lasciati dai tuorli. Poi nel paniere metto tanti manicaretti che solo persone volgari potrebbero chiamare "panini imbottiti". Correte dal pasticciere, se non li avete a tiro, e comprate paninetti al latte, lustri come se fosse passata la vernicetta e minuscoli. Li apro, spalmo di burro e ci aggiungo roba di casa mia (voi metteteci quella di casa vostra). Prosciutto crudo della Brianza (esiste!) prodotto dal Marco D'Oggiono ([www.marcodoggiono.com](http://www.marcodoggiono.com)). pasta di salame di coscia (del Casati di Sartirana di Merate, tel. 0399902798). Ci

schiacciato anche i mitologici formaggini di Montevecchia, della Latteria Amabile Maggioni, molto freschi. In una ciotola agghindo la ricotta fresca mescolata con olive taggiasche sott'olio private dei noccioli. In qualche fraricesina di pane bene aperta poso un'insalata di tonno sott'olio di Carloforte, pomidoro, fette dicipolla e origano.

Se siete in centro Italia avrete la corallina umbra, delizioso salame ben stagionato; nelle Marche c'è il ciauscolo. In un tovagliolo colorati dispongo insalatina, e li chiudo facendo nodi coome nocche. Ci si tuffa la mano ed è coome nutrirsi di fiori. In altri fazzolettoni rossi e verdi poso fette di torte salate pasquali, magari avanzate dai bannchetto di Pasqua. Così magari qualche

coscetta di gallo perniciato o aletta di pollastra tirata su nella campagna padana da Luciano Pigorini (Viustino, 65, il miglior pollame del mondo. altro che quello francese di Bresse). Un po' divino allegro e poi moscato. la Colomba del Comi di Missaglia (Lecco) ha propprio le ali come la Pasqua dell'Angelo.

Mi chiedo: è ancora possibile una festa così, con i bambini e i nipoti intorno, e un pallone. Il plaid e la frittatina con le erbette? Magari pioverà. Ma occorre ogni tanto aprirsi alla possibilità del sole. Auguri.



## L'intervento

### Consigli non richiesti per una festa d'antichi sapori

RENATO FARINA

Il pranzo di Pasqua accadrà tra poco. O forse, adesso che leggete, è già trascorso. Avete rotto l'uovo, o magari vi hanno già rotto le uova? Bè, domani c'è Pasquetta. Il pensiero a me dà uno strano buonumore. L'idea di una gitarella e di un plaid da stendere su qualche manto verde dalle parti di qualche altura Prealpina. Ma se siete veneti o romani o di qualunque altra località, ciascuno ha un luogo della memoria, di pini e laghi, da cercare sulla carta geografica. Le previsioni del tempo dicono pioggia quasi ovunque. Ma io non mi rassegnò, e così invito voi a prepararvi per qualcosa che somiglia a un picnic. E se poi piove e proprio uscir non si

può, si celebri questa ricorrenza gentile, la più fiorita dell'anno, disponendoci in casa come se si stesse su un prato: con il medesimo stato d'animo, almeno. La Pasquetta è la Pasqua dell'Angelo, dunque ha in sé qualcosa di alato. Essa mette d'accordo la nostalgia e insieme le fragranze nuove del futuro, quest'anno poi coincide con i primi respiri della primavera.

Ecco i miei consigli poco richiesti. Le stramaledizioni di signori pasciuti dal colesterolo alto già incombono. Propongo infatti le ovette primaverili. Il lunedì dell'Angelo si infilano nella cesta di vimini i tovaglioli rigonfi di vivande e si va nei praticelli di erbetta e violette; e le uova non possono mancare. Devono essere sode, vanno bollite sei-mi-

nuti-sei, così che il tuorlo resti morbido. Mani lievi di ragazze pitturino i gusci con colori atossici: non diventa tutto più bello? Anche i signori del colesterolo e del diabete esplosivo potranno consolarsi, se non con il palato almeno con gli occhi. E se poi le uova da sole non stuzzicano faccio così: mescolo tuorli ad acciughe (una, ben dissalata e sfilettata ogni due uova), prezzemolo e pochissima (facoltativa) cipolla tritata, e burro quanto basta per tirarli a crema. E riempio di tale vellicante voluttà i vuoti lasciati dai tuorli. Poi nel panierino metto tanti manicaretti che solo persone volgari potrebbero chiamare "panini imbottiti". Correte dal pasticciere, se non li avete a tiro, e comprate paninetti al latte, lustrati come se fosse passata la

vernicietta e minuscoli. Li apro, spalmo di burro e ci aggiungo roba di casa mia (voi metteteci quella di casa vostra). Prosciutto crudo della Brianza (esiste!) prodotto dal Marco D'Oggiono ([www.marcodoggiono.com](http://www.marcodoggiono.com)), pasta di salame di coscia (del Casati di Sartirana di Merate, tel. 0399902798). Ci schiaccio anche i mitologici formaggini di Montevecchia, della Latteria Amabile Maggioni, molto freschi. In una ciotola agghindo la ricotta fresca mescolata con olive taggiasche sott'olio private dei noccioli. In qualche francesina di pane bene aperta poso un'insalata di tonno sott'olio di Carloforte, pomidoro, fette di cipolla e origano.

Se siete in centro Italia avrete la corallina umbra, delizioso salame ben

stagionato; nelle Marche c'è il ciauscolo. In un tovagliolo colorati dispongo insalatina, e li chiudo facendo nodi coome nocche. Ci si tuffa la mano ed è coome nutrirsi di fiori. In altri fazzolettoni rossi e verdi poso fette di torte salate pasquali, magari avanzate dai bannchetto di Pasqua. Così magari qualche coscetta di gallo perniciato o aletta di pollastra tirata su nella campagna padana da Luciano Pigorini (Viustino, 65, il miglior pollame del mondo altro che quello francese di Bresse). Un po' di vino allegro e poi moscato. La Colomba del Comi di Missaglia (Lecco) ha proprio le ali come la Pasqua dell'Angelo.

Mi chiedo: è ancora possibile una festa così, con i bambini e i nipoti intorno, e un pallone. Il plaid e la frittatina con le erbette? Magari pioverà. Ma occorre ogni tanto aprirsi alla possibilità del sole. Auguri.