



*L'appetito
vien ...
narrando*

RACCOLTA DI NOVELLE
A CURA DELLA CLASSE 4BLS
DELL'ISTITUTO "CARAMUEL"
VIGEVANO

Introduzione

Al termine della scuola Claudio chiese ai suoi amici di ritrovarsi a Ticino a fare una bella grigliata, tutti insieme, il giorno stesso.

Così Claudio e i suoi amici si ritrovarono alle tre del pomeriggio lungo le sponde del fiume, muniti di cibo, bevande, occhiali da sole e grandi sorrisi.

Cucinarono tutti insieme, si raccontarono di come aveva passato l'anno scolastico e risero per le giornate passate in classe.

Mangiarono e, al termine della cena, per passare il tempo, decisero di raccontarsi delle storie: ognuno dei quattro ragazzi avrebbe dovuto esporne una.

C'è da sottolineare che questi ragazzi erano molto studiosi e tutti e quattro amanti della letteratura.

Iniziarono ad accendere un fuoco, e tutti, intorno ad esso, iniziarono a raccontarsi le loro storie ...

Il contadino mangia sassi

Il sole splendeva come tutti i giorni sulla terra di Wordo, piccola nazione ai confini tra l'Italia e la Francia, e il re Carlo camminava fiero e orgoglioso a cavallo con i suoi paggi e scudieri per far visita alla bellissima dama Francesca, sua promessa sposa. Il re Carlo era una persona saggia, che amava le sfide ma non sopportava perderle. Mentre proseguiva il suo cammino, incontrò sulla sua strada un povero contadino, Luigi, che stava coltivando il suo piccolo appezzamento di terra. Il contadino zappava e zappava senza tener conto dell'altissima presenza dinanzi a lui. Il re, innervosito dal comportamento del contadino, scese da cavallo, sguainò la spada e la puntò alla gola del contadino.

Dopo poco tese le braccia unite verso l'alto, come per dare un colpo molto forte con la spada, quando ad un tratto il contadino parlò.

Con voce tremante e piena di paura chiese come un re della sua fama e fierezza non potesse almeno lasciare una ultima chance ad un pover'uomo come lui che era troppo immerso nel suo lavoro.

Carlo ci pensò su e decise di sfidare il contadino lasciandogli anche la possibilità di scegliere il tema. Come premio per la vittoria la vita, altrimenti la morte.

Luigi pensava e pensava, ma non sapeva minimamente combattere o superare in forza di un così grande re: era agitato e nervoso quando a un tratto gli venne un'idea.

Si ricordò dei suoi prodotti coltivati e di quando scambiò inconsciamente una patata con un sasso.

Rifletté un attimo e decise di sfidare il re a chi mangiasse più sassi.

Il re rimase sorpreso e allibito da una così strana sfida ma per non farsi vedere inferiore o pauroso dai suoi soldati decise di accettare senza timore.

Carlo allora iniziò a guardare per terra, trovò il primo sassolino, piccolo e rotondo, lo mise in bocca, cercò di masticarlo, ma si accorse che era troppo duro e decise di inghiottirlo intero.

Ne mangiò uno, due, al terzo il re si arrese dicendo che era una sfida impossibile e che sicuramente il contadino non avrebbe mangiato neanche a un sassolino.

Luigi oramai sicuro di se, scavò un po' per terra, tirò fuori un "sasso" giallastro grosso come un palmo della mano e lo mangiò tutto. Ne prese un altro e lo mangiò, un altro ancora e così via. Ne mangiò cinque.

Il re rimase allibito dalla forza e coraggio del contadino tanto che, oltre a risparmiargli la vita gli chiese di venire con se, come cavaliere, per difenderlo nei probabili agguati durante il percorso.

Luigi declinò l'invito spiegandogli che in realtà quello che lui mangiò non erano sassi ma patate, un alimento da poco arrivato a Wordo. Il re allibito e sconcertato decise di provare anche lui quello strano sasso e dopo un morso si accorse che il ciottolo giallastro si poteva addentare ma non aveva un gusto buono. Luigi gli raccontò di come cucinava le patate e, dal quel momento, divenne il cuoco ufficiale del regno. Ecco due sue ricette originali.

Ricetta

Budino di patate

Ingredienti:

500 g di patate

200 ml di latte

100 d di burro

50 g di zucchero

la scorza di un limone

2 uova



Preparazione

Cuocete le patate nell'acqua, pulitele e scioglietele bene.

Unite il latte, fino a quando diventano una pasta spessa.

Levate dal fuoco mettetevi il burro, lo zucchero, la scorza di limone. Unite le uova sbattute.

Mescolate bene e fate cuocere per mezz'ora.

Mettete negli stampi (meglio se sono di forma tondeggiante, come se fossero dei ciottoli) e fate raffreddare il composto.

Servite con marsala o altro vino liquoroso.

Ricetta

Gatò di patate

Ingredienti:

1 kg di patate, preferibilmente a pasta bianca

50 g di burro per la purea e qualche ricciolo per la teglia

1-2 uova

150 g. di prosciutto cotto (tagliato a dadini)

100 g di scamorza (o provola affumicata)

50-100 g di parmigiano grattugiato

100 g di mozzarella

sale, pepe, pangrattato



Preparazione

Lessate le patate, sbucciatele e schiacciatele.

Aggiungete burro (o olio), il parmigiano, le uova e il prosciutto, la scamorza e la mozzarella tagliati a dadini e mescolate bene la purea in una planetaria. Ungete una teglia, riponetela in frigo e poi cospargetene il fondo con pangrattato.

Versate la purea nella teglia e spianatela bene con una spatola. Spennellate la purea con tuorlo d'uovo (se volete) e cospargete la superficie con pangrattato e riccioli di burro. Mettete in forno a 180° per 30-40 minuti (a seconda dello spessore), fino a quando non si forma una crosta dorata. Potete servire caldo, soprattutto se usate la mozzarella, oppure servire freddo.

L'oca felina

Viveva a Vigevano un giovane cuoco, generoso con tutti chiamato Albertino. Un giorno nel convento in cui esercitava la sua professione, il prete Foraldo lo incaricò di preparare la cena in onore al Conte Carlo, importante personaggio che avrebbe aiutato economicamente il povero convento.

La mattina seguente il cuoco venne a conoscenza dell'imprevisto capitato al conte, costretto a recarsi a Milano il giorno in cui era stato previsto il grande evento. Per cui l'impacciato giovane dovette preparare la cena la sera stessa, nonostante richiedesse però la preparazione di un piatto molto complesso: l'oca farcita, il piatto preferito del conte. Ma le uniche prelibatezze presenti erano le oche e i pochi prodotti dell'orto. Cantando e fischiettando si diresse verso il giardino per raccogliere i prodotti dalla ricetta; trovò tutto l'occorrente eccetto la carne per il ripieno. Agitato e in preda al panico corse in città per comprare il trito di manzo e di maiale. Arrivato a destinazione i soldi aventi con sé non furono sufficienti per comprare tutto il necessario.

Mentre tornava in cucina, egli scorse il tondo e grasso gatto del vicino Pino che si aggirava tra i prodotti dell'orto. Improvvisamente le speranze di Albertino si riaccessero e decise di completare la sua ricetta in maniera ... creativa. In fretta e furia, rincorrendolo da una parte all'altra riuscì

finalmente ad acchiappare il felino: la sua carne venne quindi aggiunta al ripieno.

Mentre l'oca cuoceva, nel convento si sparse un profumo invitante, proprio quando arrivò il conte Carlo.

Quando si misero tutti a tavola, la cena venne servita, e alla vista di quella prelibatezza l'ospite disse: "Come è grassa e ben nutrita questa oca farcita, proprio come io credevo", e senza accorgersi di niente tutti si gustarono il piatto.

Soddisfatto e contento, il conte se ne andò lasciando dietro di sé un'ottima offerta per il povero convento.

Così la furbizia del giovane cuoco trionfò, ingannando sia il povero gatto che il conte.

Alcuni, maligni, dicono che il cuoco Albertino si rese protagonista di un altro episodio. Dovendo insaccare dei salami per l'abate del convento e non avendo più carne di maiale, si ricordò di come aveva gabbato il conte Carlo e ricorse allo stesso stratagemma. Prese un bel gatto e ... sapete già come andò a finire!

Da quel momento il salame fu chiamato felino non perché prodotto nell'omonimo paese in provincia di Parma! Ma sono solo chiacchiere di persone maligne ...

Ricetta

... senza gatto!

L'oca farcita

Ingredienti:

1 oca da 1,5 kg
1 dl di vino rosso
150 g di carne di manzo
150 g di carne di maiale
50 g di olive verdi snocciolate
50 g di fegato di maiale
1 fegato dell'oca
50 g di funghi secchi
2 uova
1 dl di marsala secco
pane ammollato nel latte
1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
sale, pepe

Preparazione

Per preparare il ripieno, tritare insieme la carne di manzo, il fegato e la carne di maiale con il fegato dell'oca, quindi mettere il trito in una terrina e unirvi le uova, le olive, il pane ammollato, il Marsala, il sale, il pepe e i funghi fatti rinvenire per 20 minuti in acqua tiepida e tritati finemente. Amalgamare gli ingredienti, riempire l'oca con questo composto e cucire l'apertura con dello spago da cucina. Ungere una teglia con l'olio d'oliva extravergine, sistemarvi l'oca e porla nel forno già caldo a 180 °C, facendola cuocere per circa 1 ora e 30 minuti. Bagnarla di tanto in tanto con il suo sugo e con il vino rosso per evitare che si asciughi. Una volta cotta, sfornare l'oca, metterla su un piatto di portata, eliminare lo spago e servirla calda, accompagnandola a piacere.



Questione di pelle

Una mattina di ottobre, dopo la mietitura, Franco il contadino dopo sei mesi di duro e lungo lavoro di semina del mais portò una parte del raccolto a Benedetta, proprietaria di un negozio in centro.

Entrando Franco salutò Benedetta e dopo essersi raccontati alcuni fatti accaduti in quei giorni, il contadino iniziò ad esaltare il miglior raccolto dell'anno, valorizzando anche le pannocchie più scure, quelle che altri contadini meno avidi avrebbero scartato. Benedetta accettò di comprare una grande quantità di mais pensando di aver fatto un affare. Ad un tratto entrò Tristano, un giovane con la pelle delle mani e del collo piene di piaghe, che con un fare ansioso chiese a Benedetta il perché delle sue ferite, visto che negli ultimi mesi aveva mangiato solo la polenta. Tristano, innamoratosi di Pia, una giovane donna dalla pelle stupenda, conosciuta al mercato, durante l'inverno poteva nascondere bene le sue piaghe grazie a sciarpe e guanti, ma con l'arrivo della primavera doveva trovare un modo per guarirle.

Benedetta, non sapendo come rispondere alla domanda di Tristano, si rivolse a Franco, che non trovò di meglio che cercare di vendere il suo mais dicendo al malcapitato che l'unico modo per guarire era consumare altro mais.

Tristano, non fidandosi, chiese aiuto ad un suo amico farmacista: la diagnosi fu che era affetto dalla pellagra, causata dal troppo consumo di polenta.

Il farmacista diede all'amico dei flaconi contenenti delle vitamine che permisero all'innamorato Tristano, dopo

qualche settimana, di dichiararsi alla bella ragazza
conosciuta al mercato.

Con l'arrivo della primavera Tristano e la bella Pia decisero
di convolare a nozze e per il loro pranzo di matrimonio
decisero di servire la polenta ma con l'aggiunta di carne e di
verdure!

Ricetta

Polenta con mais 8file e *rustida*

(È una ricetta con il mais 8file, per ricordare quest'antica varietà di mais coltivata in Lomellina).

Ingredienti:

500 g di farina di mais 8file

1 Kg di cipolle

200 gr di carne di maiale (coppa, lonza, fegato, cuore e altre frattaglie)

200 gr di salsiccia

2 cucchiaini di passata di pomodoro

olio

brodo vegetale



Preparazione

Versare il sale la farina, lentamente, in acqua tiepida, per evitare la formazione di grumi. Cuocere a fuoco medio e girare, in continuazione, per circa un'ora. Se si vuole rendere la polenta con mais a 8file più morbida, aggiungere acqua calda durante la cottura.

Nel frattempo preparate il sugo.

Pelare e affettare le cipolle, tagliare a piccoli pezzi la carne e la salsiccia; metterle a rosolare con qualche cucchiaino di olio. Unire le cipolle ed il passato di pomodoro; coprire con acqua e mezzo dado. Lasciar cuocere sino a quando l'acqua non sia quasi completamente evaporata. Servire accompagnando con della polenta.

La Nouvelle Rizine

La mattina era iniziata da poco. Era domenica, e come sempre stavo guardando le repliche di MucChef: un programma in cui cuochi dilettanti cercano di presentare i piatti migliori al fine di impressionare in modo positivo tre giudici molto esigenti.

Quella puntata, tuttavia, era diversa dal solito: i concorrenti erano stati messi a coppie e ognuna di loro avrebbe dovuto trovare una ricetta che rappresentasse le origini di entrambi i cuochi della coppia.

La mia attenzione si focalizzò su una coppia in particolare; quella formata da Giovanni e Carmelo. Loro, infatti provenivano da zone completamente opposte dell'Italia: il primo era lombardo, mentre il secondo aveva origini siciliane.

Giovanni insisteva a dire che il piatto migliore che potessero fare sarebbe stato un classico risotto, come quelli che la sua nonna gli preparava, Carmelo, al contrario, era convinto che per impressionare i giudici avrebbero dovuto creare un dolce a base di mandorle e scorza di limone.

Le loro idee erano completamente agli antipodi e il tempo cominciava a scorrere.

D'un tratto Giovanni ebbe una grande idea: propose al suo compagno di squadra di creare un risotto alle mandorle e scorza di limone. La sua idea venne accolta con grande entusiasmo dall'altro cuoco e così si misero all'opera.

Alla fine, ciò che si venne a creare fu un piatto nuovo, fresco, mai assaggiato prima.

Una volta presentata la loro creazione ai giudici, questa venne accolta positivamente tanto che i due cuochi vinsero la prova di quella puntata.

E da quel momento il risotto con le mandorle e il limone divenne una ricetta molto ambita da tutti i cuochi.

Ricetta

Risotto con mandorle e limone

Ingredienti:

400 g di riso

1 limone

50 g di burro

un mazzetto di prezzemolo

mezza cipolla

1 litro e un quarto di brodo vegetale

1 bicchierino di vino bianco secco

50 g di mandorle tostate

sale e pepe



Preparazione

Fate appassire la cipolla tritata in un tegame con 30 g di burro, unite il riso e tostatelo per un paio di minuti rigirandolo nel condimento con un cucchiaio di legno. Bagnate quindi con il vino e lasciate evaporare.

Aggiungete la scorza grattugiata del limone (solo la parte gialla) e portate a cottura versando poco per volta il brodo bollente.

Un paio di minuti prima di spegnere la fiamma, incorporate al risotto il succo di mezzo limone, il burro rimasto e abbondante prezzemolo tritato. Regolate di sale e pepe.

Spargetevi sopra le mandorle tritate, mescolate con cura e servite ben caldo.