

MEMORIE E SAPORI

Fin da ragazza ho sempre avuto un particolare rapporto con la cucina.

Mi è sempre piaciuto cucinare per la mia famiglia anche se, all'epoca, il cibo era semplice e limitato nei suoi ingredienti pur sempre gustosi e genuini.

Poi venne il trasferimento alla Spezia dove imparai a conoscere la cucina di mare prima a me piuttosto estranea.

Ricordo la giornata al mare (a tempo pieno) trascorsa con due bambini e la borsa che doveva contenere il pranzo ed una dignitosa merenda.

Sveglia alle sette per preparare tutto.... ma proprio tutto...non si trattava infatti di toasts o panini ma di veri e propri pranzi.

Alle volte preparavo polpette di carne o di riso e patate e prezzemolo che poi avevo cura di conservare calde per il pranzo, mentre alle bibite era riservata una collocazione al fresco.

Alle volte preparavo la torta d'erbi: il mio pezzo forte in cucina...preparata con erbetti di campo e patate; il tutto a crudo e cotto direttamente in forno all'interno della sfoglia (è questa la principale differenza tra la classica torta d'erbi e la pasqualina ligure...).

Altre volte ancora mi cimentavo con il pesce....se trovavo dei bei pesci consistenti e di una certa misura...tipo dei lacerti li sfilettavo e li passavo nell'uovo per poi friggerli (un piccolo segreto era quello di aggiungere del rosmarino nell'uovo di panatura per profumare la frittura)....

insomma la giornata al mare non era una passeggiata ma era così grande per me la soddisfazione di vedere i miei bambini gustarsi il loro pranzetto in spiaggia proprio come se fossero stati a casa che affrontavo volentieri il sacrificio.

Oggi mi stanco solo a pensare ai ritmi che sostenevo ed alla tanta volontà che mi animava, ma sento anche tanta nostalgia di quel periodo, di quei profumi, di quelle corse al vaporetto e di quei pranzi semplici ed al contempo così importanti....quasi solenni...perché si sa... tutto è più buono mangiato in riva al mare

Velia Della Zoppa