



Rif. 48/95_2 Carmignano Intervistatore Giovanni Contini e Stefania Martini

1995

Premessa argomenti:

abitudini alimentari	ricette	guerra		
----------------------	---------	--------	--	--

Luoghi citati nell'intervista:

Buriano	Capezzana	Podere La Querce	Quarrata
Petti	Africa	Etiopia	Egitto
Nilo	Tobruk		

«Enciclopedia» della cucina contadina

**Intervista a Rita Bellini
nata a Capezzana il 28.4.1926
coniugata con Artemio Lunardi
nato a Buriano il 29.5.1929**

CONTINI: ... Bellini vero? Lei è nata in quella casa lì? Come si chiama il podere?

BELLINI: La Querce.

CONTINI: E lei è rimasta lì fino a che età?

BELLINI: Fino a 25 anni.

CONTINI: Fino a 25 anni. Quando si è sposata?

BELLINI: Nel '51. sono del '26...

CONTINI: E dove siete andati a stare?

BELLINI: A Buriano, Sopra a Quarrata.

CONTINI: [rivolto al marito n.d.t.] Abitava lì lei...

LUNARDI: Sie.

CONTINI: E la sua famiglia cosa facevano?

BELLINI: Contadini.



CONTINI: Di che fattoria?

BELLINI: Di' Petti ... di Quarrata.

CONTINI: [rivolto a Rita n.d.t.] Diceva che in casa sua eravate tante persone. Quanti eravate?

BELLINI: S'era tredici persone, quando c'era i' mmi' nonno. Noi seramo quattro sorelle e un fratello, poi il babbo e la mamma... sette. Poi altri due, il mi' zio e la zia... nove... e loro avevano tre figli, che fa dodici. Dodici s'eramo noi. Poi prima c'era i' mmi' nonno e la mi' nonna.

CONTINI: In una casa piccina poi, perché non è che sia tanto grande...

BELLINI: No, no è grande.

CONTINI: E cosa si mangiava allora?

BELLINI: Coniglio, pollo... sa, i contadini tengano questa roba, poi si sarà mangiato anche qualcos'altro.

CONTINI: Mangiavate anche gli uccellini di nido?

BELLINI: No...

CONTINI: E roba tipo ranocchi o lumache?

BELLINI: [Ride n.d.t.] No...

CONTINI: Non vi piacciono le lumache...

BELLINI: [riguardo al marito n.d.t.] E lui non vole nemmeno i' pesce...

LUNARDI: Del pesce mi venne nausea laggiù in Africa, non lo posso più vedere.

CONTINI: Dove, in Etiopia?

BELLINI: In Egitto.

CONTINI: E' stato prigioniero in Egitto?

LUNARDI: [Fa cenno di sì con la testa n.d.t.]

CONTINI: Nel '41 l'hanno preso prigioniero?

LUNARDI: Sì.

CONTINI: Quindi si è fatto quattro anni di prigionia.

LUNARDI: Nel maggio del '46 tornai.

CONTINI: Vi davano pesce del Nilo? Pesce di fiume?



LUNARDI: Ci davano pesce congelato. Si mangiava un mese di pesce congelato, poi un mese di cammello, poi un mese di pecora... sempre tutti i giorni in quella maniera.

CONTINI: Per cinque anni. Che si fa per cinque anni in un campo di concentramento?

LUNARDI: Si patisce a volontà. Allora io feci... l'infermiere, poi mi messano in cucina, a fare il cuoco, poi cameriere... allora mi trovai un pochino meglio, a fare il cameriere agli ufficiali.

BELLINI: Se n'è passate nella vita...

CONTINI: Certo, la vostra generazione è quella che ha...

BELLINI: Poi finì la guerra e si potea stare... e ci successe quella storia.

LUNARDI: Sei anni e sei mesi ho fatto di prigionia.

CONTINI: Perché poi in Africa la sconfitta... fu lì la prima, perché cominciò lì la sconfitta italiana, in Africa.

LUNARDI: Quande si prese Tobruk

BELLINI: [Si alza e si allontana n.d.t.] Ora scusi... le voglio far vedere...

CONTINI: E quando è tornato dopo tutta questa roba si è rimesso a fare il contadino?

LUNARDI: Sie, il contadino.

CONTINI: E quando era lì e faceva il cuoco, cosa cucinava nel campo?

LUNARDI: Glielo detto, quello che si mangiava: pesce, pecora...

BELLINI: [tornando n.d.t.] Ecco, a dallo a giro a quello e quell'altro si sciupava tutto. Gli dettero questa medaglia.. e ora gli danno trecentomila lire l'anno.

LUNARDI: N'ho patite tante...

CONTINI: [Tra sé n.d.t.] Medaglia di bronzo valor militare... Ah, qui è Artemio, non Astemio.

LUNARDI: Lì c'hanno messo Artemio, ma io sono... Mi dovevano dare la medaglia d'argento, invece me la dettano di bronzo.

CONTINI: Quindi diceva lei è tornato qua e si è rimesso a fare il contadino. E là le dicevano anche cosa cucinare o no?

LUNARDI: Lì si cucinava pesce... fegato... pecore, tutti affari così. Si faceva i dolci...

CONTINI: Come i dolci?

Marito con l'ova, si impastava la roba... Tagliatelle...

CONTINI: E poi ad esempio se facevate il soffritto vi davano anche gli odori o no?



LUNARDI: Pepe e sale.

CONTINI: *E friggevate nel burro o nell'olio?*

LUNARDI: Nella margarina.

CONTINI: *Quindi non c'era granché da sbizzarrirsi. Ecco signora, torniamo alla storia della cucina. Cosa si mangiava normalmente? Ad esempio, la panzanella la facevate?*

BELLINI: Sì, si faceva.

CONTINI: *Ci può raccontare come la faceva lei la panzanella?*

BELLINI: Si metteva cetriolo, pomodoro, un po' di basilico, insalata e poi si condiva.

CONTINI: *Ecco mi può dire quanto pane c'era rispetto a queste cose?*

BELLINI: Nella panzanella?

CONTINI: *Sì.*

BELLINI: Un bel po' ci si metteva... s'eramo un branco, per dieci persone ce ne vuole... Poi col pane secco si teneva a rinvenire...

CONTINI: *Quanto lo faceva rinvenire?*

BELLINI: Un'ora ci si teneva di certo.

CONTINI: *E poi lo strizzava. Come lo faceva a strizzare?*

BELLINI: Si metteva nel colapaste, si faceva sgrondare... e si strizzava a mano...

CONTINI: *E diciamo così, su due chili di pane secco...*

BELLINI: Due chili di pane secco l'è tanto eh...

CONTINI: *Ma se eravate dodici persone...*

BELLINI: Ma è assai.

CONTINI: *Cosa ci mettevate il radicchio?*

BELLINI: No... insalata di quella così. Sa, il più si faceva d'estate. Si metteva la cicoria.

CONTINI: *Di quella quanta ce ne metteva? Supponiamo che sia un chilo di pane secco.*

BELLINI: Un cesto...

CONTINI: *Grande come?*

BELLINI: [unisce i pollici e gli indici delle mani n.d.t.] Grande così più o meno...



CONTINI: Cetrioli quanti?

BELLINI: Un cetriolo, un pomodoro...

CONTINI: Un pomodoro solo?

BELLINI: Dipende com'è... poi un po' di cipolla...

CONTINI: Quanta cipolla?

BELLINI: Una cipolla abbastanza grossotta.

CONTINI: Poi diceva il basilico...

BELLINI: Sì abbastanza basilico.

CONTINI: Prezzemolo?

BELLINI: Il prezzemolo no.

CONTINI: Poi, sale... pepe?

BELLINI: Sì, sale e pepe... poi...

CONTINI: Aceto?

BELLINI: Olio, un po' d'aceto...

CONTINI: Quanto aceto?

BELLINI: Secondo i gusti...

CONTINI: Un cucchiaino da cucina o più?

BELLINI: Anche tre. Poi dipende da come era forte. Se ci si mette quello d'ora...

CONTINI: Quindi tre cucchiaini d'aceto... e l'olio quanti cucchiaini?

BELLINI: Dell'olio... ce ne vole... Comunque come l'aceto, non si sta a misurare, si butta giù a occhio...

CONTINI: Poi qui col pane si faceva anche la ribollita, che qui si chiama?

BELLINI: La minestra di pane.

CONTINI: Quella come si faceva?

BELLINI: La minestra di pane si cocce i fagioli, poi ci si mette il cavolo, sedano... tutti gli odori...

CONTINI: Tutti gli odori, cioè?



BELLINI: Basilico, prezzemolo, cipolla... poi la carota, gli zucchini... poi c'è chi fa il soffritto prima, e poi ci butta...

CONTINI: Lei non lo fa...

BELLINI: Prima lo facevo... senza si fa più alla svelta.

LUNARDI: Cottenne di maiale...

BELLINI: Poi si.. a volte se c'era anche un po' di prosciutto...

CONTINI: E di fagioli quanti, mi dia anche un po' di quantità.

BELLINI: Io di fagioli ne metto mezzo chilo.

CONTINI: Che tipo di fagioli, cannellini?

BELLINI: Sì.

CONTINI: Li fa rinvenire nell'acqua?

BELLINI: No, li misi una volta e mi si sgusciarono un pochino, sicché li metto così, bassini bassini.

CONTINI: Per quanto tempo?

BELLINI: Metto una pentola un po' grande... e a metterlo basso, ci stano di morto prima di bollire...

CONTINI: Quanto li fa cuocere...

BELLINI: Secondo, a bollire piano piano anche un'ora e mezzo.

CONTINI: E d'acqua quanta ce ne mette?

BELLINI: Abbastanza, diciamo cinque litri, per il mezzo chilo di fagioli...

CONTINI: E la pentola la tiene coperta o scoperta?

BELLINI: Coperta.

CONTINI: Quindi poi quando ha bollito ci mette dentro il cavolo?

BELLINI: Sì.

CONTINI: Che cavolo ci mette? Il cavolo nero?

BELLINI: A volte... d'inverno c'è quello e a noi ci piace anche di più, gli dà più sapore.

CONTINI: Quanto ce ne mette?

BELLINI: Ne metto assai...tagliato fine. Poi ci metto sedano, carota cipolla, a volta una patata... Poi i fagioli li passo un po', perché venga più densa.



CONTINI: E il pane?

BELLINI: Il pane un po' assecchito.

CONTINI: Secco eh? Ma lo ripassa anche un po' in forno o no?

BELLINI: No. Quando avanza lo tengo da parte per fare la minestra.

CONTINI: E il pane lo cuoce dentro o no?

BELLINI: No... Si fa a volte, c'è chi gli garba... anche al mi' figliolo, si mette in padella

CONTINI: E quindi poi lei in una zuppiera mette tutte queste fette di pane...

BELLINI: Sì, se gl'è secco si parte fine fine...

CONTINI: E sopra ci butta questa cosa. E poi lo fa raffreddare un po'. Quanto?

BELLINI: Sì. secondo... c'è chi gli garba pesa, c'è a chi gli garba con la cipolla...

CONTINI: Con la cipolla?

BELLINI: Sì, quande gl'è ghiaccia la mangiano con la cipolla cruda.

CONTINI: Tritandoci dentro la cipolla cruda?

BELLINI: Uno la piglia, se la mette nel piatto, e poi ci mette la cipolla, e la mescola insieme.

CONTINI: Questo è interessante, non l'avevo sentito. L'agli non ce lo mette?

BELLINI: No.

CONTINI: Ma non ce l'ha mai messo lei o non ci va proprio?

BELLINI: Mah, io non ce l'ho mai messo.

CONTINI: A lei non piace l'aglio?

BELLINI: Sì, mi piace... ma non l'ho mai messo.

CONTINI: E la minestra lombarda la cuoce?

BELLINI: Quale sarebbe?

CONTINI: Quella che si fa solo con i fagioli...

BELLINI: Ah si...

CONTINI: E altri piatti che si facevano qui comunemente quali potevano essere?



BELLINI: Prima i'cché si mangiava... fagioli rifatti... i fagioli all'ucelletto.

CONTINI: Con qualche salsiccina dentro magari...

BELLINI: Sì, se l'è bona. A noi ci garbano a tutti i fagioli rifatti.

CONTINI: Come si fanno? Si prendono i fagioli già bolliti...

BELLINI: Sì... io fo il coso... metto un po' d'aglio, olio e la salvia. Poi quando è un po' soffritto e ci butto la conserva, fo bollire un po' e ci metto i fagioli. E fo bollire un po'.

CONTINI: E le salsicce?

BELLINI: Se ci metto le salsicce... quando si mette i fagioli si mette anche le salsicce.

CONTINI: E veniamo un pochino a come si cucinava la carne.

BELLINI: La carne? Sa, quando si faceva il coniglio... sa come era prima... la roba perché la facesse più corso si faceva sempre con la conserva... si metteva l'olio, si metteva il coniglio a pezzi, si salava, pepava poi si faceva arrosellire e poi ci si buttava la conserva. Però prima è meglio farlo bollire un po' nell'acqua prima perché cuocia... perché venga più morbido.

CONTINI: A farlo mezzo bollito eh?

BELLINI: Io ora quando lo fo metto il coniglio e ci butto l'acqua. E lo fo bollire un po' e fo ritirare quest'acqua. Poi ci metto l'olio, lo salo, lo pepo...

CONTINI: Quindi l'acqua la lascia lì...

BELLINI: L'acqua la ritira...

CONTINI: Ma in questo modo non riesce a farlo arrosellire...

BELLINI: Ma dopo che ha finito di ritirare ci di mette l'olio e arrosolisce. Poi ci si mette la conserva e un'altra po' d'acqua... salvia... e ramerino anche se a me non è che mi garbi tanto.

CONTINI: Ecco. E il pollo. Com'è che si faceva il pollo?

BELLINI: Suppergiù si faceva uguale.

CONTINI: Ma il pollo arrosto lo facevate mai? Sulla griglia...

BELLINI: Mah.. si faceva, ma poco.

CONTINI: poco perché perdeva grasso... perdeva sostanza...

BELLINI: Ora invece il grasso...

CONTINI: E' visto male...

BELLINI: Sì.



CONTINI: Quindi anche il pollo lo faceva a pezzi, lo facevate arrosellire...

BELLINI: Sì...

CONTINI: Facevate tutto in umido...

BELLINI: Eh sì in umido.

CONTINI: Il lessò invece?

BELLINI: Bollito. Poi si rifaceva o con la conserva, con le patate, con la cipolla. Si faceva così.

CONTINI: Le bistecche succedeva mai di mangiarle?

BELLINI: Poche se ne mangiava. Poi sa, come s'ammazzava il maiale si mangiavano.

LUNARDI: Io in tutta la mi' vita n'arò mangiate venti.

CONTINI: Davvero? [ridono n.d.t.]

BELLINI: E insomma quando s'ammazzava il maiale si faceva tutte quelle robe...

CONTINI: Ecco, quando s'ammazzava il maiale cosa si faceva?

BELLINI: Si facevano le salsicce, salami...

CONTINI: Sì, ma si mangiava anche qualcosa lì per lì...

BELLINI: Sì...

LUNARDI: Appena ammazzato il maiale si faceva il tegamaccio.

CONTINI: Il tegamaccio cos'era?

BELLINI: E... robe... poi si faceva il capavvolto...

CONTINI: Il Capoavvolto nella stoffa, vero? E bollito.

BELLINI: Sì.

CONTINI: E il tegamaccio cos'era?

LUNARDI: Dopo ammazzato, prima di spezzallo stava un giorno... un po' più... gli si levava un po' di roba... qualcosa dal capo... o qualche altro ritaglio che c'era e facevano il tegamaccio.

CONTINI: Veniva cotto sulla cucina...

BELLINI: In una teglia...

CONTINI: E il baccalà lo facevate spesso?



BELLINI: Sì

CONTINI: Come lo facevate il baccalà?

BELLINI: Il baccalà come lo ora, sempre.

CONTINI: Anche ora.

BELLINI: Lo feci ieri. Io lo infarino e poi lo fo arrosellire, ci metto l'aglio senza sguoccarlo, sennò brucia, invece in quella maniera non brucia.

CONTINI: Con la buccia, non fa il trito d'aglio...

BELLINI: No.

CONTINI: Quanto ce ne mette?

BELLINI: Eh,,, quante più ci se ne mette e più...

CONTINI: Tanti spicchi bisogna metterci...

BELLINI: Sì, una decina di spicchi ce li metto.

CONTINI: Dieci spicchi... accidenti!

BELLINI: Lo fo arrosellire... perché a mettercelo sguocciato e brucia l'aglio, invece a quella maniera no. Poi ci metto la conserva, con un po' d'acqua... e basta. A volte insieme ci metto le patate, perché a noi le ci garbano... a fettuccine... le fo arrosellire...

CONTINI: Ah... poi ci mette il prezzemolo alla fine o no?

BELLINI: No... al volte sì, nell'estate sarebbe bono il prezzemolo, a uso pesce.

CONTINI: Invece lei non ce lo mette...

BELLINI: No, ormai siamo abituati così. Ieri ce lo volevo mettere, invece poi... lo fo arrosellire patate insieme e baccalà, le pigliano un saporino... a noi le ci garbano.

CONTINI: Tagliate fini eh?

BELLINI: Sì, a fettine.

CONTINI: Questa è una buona ricetta. Quindi si prende il baccalà, si infarina e si mette a friggere... l'aglio lo mette subito?

BELLINI: Insomma... dopo un pochino...

CONTINI: E insieme anche le patate... insieme al baccalà...

BELLINI: Sì. insieme al baccalà. Quelle le arroselliscano prima. E le levo allora.



CONTINI: Ah, le leva?

BELLINI: Le levo e poi quando è arrosellito il baccalà ce le rimetto e metto la conserva.

CONTINI: e poi dopo fa tirare a cottura... poco eh?

BELLINI: Sì, poco. Perché il baccalà gl'è già...

CONTINI: Sale e pepe...

BELLINI: Sì... sa il baccalà gl'è un po' salato... sennò vien troppo saporito, ecco

CONTINI: Sì sì. E le sardine e le acciughe le facevate anche quelle o no? facevate qualcosa anche con quelle?

BELLINI: Sì. ora io se le compro ora le sardine le apro, gli levo la teghina, le infarino, nell'ovo e le frigo.

CONTINI: Quelle salate?

BELLINI: No, quelle salate no, quelle fresche.

CONTINI: Quelle fresche.

BELLINI: Quelle che si compra da i' pesciaio.

CONTINI: Quelle salate?

BELLINI: Quelle salate... le si lavano... e le si condiscano così... con l'olio, con l'aceto, un po' di prezzemolo. Secondo come le garbano.

CONTINI: Senta, mi racconta come si faceva il lessò rifatto con le cipolle?

BELLINI: Io metto l'olio... io lo fo ancora a volte. Perché a lui [rivolta al marito n.d.t.] mangiallo così i' lessò... se gl'è un po' grasso e magro lo mangia, ma sennò un lo vole. Allora io lo rifò con le patate.

CONTINI: Ah... quindi si prende, lo tira fori dal brodo lo...

BELLINI: Ecco, metto un po' di cipolla... allora tanta cipolla

CONTINI: Mi sta venendo una fame ragazzi... [ridono n.d.t.]

BELLINI: Insomma, se lo fo con le patate tanta cipolla un ce la metto. Ci metto un po' di prezzemolo, un po' d'aglio, tritato per bene, ci metto la conserva e ci butto le patate e le fo cocere insieme. Poi ora con questi tegami come c'è e fo presto a cocere le patate, perché io le fo lesse... in dieci minuti... e le cociano bene. Quande è ritirato quella pochina d'acqua le son bell'e cotte. A me mi garbano quei tegami.

CONTINI: Quelli che non si attacca...

BELLINI: Quelli che non si attacca sì. anche il pollo ci vien bene lì. Io lo metto sul fuoco coperto...



CONTINI: Il baccalà con la cioccolata n'ha mai sentito parlare?

BELLINI: No, ecco io codesto... la me lo diceva la Stefania un giorno... io non l'ho mai sentito.

CONTINI: Nemmeno io.

BELLINI: Non l'ho mai sentito dire, mai... pare impossibile. Perché io lì c'ho cinque libri dove non ho trovato... a latte si...

CONTINI: A latte si. però questa on è una cosa che mangiavate voi... Mi racconti di una cosa che mangiavate di cui io non ho parlato. La polenta la facevate?

BELLINI: Sì.

CONTINI: Ma non spesso...

BELLINI: La si faceva...

CONTINI: La polenta di castagne la facevate?

BELLINI: Sì, poi la si metteva anche a arrostire sui tre piedi sul fuoco...

CONTINI: Sui tre piedi...

BELLINI: Eh, l'è bona. Io la polenta la fo ancora tante volta.

CONTINI: Quella di castagne?

BELLINI: no quella di castagne no. Non la posso mangiare.

CONTINI: Perché le fa male allo stomaco?

BELLINI: Sì... la mi ritorna... non che non la digerisca no, ma ecco... non la posso mangiare. Ma la polenta la fo ancora tanta volte... la fo con le sarsicce, l'è bona.

CONTINI: Con le salsicce eh?

BELLINI: Sì, ora le dico come fo. Fo il battuto insomma, ci metto un po' di burro e un po' d'olio nella padella, e poi le sarsicce le scotto un po', cinque minuti nell'acqua perché gli vada via il grasso, poi le levo dall'acqua quando l'hanno bollito un pochino... e le metto in questo battuto. Le fo arrosellire un po' poi ci butto un po' di vino, un po' di vino bianco. Quando l'è evaporato ci butto un po' di pomodori o polpa pronta, cheste [queste n.d.t.] robe qui. E le fo bollire... e viene ma... non si smetterebbe mai di mangiarle glielo dico io.

CONTINI: E a parlare di mangiare vien fame...

BELLINI: E la polenta io la fo soda... La fo soda e la butto su un vassoio, e s'affetta così e si mangia così... l'ho trovato su quel libro...

CONTINI: E ma se lei ci fa sapere le cose che facevate voi...

BELLINI: Ah, quelle di prima eh? Suppergiù... prima si faceva il baccalà, o si mangiava con l'aringa... ecco.



CONTINI: Per esempio gli uccellini come li... i passerotti. Perché si pigliavano con le panie no?

BELLINI: Mah, io le dico la verità, quelli non si son mai...

CONTINI: No? La lepre?

BELLINI: Io non la mangerei quella, il piccione... non mi va...

CONTINI: Non le piace la carne troppo rossa eh?

BELLINI: Davvero.

CONTINI: E le robe tipo spezzatino... bracioline... non si mangiavano?

BELLINI: Sì le bracioline si facevano all'olio... oppure ci si metteva sopra un po' di conserva con un po' di prezzemolo sopra e aglio... così... Perché venisse un po' più... A essere in tanti si cercava sempre si prolungare un po' ecco, per mangiarci un po'...

LUNARDI: Poi si mangiava noce... fichi secchi...

CONTINI: Succedeva di mangiare i fichi secchi anche eh?

LUNARDI: Porca miseria! Io quande brucao l'ulive mi metteo nella busta, quella che si teneva davanti... fichi secchi, qualche fetta di pulenda di quella dolce... e mentre brucao e si mettevano in bocca...

BELLINI: Si faceva queste robe... poi c'è anche la carne... qualche volta si faceva anche la carne.

LUNARDI: Ma da i' macellaro s'andea poche vorte. Sa, i' contadino teneva i' pollo, teneva l'anatra...

CONTINI: I maialini d'india li mangiavate?

BELLINI: Noi non si son mai tenuti.

CONTINI: Ma tenuti?

BELLINI: Mai.

LUNARDI: Io sì.

CONTINI: Li mangiava?

LUNARDI: Sì.

CONTINI: Come i conigli fatti...

LUNARDI: Son boni...

CONTINI: Però il sapore è tutto diverso dal coniglio no?

LUNARDI: Sì, un pochino diverso, ma son boni... Gli spinosi anche...



CONTINI: Gli spinosi.

LUNARDI: Il riccio...

CONTINI: Ecco, lo spinoso lo facevate?

LUNARDI: Io l'ho mangiato.

BELLINI: Una volta mi pare che si facesse...

CONTINI: Ma solo una volta...

BELLINI: Eh... io ci tiro poco a queste robe...

LUNARDI: A quei giorni lì era bono tutto. Gli spinosi si sfilavano... pe' levagli le spine...

CONTINI: Nell'acqua bollente eh?

LUNARDI: Sì.

BELLINI: Io son di quella che per la carne 'un mi va tanto eh.... Più frutta io, o pasta.

CONTINI: Ecco, la pasta come la facevate?

BELLINI: Pasta... si faceva il sugo... con la carne... pomarola...

CONTINI: Sempre con la carne lo facevate o anche col pomodoro e basta?

BELLINI: Di morte volte col pomodoro... si potea far la domenica...

CONTINI: Gli gnocchi li facevate?

BELLINI: Sì, a volte. Poi a volte si faceva la pasta in casa... per risparmiare un po'.

CONTINI: La pasta in casa come si fa?

BELLINI: Si faceva le tagliatelle...

CONTINI: Le tagliatelle impastando uovo e farina...

BELLINI: Sì, uovo, farina... a volte co' i' mattarello si faceva le sfoglie...e poi le si tagliava.

CONTINI: Facevate anca i tortellini o no?

BELLINI: E no, noi non si sono mai fatti i tortellini.

CONTINI: Tagliatelle...

BELLINI: Tagliatelle.



CONTINI: E quelle la pasta col sugo di carne...

BELLINI: Ecco...

CONTINI: E polli... il pollo bollito lo facevate?

BELLINI: Bollito... si faceva la gallina...

CONTINI: La gallina. E poi la mangiavate così bollita o la ripassavate...

BELLINI: Si mangiava bollita così. Coi sott'aceti o con l'insalata...

CONTINI: Coi sott'aceti...

BELLINI: Sì, sa, si preparavano... Uno d'estate li pianta, e così...

CONTINI: Cos'erano cetrioli soprattutto?

BELLINI: Il più erano peperoni...il più peperoni si faceva

CONTINI: Come li facevate sott'aceto?

BELLINI: E, si lavano e si tengano che appassiscano un po' ecco. Poi si mettano nell'aceto. Io lo bollo un po' l'aceto perché si mantenga un po'.. e li metto nei vasetti.

CONTINI: E l'aceto dev'essere non troppo forte?

BELLINI: Bah!

CONTINI: Sennò non si mangia...

BELLINI: Io ora ce l'aveo troppo forte... e una bottiglia era non tanto buona...

CONTINI: Ma lei se soffre di stomaco non le dà noia l'aceto?

BELLINI: Sa, ma io non è che ne mangi... ne posso mangiare uno... Si fa queste robe... prima si faceva queste robe... oddio, chi se ne ricorda, si potea fare anche altre cose...

CONTINI: Per esempio nel forno quando facevate il pane, facevate anche dei pani speciali per i bambini... con l'ovo sodo dentro... o no?

BELLINI: Ecco, a volte si faceva a uso dolce, ci si metteva gli anaci, queste robe ecco...

CONTINI: Che dolci facevate?

BELLINI: Si chiamavano belingozzi... come si chiamavano?

CONTINI: Come si fanno?

BELLINI: Si faceva le ciambelle, oppure si faceva a filoncino... ci si metteva farina, ovo zucchero e anaci...



CONTINI: Anici proprio dentro l'impasto?

BELLINI: Sì.

CONTINI: Può dare le quantità? Perché questi potrebbero essere rifatti.

BELLINI: Noi si fanno tante volte ancora.

CONTINI: Ecco, mi dica allora le quantità.

BELLINI: A secondo si quanto uno ne vol fare. Se vol mettere mezzo chilo di farina... tre o quattro ova...

CONTINI: Solo il tuorlo o tutto quanto?

BELLINI: Tutto, ci si mette tutto. Zucchero...

CONTINI: Quanto zucchero?

BELLINI: Suppergiù una cucchiata a ovo o poco più...

CONTINI: E gli anici, quanti anici? Un cucchiaino?

BELLINI: Sì...

LUNARDI: Un pizzicotto.

CONTINI: Si impasta tutto quanto...

BELLINI: Si impasta tutto quanto e poi si mette ni' questa carta... c'è la carta da forno... perché su quell'altra carta se si mette un po' d'olio viene... piglia un po' di sapore, invece in quest'altra non s'attacca. Si fanno i filoncini, mica grossi, sennò quando ci si mette il lievito...

CONTINI: Devono essere secchi dentro, oppure sono morbidi?

BELLINI: No, secchi no. Non deve essere secco. A volte gli si fa una ciambella, si fa il buco nel mezzo

CONTINI: Questo era il dolce più...

BELLINI: Eh sì.

CONTINI: La crostata la facevate mai? Con la marmellata?

LUNARDI: A quei giorni?

BELLINI: Mah... ora la si fa un po' più spesso... Allora si faceva meno. Poi a volte e si faceva i biscotti... ci si metteva le mandorle...

CONTINI: Tipo quelli di Prato?

BELLINI: Sì.



CONTINI: Quelli devono essere cotti due volte no?

BELLINI: Eh sì, si rimettano un pochino in forno perché...

CONTINI: Perché s'induriscano... Bene. M'ha raccontato un sacco di cose. Ce n'è qualcuna che non mi ha raccontato?

BELLINI: Mah, che se lo ricorda che si faceva prima...

CONTINI: Ecco, allora io stoppo...

Fine intervista