

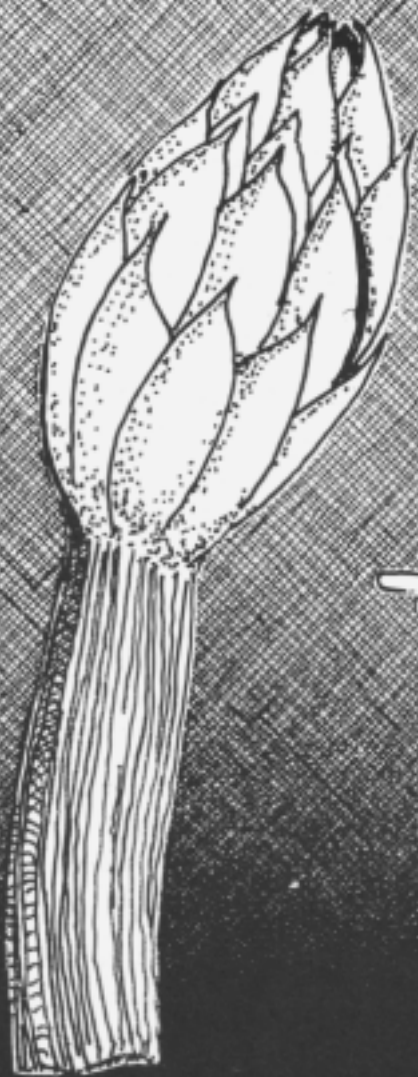
e... quel che resta

Altresì detto «l'ultimo viaggio di uno sgombero» («sgomberare» sarebbe «traslocare» che in Maremma si dice molto eloquentemente «scasare»)

Qui c'è tutto quello che non stava tra le minestre né tra le bestie né mi sembrava sufficiente a fare un capitolo a sé. Così ho riportato diverse ricette varie e disordinate raccogliendole in due piccole parti: la prima dedicata alle verdure e la seconda alle cantine e a tutto quello che ci si mangia tra un bicchiere e l'altro. Quello che si beve e, soprattutto, «quanto» si beve, mi vergogno perfino a pensarlo.

le verdure

I negozi di verdura nella zona del triangolo sono comparsi di recente, da quando c'è meno gente disposta a stare dietro all'orto che, secondo il noto proverbio popolare, vuole l'uomo morto. Ma non per questo si è perso il gusto di portare in tavola grosse e colorate teglie di legumi e patate e cavoli cucinati, per fortuna, al modo di sempre.



• Carciofi scazzottati

Vale a dire «sbatacchiati» perché senza questo movimento si attaccherebbero definitivamente al fondo della teglia. Allora:

In poco olio si fanno soffriggere i carciofi tagliati a pezzi con salsiccia o ventresca (per 8 carciofi una salsiccia oppure 2 fette di pancetta a dadini), uno spicchio di aglio intero, un po' di prezzemolo o di mentuccia a piacere. Si girano bene e delicatamente per non romperli e si portano a cottura con un po' d'acqua «scazzottandoli», come si è detto sopra, ogni tanto.

La variante a questo piatto consiste nel lasciare i carciofi interi e riempire l'interno con il ripieno di cui si è detto sopra. Si cuociono poi in una teglia con poco olio, si bagnano ogni tanto con acqua o, meglio, brodo e, mi raccomando, non si scazzottano.

• Cipolle al forno

Le cipolline, una volta cotte, si ammansiscono un po', sollevando i «fiati» dalla pesantezza cui sono sottoposti dopo una bella mangiata delle suddette quando siano «appena cavate» (cioè fresche).

Allora, si tagliano 4 grosse cipolle in senso trasversale in fette alte circa mezzo centimetro, quindi si mettono a

freddo in una teglia o pirofila con un bicchiere di vino bianco, sale, peperoncino e 4 cucchiari di olio. Si lasciano cuocere per un'ora circa in forno caldo.

• 2 insalate semplicissime

Perché gli ingredienti conservano tutti i loro sapori d'origine, intatti e freschissimi.

Insalata di prugnoli

I prugnoli sono funghi e Yumbo ne trovava tantissimi. Cercò anche di farmeli amare ma invano, salvo che in una insalata che si prepara così: si affettano i funghi [mi [mi e si condiscono semplicemente con sale olio e limone.

Insalata di fave

Ricetta recuperata e data in gran segreto, ma siccome è buonissima abbiamo deciso di rivelarla a tutti: si lessano le fave fresche e poi, quando sono cotte, si condiscono con olio, sale, pepe e un pizzico di origano.

Crostino di cavolo

Questo piatto è una via di mezzo tra un primo e un secondo. Penso che quando fu inventato fosse tenuto nella considerazione di «unico». E semplicissimo e lo consiglio molto a chi ha fretta ma rifiuta decisamente il fast-food.

Si lessa un cavolfiore insieme alle foglie più tenere in acqua e sale. Si abbrustoliscono quindi delle fette di pane casalingo possibilmente posato, si strofinano leggermente con l'aglio, si bagnano nell'acqua del cavolo, si mettono in un vassoio e vi si dispongono sopra dei pezzi di cavolo lessati.

• Teglia di patate e pomodori

C'è ancora l'uso, nei paesi del triangolo, di andare a cuocere arrostiti e dolci al forno del pane, derivato sicuramente dal fatto che, fino a poco tempo fa, non in tutte le case c'era un forno.

E così è facile veder passare per il paese gran teglie imbaccuccate in carta e canovacci, che non riescono a impedire che il profumo si sparga in una scia che mette subito l'acquolina in bocca. Una di queste teglie si prepara così:

Si tagliano a spicchi patate e pomodori. Si dispongono quindi nella teglia in un solo strato conditi con olio, sale, peperoncino e finocchio. Si portano infine a cottura nel forno ben caldo per un'oretta circa.

le cantine

Gli abitanti del triangolo vivono in case e/o cantine. Le seconde sono in teoria «locali addetti alla lavorazione e conservazione del vino», in pratica vengono usati come luoghi di assoluta perdizione in cui attrarre compagni di sempre nonché sconosciuti viandanti forestieri che, ignari di quello che stava loro per accadere, si erano timidamente affacciati per ammirare le volte stupende, le grosse botti invecchiate e le meraviglie sospese per l'aria: prosciutti, salami, salsicce, capocolli, lunghe assi con grandi forme di cacio pecorino a stagionare e decine di barattoli pieni di delizie sott'olio. Penzoloni quà e là trecchie di agli, mazzi di cipollotti, ciuffi di peperoncini secchi e rossi ancora attaccati alla loro pianta (entrate in quella di Ovidio, in Castello e ve ne renderete conto!). I viandanti sono attirati in questi postacci dove il mangiare è una scusa per bere e bere non ha bisogno di scuse. Si beve e basta. E tanto. Molti, sia stranieri che foresti hanno deciso che erano arrivati in paradiso e ci sono rimasti.

Tutte le ore sono buone per stare in cantina. Ci si può fare la prima merenda del mattino, la merendetta subito dopo pranzo, la merenda-cena delle sette di sera e poi ci si può fare... l'alba. In tanti, tutti quelli che arrivano, non sai più chi e non ti importa. Bere mangiare raccontare ridere e cantare. Insieme.

Un rito di sempre e ogni volta diverso perché una volta si sbronzano uno e una volta l'altro (non di rado tutti e due) e allora ci chiede come farà a tornare a casa. Alcuni prima di muoversi dal muro cui sono appuntellati, prendono attentamente le misure degli spigoli nel-

l'intrigo di vicoli che portano a casa loro. Altri hanno decisamente bisogno di qualcuno che li accompagni oppure li spinga su per le scale di casa. Ma la solidarietà è grande in queste circostanze e di valido aiuto specie quando c'è da fronteggiare una moglie che aspetta. Infatti ho sempre consigliato alle donne di andare in cantina anche loro, ci guadagnerebbero in salute e allegria!



• Cottenne con l'aceto

Gran vasi di queste cottenne sott'aceto fanno capolino nelle migliori cantine del triangolo. Eccellente la ricetta datami da Renato, detto il Vescovo. Trattasi di cibo delicato adattissimo a chi soffre di bruciori di stomaco. Si ricorda altresì che le cottenne, una volta messe sott'aceto, si conservano bene e a lungo, per cui, quando il bruciore fosse passato, non resta che riaprire il vasetto e servirsi a piacere.

Procedete così: cuocere in acqua salata con aglio peperoncino e una grossa cipolla, 1/2 chilo di cottenne di maiale già pulite. Mentre le cottenne cuociono si fa bollire in una pentola, con un bicchiere di aceto, un altro rametto di ramerino, salvia, un pezzetto di peperoncino e un pezzetto di cipolla, per una ventina di minuti a fuoco lento. Quindi si versa il liquido caldo sulle cottenne già scolate e messe in un recipiente.

Per servirsene, si usa tagliare le cottenne a fettine spingendo il coltello verso il basso, ognuna delle quali si presenterà in mille stati sottili.

• Acciughe marinate

Altra degnissima scusa per bere un bicchiere dietro l'altro se mai il pecorino o il mazzafegato (salsicce super piccanti) non bastassero!

Le acciughe si puliscono e si lavano, si sfilettano e si lasciano un paio di ore in un po' d'aceto, poi si scolano,

si ricoprono a strati alternandole con abbondante prezzemolo tritato e peperoncino. Si fa sommergere tutto dentro del buon olio di oliva e dopo due giorni sono pronte.

•Baccalà in forno

Nonostante sia fatto in forno, si mangia sempre in cantina il giorno della svina e, come tutti i cibi che si consumano nel suddetto luogo di perdizione, è una saporita scusa per berci dietro fiumi di vino nuovo.

Si prende il baccalà già ammollato e a pezzi e si mette in una teglia abbondantemente cosparsa di olio, pepe e finocchio.

Una variante di questo semplice e saporitissimo piatto è data dalla possibilità di mettere nella teglia, assieme ai pezzi di baccalà, dei bei pomodori tagliati a tocchi e ben conditi.

E qui c'è il «quel che resta» vero e proprio, e ve lo dò per quel che è, mangiatelo quando vi pare.

• Pizza con la ricotta

Con un chilo di farina si fa sulla spianatoia una fontanella e nel mezzo si impasta un po' della suddetta farina con 30 grammi di lievito di birra sciolto in 1/2 tazza d'acqua e latte tiepidi, e si lascia lievitare. Nel frattempo si prendono 4 etti di ricotta, un etto di uva sultanina, un pizzico di anaci, una bustina di cannella, un pizzico di sale, 3 cucchiari di zucchero e si fa scaldare leggermente sul fuoco. Poi, nella fontanella si aggiunge questo impasto in maniera che il lievito e l'impasto di ricotta si mischino per bene. Quindi si fa una grossa palla che si stende all'altezza di un dito in una teglia da forno. Se occorre si aggiunge un po' di farina. Si copre e si lascia lievitare, quindi si inforna a 2000 per 3/4 d'ora circa.

• Lo scottino

La prima volta me lo fecero assaggiare in Piazza a Saturnia per la festa del paese. Io vi dò volentieri la ricetta anche se penso che se volete provarlo vi conviene fare come feci io, dal momento che difficilmente i miei lettori si accingeranno a fare il formaggio nella loro cucina. Infatti lo scottino si fa quando il latte, da cui è stato ricavato il formaggio (cioè quella palla di

latte cagliato che diventerà col tempo una forma di pecorino), continuando a bollire, fa venire a galla il cosiddetto «fiore della ricotta». A questo punto lo si raccoglie con la schiumarola e lo si adagia gentilmente su pezzetti di pane già preparati nelle singole scodelle. C'è chi lo condisce con lo zucchero e chi con il sale e c'è infine chi, come Vildo detto «Brucione» lo adora in entrambi i modi e ne mangia quantità inverosimili.

• Antipasto veloce

Avvolgere delle olive possibilmente snocciolate con mezze fettine di pancetta fermandole ognuna con mezzo stecchino. Farle saltare a fuoco vivo in padella finché siano rosolate leggermente. Con un buon bicchiere di vino bianco sono eccezionali.

non ti mettere in cammino...

...se la bocca non sa di vino, prosegue il proverbio più amato dagli italiani (e dai foresti)!

Erik Banti, un toscano-vikingo trapiantato in Maremma ha avuto il grande merito di elevare il «Morellino di Scansano» dai bar del Grossetano alle tavole più sofisticate d'Italia. E recentemente gli ha fatto prendere il volo e chi lo ferma più!

A Montemerano Erik produce e imbottiglia il vino e tra la prima e la seconda operazione ne seguono svariate altre che si svolgono nel segreto delle sue cantine, tra la disapprovazione incondizionata dei montemeranesi che non ne varcano mai le soglie, perfettamente convinti di entrare nel regno dell'alchimia deteriore.

Qui, infatti, «il vino si fa coll'uva» e il risultato più ambito è che dopo averlo bevuto non venga il mal di testa. E naturalmente ognuno è convinto che il proprio vino è il migliore. Sigismondo, al primo sorso di un «Re-fosco di Ronchi di Cialla» fece una breve pausa e disse: «bono, bono davvero. Ma questo è del mio!».

Intrugli a parte il «Morellino» è proprio un bel vino!

Il suo rosso rubino carico scivola profumato nei bicchieri con tutto il sapore e la forza delle terre vecchie, assolate e poco generose da cui proviene.

Si beve giovane e felicemente sposato ai piatti di cui si è parlato fino ad ora.

Altro vino da non mancare nella zona del triangolo è il «Lunaia», un egregio bianco di Pitigliano. Viene prodotto nell'azienda agricola «La Stellata» sempre nel comune di Manciano e qui imbottigliato da «foresti» provenienti da Roma e recentemente naturalizzati maremmani.

Soddisfatti della loro fuga dalla capitale, possono esserlo altrettanto dell'ottimo prodotto che hanno fattone.



indice

	<i>Pag.</i>
perché Maremma	5
perché triangolo	7
mettiamo i puntini sulle «i»	9
si comincia	11
le zuppe	17
le minestre asciutte.....	35
le bestie	47
il maiale	51
il cinghiale	59
il manzo	65
l'agnello	69
il coniglio	73
i pennuti	75
i dolci	81
e quel che resta	87
le verdure	89
le cantine	95
non ti mettere in cammino	103

indirizzi utili

- Terme di Saturnia - Loc. Saturnia - Tel. 0564-601191/601061.
- Locanda trattoria «da Laudomia» - Loc. «Poderi di Montemerano» - Tel. 620013.
- Albergo ristorante «l'Oliveto» - Montemerano - Tel. 602849.
- Trattoria «da Caino» - Montemerano - Tel. 602817.
- Ristorante «I due cippi» da Michele - Saturnia - Tel; 601074.
- «Maremma Maglia» di Renée Mattioli - Corso Italia - Montemerano.
- Gelateria bar Sarti - Corso Italia - Montemerano - Tel. 602882.
- Mini market di Ettore Ponticelli - Corso Italia - Montemerano.
- Rossi Agnese - Articoli da regalo - Piazza Canzanelli - Montemerano - Tel. 602852.
- Giuseppe Bernacchi - Materiali edili - Tel. 602877.
- Erik Banti, vinicoltore - Piazza del Castello - Tel. 602956.
- Azienda agricola «la Stellata» - Tel. 620190.

Finito di stampare
nell'aprile 1987
dall'Edigraf Editoriale Grafica
Via Emilio Morosini, 17
Roma