

IL RAPIMENTO DI GESÙ BAMBINO

Fu una bomba. La notizia scoppiò verso le undici del mattino del diciotto dicembre millenovecentocinquantacinque, quando il negozio di Poldo, il fornaio, era gremito di massaie e al bar della piazza Peppino serviva gli ultimi caffè della mattina e cominciava il giro dei bicchieri di bianco che facevano tanto aperitivo da città.

«*J'àn portè via al Bambén*».

«Hanno rapito il Bambino».

Come? Hanno rapito un bambino? Che bambino? Dove? Quand'è successo? Chi è stato?

Domande su domande, nessuna notizia certa, un susseguirsi di ipotesi che si vestivano di certezze man mano passavano da una bocca all'altra.

Sì, è certo ... hanno rapito il Bambinello di San Rocco.

Sì, sono sicura ... è stato a mezzanotte.

E hanno addormentato il prete con una bomboletta.

No... gli hanno dato una randellata in testa.

Era uno zingaro.

Erano in due o tre. Hanno buttato giù la porta della sacrestia.

Sono entrati dalla porticina del campanile.

Hanno sfasciato i banchi della chiesa.

Intanto che portavano via il Bambinello cantavano Bandiera Rossa.

Padre, Figlio, Spirito Santo... non c'è più religione.

Nel giro di un'ora il cerchio della notizia si dilatò così d'arrivare oltre le ultime case del paese a turbare i pensieri e a stuzzicare fantasie fin dentro le stalle odorose e le cucine affollate di bambini e di vecchi, perché s'era a dicembre inoltrato e, fuori, i campi dormivano e non avevano bisogno di lavori.

Se nel paese c'erano settecento anime, le versioni dei fatti furono più di mille, quasi tutte lontane dalla realtà.

Era successo che quella mattina don Pietro, il parroco, era, come il solito, sceso in chiesa, passando per la sacrestia.

Il Bambinello, allora, era suo posto, sopra il ripiano dell'imponente mobile barocco. Don Pietro in persona l'aveva tolto, la sera precedente, dall'armadio dove stava riposto per tutto l'anno, in attesa del momento, il venticinque dicembre, in cui sarebbe stato esposto sull'altare, durante la messa di mezzanotte. La data fatidica si stava avvicinando ed era venuto il momento di controllare che la statuetta del Bimbo in fasce fosse in ordine perfetto, pulito, incerato come si deve, perché era un oggetto del millesettecento e richiedeva qualche attenzione perché conservasse il suo splendore e la luminosità dell'incarnito che lo faceva apparire quasi un bambino vero.

Poi don Pietro aveva aperto il portone, rotto il ghiaccio nell'acquasantiera, allestito l'altare, celebrato la prima messa, quella delle sette. Era stata una messa veloce, con botta e risposta al ritmo di mitragliatrice, perché faceva freddo e poi, le cinque donnette che assistevano alla celebrazione, per quanto nulla sapessero di latino, avevano, per l'assiduità che le contraddistingueva, rimandato perfettamente a memoria la loro versione delle risposte farcite di convinti "amen" e "conspirito tuo".

Al termine della messa il sacerdote era tornato in sacrestia, seguito questa volta da Mariola e da sua figlia, Marietta, una ragazzona di quarant'anni alta e grossa che, come diceva la madre scuotendo la testa, aveva così esagerato a crescere nel corpo che non le era rimasto nulla per far diventare grande anche il cervello.

Era l'ombra di sua madre, anche se si arrangiava in molte faccende domestiche ed eseguiva in modo autonomo alcuni lavoretti che appagavano il suo desiderio di essere uguale agli altri. Quello che preferiva era andare a fare la spesa, anche se tutto si riduceva a ritirare quanto la madre aveva ordinato in precedenza, in genere all'uscita dalla prima messa.

IL RACCONTO CONTINUA MA L'ESTRATTO VUOLE
MOSTRARE ANCHE LA PARTE RICETTE NELLE DUE PAGINE
CHE SEGUONO

GLI ANOLINI
J anolén àd l'Argia
(Ricetta rivisitata e attualizzata
dalla nipote Camilla)

Ingredienti per lo stracotto

500 gr. di manzo
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
2 carote piccole
1 gamba di sedano
Acqua sufficiente a coprire la carne
Sale grosso Q.B.

Preparazione dello stracotto

Cuocere da freddo in casseruola, preferibilmente di terracotta, la carne e tutti gli altri ingredienti., mettere il coperchio e fare bollire lentissimamente per 3 ore. Se serve, schiumare con cura,. Terminata la cottura lasciare raffreddare.

Ingredienti per il ripieno

gr. 250 di pane raffermo grattato
gr.750 gr. di parmigiano reggiano grattugiato di varie stagionature (dai 20 ai 30 mesi)
sugo di stracotto quanto serve
3 uova intere
noce moscata grattata

Preparazione del ripieno

Grattugiare il pane raffermo (pane comune non all'olio) e i vari tipi di parmigiano reggiano.

La fase della "scottatura" del pane è molto importante: è la base della buona riuscita del ripieno e va fatta con amore.

In una ciotola, dove resterà il ripieno finito, mettete il pane grattugiato e bagnatelo con un mestolo del sugo di stracotto bollente, mescolate, aggiungere di nuovo il sugo fin ad ottenere un impasto omogeneo, sodo e profumato.

Unire, poco alla volta, il parmigiano grattugiato, le uova (uno alla volta), una grattatina di noce moscata e mescolare. Tritare la carne e aggiungerla al ripieno. (esiste una versione senza l'aggiunta della carne)

Amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Fare riposare qualche ora in frigorifero.

Ingredienti per la sfoglia

1 Kg. di farina 00

10 uova

1 goccio d'olio

e ...mani in pasta!

Preparazione degli anolini

Mettere la farina a fontana sul tagliere, al centro rompere le uova e incorporarle un po' alla volta, alla farina.

È necessario lavorare a lungo l'impasto per averlo liscio, omogeneo e compatto.

Avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarla riposare per almeno 1 ora.

Finalmente... si può cominciare a "far su" gli anolini!

Stendere la sfoglia e farne delle strisce sulle quali posare distanziate le palline di ripieno.

Ripiegare la pasta, sigillare con le mani (avendo cura di far uscire l'aria), tagliare infine con lo stampino (quello tondo, liscio, da anolini)

Continuare così fino ad esaurire il ripieno.

Far seccare qualche ora all'aria, avendo cura di girarli di tanto in tanto.

Brodo a regola d'arte

(secondo l'Argia)

In una pentola mettere, a freddo, nell'acqua, un pezzo di manzo, un pezzo di vitellone con osso o spuntatura, un quarto di gallina o di cappono. Prima che cominci a bollire togliere la schiuma che si forma in superficie e continuare a farlo man mano questa si forma. Aggiungere sale, una cipolla, una carota, un gambo di sedano verde. Far sobbollire piano piano.