

“I Marubini in brodo della domenica...”

La ricetta : “I Marubini in Brodo”

di Paola Frigeri

...le persone e i loro racconti di cucina popolare

Ricordo la domenica quando lentamente mi svegliavo... sentivo le campane suonare l'ultimo tocco per ricordare a tutti che era giunta l'ora di andare a messa.

Mi preparavo trascinandomi in cucina con i capelli ancora arruffati, pronta per fare colazione. Un po' di latte con il caffè, e quel pane biscottato bagnato nella mia scodella bianca che mi riportava alla mente le vie principali di Cremona con le sue pasticcerie... Solo lì vendevano quel tipo di “pan biscuttat”. Sotto le mie narici passava quel profumino familiare che mi riconduceva alle origini cremonesi dei miei genitori. La città di Cremona... un affresco di tanti ricordi. I Marubini, memoria di sapori che regnavano sulla mia tavola la domenica.

Ricordo che al sabato la mamma rosolava il magatello insaporito con la salvia e con quella fetta di burro comprata nelle campagne cremonesi. Prosciutto crudo, salame nostrano senza aglio (a me non piaceva), bologna, e un pezzetto di lesso. Quindi il tutto, unito e macinato, era pronto per il ripieno.

Ogni domenica l'asse di legno era posta sul tavolo... la pasta tirata ad arte e tagliata a quadretti, il ripieno perfettamente nel mezzo, e la vista della cosa più bella... il Marubino. Uno perfettamente uguale all'altro, la mamma li voleva così, tutti perfetti... come pronti per una festa. Il brodo intanto andava da solo, non aspettava altro che i suoi

ospiti cadessero dentro uno alla volta.

E infine un ricordo di lei, mi sembra quasi di vederla... Due bigodini in testa messi quasi per dovere, e lo sguardo teso con occhi ammirati verso quella tavola piena di Marubini tutti in fila, come piccoli ma grandi soldatini... grandi come la mia mamma.