



Rosalia Stefania Albertini
"La dispensa della memoria"

L'Almanacco Editore
Anno 2004
Pagine 135
Formato cm.16 x 24
Prezzo € 15,50

Per contattare l'autrice
Telefonare al n. 095 50 73 24
Cell. n. 340 46 98 605

Bentornato, profumo del passato!

Di Antonio Mistretta

A volte gli odori ed i sapori hanno una forza incredibile. Riescono a penetrare nei meandri più reconditi di quel gomitolino grigio chiamato cervello e sollevano lembi che pareva no perfettamente cuciti, spalancando la porta a ricordi, sensazioni, personaggi e luoghi che se ne stavano quietamente acquattati.

Marcel Proust ha consacrato la forza evocatrice delle *madeleines*, piccoli biscotti panciuti da un lato e scanalati come conchiglie dall'altro, e dopo di lui su questi biscotti sono stati versati fiumi d'inchiostro.

Ma ognuno di noi ha le proprie madeleines, capaci di superare le barriere del tempo con la leggerezza e la persistenza di un profumo e di un sapore e di aprire una lunga teoria di ricordi.

A casa mia, ad esempio, lo spandersi nell'aria del delicato profumo di una torta di pere rievocherà sempre, fino a quando questa particolare torta continuerà ad essere infornata, la figura della bisnonna Irene, così come il sapore della crema gialla con le pesche sciroppate e "TaggIassato" con i funghi faranno rivivere attorno alla tavola da pranzo la nonna Ave Maria, innescando ogni volta una serie di commenti destinati a non avere mai fine: "è ottima, ma quella che faceva la nonna resta insuperabile ... E la pasta con i ricci servirà a ricordare i pantagruelici pranzi di Elisa e Nino Gattuso a Capomulini.

Nell'ascendenza femminile della mia famiglia materna, che è comune a quella dell'autrice del presente libro, infatti, esisteva quasi un culto per la cucina, com'è testimoniato dal vecchio Artusi della bisnonna Irene (la stessa della torta di pere), o dalle ricette incollate dentro rigidi quadernetti neri e dalle lettere infarcite di ricette che si scambiavano fra di loro le sorelle Lacca (la madre dell'autrice, la zia Jolanda, era una di loro).

Ecco, credo che il regalo che Stefania Albertini La Spina ha voluto fare ai lettori di questo libro sia proprio questo: la possibilità di condividere i propri ricordi con chiunque queste ricette metterà in pratica, trasformando le parole scritte in pietanze.

Niente come il profumo dei cibi, che è il fiato caldo di una casa, è capace di far rivivere, seppure per pochi istanti, un tempo che non è "perduto", ma soltanto "passato".

Genealogia dei sapori

di Rosalia Stefania Albertini

Le ricette che ho raccolte provengono da due diverse tradizioni familiari: da una parte quelle di Jolanda Lacca Albertini, mia madre, dall'altra quelle di Gisella Dell'Aria La Spina, madre di mio marito. Jolanda era la più piccola delle sorelle Lacca (le altre erano Vincenzina, Irene, Olga e Lina, ma vi era pure un fratello, Gaetano Archimede), figlie del professor Stefano, matematico insigne, e di donna Rosalia Riso Geraci.

La famiglia Lacca de Largan proveniva dalla Spagna, ma la stirpe era quella dei Laconi, giudici - sovrani di Sardegna a cui apparteneva fra gli altri Eleonora d'Arborea, vissuta a cavallo dei secoli XIV e XV, ricordata per aver rielaborato e completato la "Carta de Logu", -la più importante opera legislativa sarda del medioevo. Da alcune generazioni, un ramo della famiglia si era stabilito a Palermo, luogo di residenza anche della nobile famiglia Riso. A causa degli impegni accademici del professor Stefano, i Lacca con intera figliolanza al seguito, sul finire dell'ottocento, avevano vissuto in varie città, fra le quali Catania e Messina. La cucina della famiglia di Jolanda aveva quindi "assorbito" tradizioni gastronomiche da ognuna di quelle città nelle quali aveva abitato.

Il matrimonio con Giulio Albertini, poi, aveva messo Jolanda in contatto con abitudini culinarie del tutto differenti, in quanto gli Albertini provenivano da Ravenna e nei primi del novecento si erano trasferiti in Sicilia, dove l'ingegnere Attilio, padre di Giulio, aveva importanti attività industriali (tra l'altro, la costruzione di centrali elettriche e delle prime pompe elettriche per l'estrazione dell'acqua dai pozzi), e sua moglie Elisa, nata Guerrini, aveva continuato a preparare pietanze tipicamente romagnole.

Se la mia famiglia aveva tradizioni culinarie miste, ma comunque tutte "di città", quella della famiglia di Elio La Spina, mio marito, era al contrario essenzialmente una cucina "di paese", traendo le proprie tradizioni dal centro dell'isola e precisamente da Valguarnera, dove il primo dei La Spina, Domenico, si era stabilito sul finire del XVII secolo.

I La Spina provenivano, tuttavia, da Acireale ed erano strettamente imparentati con la famiglia Gusmano, propaggine di quei de Guzman che hanno dato alla storia un Santo (S. Domenico, fondatore dei domenicani), un Viceré di Sicilia e poi di Napoli ed un primo ministro di Filippo IV di Spagna (il duca de Olivares).

Mi piace ricordare anche la famiglia della nonna paterna di mio marito, gli Spina, stabilitasi a Valguarnera intorno alla metà del XVII secolo (proveniente da Messina e quindi da Castrogiovanni), a cui devo alcune antiche ricette di dolci che si preparavano ad Enna, nel monastero di S. Marco di cui una Madre Giuseppina era badessa.

A questo ramo appartenevano quel Josephus Spina, menzionato dal Mongitore nella sua "Bibliotheca Sicula", "Ennensis Poeta" il quale "*Claruit anno 1590 quo edidit Variorum Epigrammatum librum*", pubblicato a Messina per i tipi di Fausto Bufalino ed il Reverendo Padre Stefano, Rettore e Consultore Generale dell'Ordine del SS. Redentore, che fu confessore della regina Maria Teresa d'Asburgo, moglie di Ferdinando II di Borbone.

La famiglia di mia suocera, i Dell'Aria, era invece originaria di Alimena e si era stabilita solo intorno al 1880 a Valguarnera, dove aveva impiantato una fiorente attività industriale di cui si dirò in seguito.

Le tradizioni gastronomiche della famiglia di mio marito, quindi, erano quelle tipiche delle famiglie dell'interno della Sicilia, i cui riti si celebravano nelle caratteristiche cucine dalle mattonelle smaltate e dai rami lucenti, dove i paioli sobbollivano sempre, sprigionando indimenticabili profumi.

Bucatini con pesto e ricotta

Ingredienti

- g. 280 di bucatini
- g. 200 di patate
- 2 cucchiaini di ricotta
- 1/2 bicchiere di olio
- 2 spicchi di aglio
- 1 cucchiaino di mandorle (sgusciate e spellate)
- 30 foglie di basilico
- sale, pepe e pecorino vecchio grattugiato q. b.

Procedimento

- lavare ed asciugare le foglie di basilico, metterle nel frullatore assieme all'olio, alle mandorle, all'aglio, alla ricotta, al pecorino grattugiato, al sale ed al pepe;
- frullare il tutto fino ad ottenere una salsa senza grumi;
- passare, quindi, alla cottura della pasta e delle patate, ricordando che le patate dovranno essere sbucciate e tagliate a fette spesse mezzo centimetro e, dopo la cottura, eliminate;
- lasciare bollire il tutto per 15 minuti;
- scolare la pasta e metterla in una pentola con la salsa che avrete preparato, facendola mantecare a fuoco lento per circa 2 minuti;
- versare il tutto in una zuppiera, cospargendo di pecorino grattugiato.



Rigatoni con pomodoro secchi e mandorle

Ingredienti

- g. 280 di rigatoni
- g. 100 di pomodoro secchi tagliati a pezzettini
 - 2 alici salate (lavate e diliscate)
 - 4 spicchi di aglio tagliato a pezzettini
 - una cipolla tagliata sottilmente
- g. 300 di pomodoro freschi pelati e tagliati a dadini
 - 1 melanzana frita e tagliata a dadini
 - 2 cucchiaini di mandorle sgusciate e spellate
 - 1 cucchiaino di pinoli
- 1 cucchiaio di uva sultanina ammollata nel marsala
 - pecorino vecchio grattugiato
 - pane grattugiato e abbrustolito
 - latte, olio, sale e pepe q. b.

Procedimento

- nel mixer, mettere i pomodoro secchi, le alici salate, l'aglio, i pomodoro freschi, la melanzana frita, le mandorle, i pinoli e l'uva sultanina;
- frullare con un filino d'olio finché il tutto non avrà la consistenza di una salsina un po' grossolana (le nostre nonne lo pestavano nel mortaio);
- soffriggere la cipolla;
- appena imbroccata, aggiungere gli ingredienti con un poco di latte per rendere il sapore più delicato;
- insaporire per circa 5 minuti a fuoco moderato;
- lessare la pasta e, a cottura avvenuta, sgrondarla e passarla in padella assieme agli altri ingredienti per circa 5 minuti a fuoco moderato;
- ungere una teglia e versarvi il contenuto della padella cospargendo il tutto di pecorino grattugiato e di pane grattugiato e abbrustolito;
- mettere in forno per un quarto d'ora.

Cernia al pomodoro e capperi

Ingredienti

- g. 800 di cernia
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- g. 500 di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- olio, sale, pepe, prezzemolo, capperi, olive bianche, q. b.

Procedimento

- lavare ed eviscerare la cernia;
- tagliare finemente una cipolla e soffriggerla, quindi aggiungere la cernia, i pomodoro pelati tagliati a pezzettini, i due spicchi di aglio, il prezzemolo tritato finemente, i capperi, le olive bianche snocciolate e tagliate a pezzettini;
- coprire il tutto con il mezzo bicchiere di vino bianco;
- fare cuocere per circa 20 minuti a fuoco moderato (con l'intingolo si può anche condire la pasta).



Filetti di orata alle olive nere

Ingredienti

- g. 800 di filetti di orata
- 6 olive nere
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 3 pomodoro freschi
- un paio di filetti di acciughe salate
- aglio, olio, sale, pepe, prezzemolo, farina, limone, q. b.

Procedimento

- infarinare i filetti di orata e friggerli in olio bollente;
- appena fritti, poggiare i filetti su un foglio di carta assorbente da cucina;
- in una terrina, mettere i pomodoro freschi pelati e tagliati a pezzetti, olio, olive nere tagliate, sale, pepe, aglio, prezzemolo, un po' di farina ed il vino;
- rimestare delicatamente il tutto;
- servire i filetti, caldi o freddi, su un piatto da portata, coprendoli con l'intingolo e guarnendo con fettine di limone.



Catania: (Ogniaz) Panorama visto dal mare