

I TAGLIOLINI CON LA BOMBA

Piatto tipico di Gradara



Dopo una ricerca durata tutto l'inverno e dopo aver consultato molti "storici" Gradaresi DOC, si è giunti alla identificazione di quello che sarà il piatto tradizionale di Gradara.

Si tratta dei **"Tagliolini con la Bomba"**.

Un nome d'effetto, sicuramente, che fa subito pensare al passato turbolento di Gradara e della sua fortezza, testimone di cento battaglie. Niente di più sbagliato!

Parliamo di un piatto povero molto comune nel nostro territorio che veniva preparato quasi quotidianamente dalle nostre nonne e bisnonne. I Tagliolini con la Bomba sono descritti anche nel libro di Delio Bischi, "La cultura Contadina nelle tre valli. Conca, Foglia e Metauro.", che cita un racconto di Riccardo Romagna di Gabicce Mare, di cui vi proponiamo un piccolo estratto, che illustra la preparazione del piatto e qualche gustoso aneddoto.

Tagliolini con la bomba

(piatto tipico rustico nelle famiglie numerose, a cavallo della prima guerra mondiale)

Tratto da: "La civiltà contadina nelle 3 valli (Metauro, Foglia, Conca)"
a cura di Delio Bischi.

La ricetta seguente ci è stata fornita dall'amico Riccardo Romagna di Gabicce Mare. Poiché oltre al profumo e al sapore ha unito una buona dose di "colore" la proponiamo tale e quale ai lettori:

"Negli enormi camini delle case di campagna, nel periodo invernale, c'è sempre il fuoco acceso e, appeso alla catena, il caldaio in rame, è sempre quasi pieno d'acqua ad elevata temperatura. A mezzogiorno "l'azdora" mette del sale nell'acqua ed aumenta il fuoco sotto il caldaio, poi si accinge a fare la sfoglia con farina e acqua. La sfoglia, non tirata tanto sottile (tre o quattro millimetri di spessore) viene tagliata a fettucine sottili, ottenendo dei tagliolini a sezione quadrata. Quando l'acqua nel caldaio bolle, butta dentro i tagliolini e contemporaneamente "l'azdora" su dei carboni accesi, in un tegamino di terracotta, fa soffriggere dei cubettini di lardo o di pancetta grassa e quando questi sono rosolati, i

tagliolini nel caldaio hanno raggiunto la cottura. L'“azdora” scopre il caldaio e versa il contenuto del tegamino sui tagliolini bollenti. Il lardo (o pancetta) bollente a contatto dell'acqua, pure bollente, produce una esplosione di vapore (“bomba”). Poco dopo, circa un minuto, tira giù il caldaio e tutto il contenuto, amalgamato, lo versa nelle terrine o pentoloni in terracotta e lo serve a tavola.

Non si sa per qual motivo (dicono oggi) è un piatto che veniva mangiato bollente: forse, con la fame che avevano in corpo, speravano di prenderne ancora un piatto, prima degli altri e prima che finissero.

Si dice che i ragazzi di allora avessero il naso sempre spellato, perchè affamati e per poterne mangiare un secondo piatto, mangiavano col risucchio e talmente in fretta che i tagliolini, nello svincolarsi dal piatto, sbattevano bollenti sul naso, producendo delle scottature che difficilmente riuscivano a guarire, perché il piatto in parola veniva mangiato quasi tutti i giorni, e quindi le ferite non facevano in tempo a rimarginare.

A proposito del risucchio raccontano che i componenti (n. 19) della famiglia di Martnett, che abitava in una casa colonica a pochi metri dalla ferrovia, un giorno, mentre erano a tavola a mangiare i tagliolini con la bomba al risucchio, non hanno sentito passare il diretto Bologna-Ancona delle ore 12,30, dal gran fragore prodotto dal risucchio”.

Sta per uscire un nutrito e gustosissimo ricettario in versi “S'l'arola” della poetessa Adele Rondini, Premio Pascoli 1979. è scritto in dialetto metaurense, seguito dal testo in italiano.

Non poteva mancare “I tajulin col chiass... scuset, col lard”.

Riportiamo il finale, quello della “bomba” e si noterà la perfetta rispondenza con la descrizione fornitaci da Riccardo Romagna che dista una cinquantina di chilometri da Adele Rondini, e in tutt'altra vallata:

*Po', blumm!, d'un colp s'butèva t'la pgnatta
dov' c'er'n i tajulin in pien bolòr:
strideva 'na mulica e po' s'calmeva ...
Ma'l chiass en n'era f'nit. Prest arch'mincèva
'na mussiga striscèta, a suchiarell.
Finèl? Cuchièr sbatut sj piatt, sonèti a p'nell!*

(Poi, bum!, con un colpo secco il soffritto si versava nella pignatta di coccio dove già bollivano i tagliolini: un breve intenso friggìo e poi si calmava... ma il chiasso non era finito. Presto iniziava una musica strisciata, a “succhiarello”. Finale cucchiari percossi sui piatti, suonati a meraviglia!).