

I GRANETTI CON LE FAVE, A MORRO D'ORO SI RIPETE IL RITO DELL'ANTICO PIATTO CONTADINO

19 Maggio 2018



MORRO D'ORO - Acqua, farina, fave fresche. Un tocco di guanciale soffritto nell'olio delle colline teramane insieme a una generosa manciata di cipolla. Una ricetta antica della tradizione contadina che Morro D'Oro, piccolo comune della Val Vomano in provincia di Teramo, preserva ed esalta nella sagra de "Li Granitti 'Nghe la Fave", nella quarta edizione di un evento che quest'anno allietterà i palati dal 31 maggio al 3 giugno prossimi, tra degustazioni di prodotti tipici locali, balli e canti del folklore.

La semplicità del vivere seguendo i ritmi della natura e i prodotti della terra secondo il ciclo delle stagioni sono raccontati nei gesti di mani sapienti che da un grumolo di farina bianca fanno nascere piccoli chicchi grossolani, simili al granone o granturco.

Accanto alla farina posta sulla tradizionale tavola di legno, una bacinella colma di acqua. Con le dita di una mano, a poco a poco, l'acqua si sparge sulla farina, mentre l'altra mano veloce impasta, poi strofina, fino alla consistenza perfetta. I granetti non saranno né troppo molli né troppo duri, secondo una ricetta perfettamente calibrata a occhio, tramandata di madre in

figlia.

“Anche la cottura è importante – spiega a *Virtù Quotidiane*, **Santina Fiorella**, membro del comitato Pro loco di Morro D’Oro, che durante la sagra è addetta proprio alla preparazione dell’antica ricetta tradizionale – l’acqua sul fuoco deve iniziare appena a bollire, allora si versano, a poco a poco, i granetti, continuando a rimestare per non farli attaccare in tozzi grossolani. Nel frattempo, si prepara il condimento, semplice, con olio dei nostri campi, una buona manciata di cipolla da far soffriggere e le fave fresche”.

A maggio la terra offre legumi odorosi e fave, e le donne del passato, intente ai lavori domestici in attesa del rientro degli uomini dal lavoro dei campi, usavano preparare questa pietanza. L’assenza delle uova nell’impasto rende il piatto “povero” ma ugualmente gustoso, colmo di un sapore perduto di vite passate e sconosciute ai figli della tecnologia e del mondo moderno del XXI secolo.

“Le terre spesso erano lavorate a mezzadria – racconta ancora Santina – così i padroni venivano a chiedere la loro spettanza di pollame e prodotti. Soprattutto uova, spesso domandate in gran quantità. Così ai contadini che coltivavano i campi non restava che accontentarsi di pasta preparata solo con acqua e farina. Allora, cinquanta, sessanta, settanta anni fa, tutto si faceva a mano, con quello che c’era”.

Per insaporire il soffritto di cipolla e fave, si aggiunge del guanciale o della pancetta di maiale, si versano i granetti in un piatto piano e si condiscono con il tutto: “Da bambini – ricorda ancora Santina – ci si sedeva sulle scale a mangiare. Ed era comodo uguale perché non è una pietanza brodosa, non è una minestra, quindi riuscivamo a gustarlo senza far scivolare nulla dal piatto”.

Ma attenzione a dosare bene gli ingredienti, il rischio è di ritrovarsi con una pentola di pasta “appiccicasanti”. Acqua e farina erano infatti utilizzate anche per preparare una economica colla per attaccare i manifesti per le vie dei paesi, al posto della più costosa o comunque rara se non ancora inesistente colla vera e propria.

Dove sta il bello? Nell’immaginare lo spazio silenzioso delle cucine immense delle case contadine, luoghi di convivialità e riunione e non di passaggi veloci morsicando un panino imbottito. Fulcro della casa, il vero focolare domestico, aveva il suo tempo scandito dalle lavorazioni dei campi e il silenzio interrotto solo dal cantare dei setacci per la farina e dei baccelli delle fave sgranati nei cestì.

Profumi, gesti e riti, intrisi di un amore forse perduto per le piccole cose belle e la faticosa

domanda delle nonne ai nipoti impazienti di pranzare: “Nonno’, assagge, vit se è bbon d sal”
(Nonna, assaggia, vedi se è giusto di sale). **Beatrice Reggio**