

Ai miei genitori con riconoscenza

Diario di Gabriella

Profumi e sapori della civiltà contadina

*Percorso ideato e ricostruito da Cecilia Ercolani:
tappe fondamentali della vita dei suoi genitori
che hanno dato origine alla numerosa famiglia*

*A cura di Josella Mozzini
Presentazione di Remigio Presenti*

Presentazione

Una saga familiare toscana dei nostri tempi

Una saga familiare dei nostri tempi? Qualcuno troverà esagerato parlare di “saga familiare” dei nostri tempi; e lo è certamente, se pensiamo che questa espressione è stata usata per opere letterarie famose, come *La saga dei Forsyte*. Ma, senza presumere di fare della letteratura, qualcosa di simile mi pare che si possa riscontrare nella storia, che dura da oltre cinquant’anni, della famiglia Ercolani.

Una storia prettamente toscana, questo è certo, dato che i due protagonisti sono uno della Valdichiana e l’altra del Chianti.

L’idea di rievocare questa storia familiare e imprenditoriale di Sergio e Gabriella è venuta qualche tempo fa alla figlia Cecilia che, fra le molteplici attività del “Pulcino”, contribuisce alla gestione del ristorante della Fattoria. Della figlia è anche l’idea di far raccontare alla mamma Gabriella i suoi ricordi di ragazza, di sposa e di madre, sotto forma di diario.

Racconto di interesse non comune e, a tratti, commovente, della cui stesura si è occupata l’amica di famiglia Josella Mozzini, ricostruisce una storia che, a partire dal 1955, in cui venne dal Chianti a Montepulciano per partecipare alla Mostra dell’Artigianato, si incontrò e si sposò con Sergio. Vennero presto i figli e la famiglia si allargò rapidamente. Poi ci fu l’apertura della piccola osteria a Porta al Prato, che Sergio volle chiamare Porta di Bacco. Ma la vera svolta, il sogno della loro vita fu l’acquisto della casa colonica nei pressi di Villa Bianca, quella che oggi è diventata il ristorante tipico della Fattoria. E la storia non finisce qui perché Sergio, coadiuvato dall’infaticabile Gabriella e dai figli, ha già in mente altre iniziative per la sua grande azienda familiare, che include ormai diciotto nipoti.

A me, che ho pubblicato recentemente un piccolo libro di ricordi di campagna e di scuola, è stato chiesto di curare la presentazione del suddetto “Diario”, data anche la coincidenza in più punti di esso con i ricordi della mia infanzia. I lavori dei campi, la semina, la trebbiatura, la vendemmia e tante piccole esperienze e avventure incancellabili dalla mente dei ragazzi di campagna di tanti anni fa, sono esperienze anche mie. Fra le altre cose, nel mio libro ci sono ritratti del capoccia, del bifolco e della massaia, personaggi chiave della vita di campagna di un non lontano passato. Alcuni di questi ritratti vengono utilizzati, a titolo esemplificativo, in appendice al diario.

La seconda parte del “Diario” è composta da molte ricette della cucina tradizionale della Valdichiana e del Chianti; quelle stesse che usa preparare Gabriella, cuoca non meno eccellente delle antiche massaie toscane.

Remigio Presenti

Diario di Gabriella

10 settembre 1955

Questa mattina sono partita da Radda in Chianti con la corriera delle 7 e sono arrivata a Montepulciano verso le 11,30.

Stanotte non ho dormito mai dall'emozione. Ho 19 anni ed è la prima volta che lascio la mia casa e la mia famiglia per andare da sola in un posto sconosciuto.

Per tutto il viaggio mi sono chiesta come fosse Montepulciano, che effetto mi avrebbe fatto e se mi ci sarei trovata bene. Comunque vada, l'importante è di fare un buon lavoro e bella figura con il ricamo che con la mia amica presenteremo alla Mostra dell'Artigianato.

Alla stazione degli autobus ad aspettarmi c'era Gigliola che mi ha abbracciato e mi ha portato a casa sua, vicino alla via Piana. Che bella questa cittadina! È tutta in salita e non ci sono abituata, ma è una meraviglia! Siamo passate sotto una porta massiccia che si chiama Porta al Prato e da lì siamo risalite fino alla sua casa, in un vicolo del centro.

Gigliola mi aveva preparato i pici di Montepulciano fatti a mano. Non li avevo mai mangiati prima e li ho trovati buonissimi.

Nel pomeriggio ho sistemato la mia poca roba nella stanzetta che la mia amica mi ha messo a disposizione e ora vado a letto. Sono molto stanca, è stata una giornata intensa. Domani con Gigliola inizieremo a ricamare la nostra tovaglia. I colori che ho scelto le sono piaciuti.



Porta al Prato

11 settembre 1955

Oggi abbiamo iniziato a ricamare la nostra tovaglia. Mi sono resa conto che il lavoro è complicato, ci vorranno molti mesi prima che sia finito. Comunque Gigliola è stata gentile e mi ha detto che sarò sua ospite per tutto il tempo che occorrerà.

Nel pomeriggio mi ha accompagnata a visitare Montepulciano. Ad un certo punto del corso, c'è uno slargo davanti alla chiesa di S. Agostino, dove c'è un orologio che mi ha colpito molto. Al disopra del quadrante, in cima alla torre, c'è una campana con Pulcinella che batte le ore. Con il naso per aria, abbiamo aspettato di sentire i rintocchi. Poi abbiamo ripreso a camminare e, dopo una ripida salita, siamo arrivate in Piazza delle Erbe. Gigliola mi ha detto che si chiama così perché tutte le mattine sotto il portico c'è il mercato della verdura.

Proseguendo lungo il corso principale, dopo aver svoltato a destra, siamo passate davanti a un edificio molto alto, il teatro "Poliziano"; poi, salendo sempre di più, siamo finalmente arrivate in cima alla città. Ero stanca e col fiatone, ma ne valeva davvero la pena. Piazza Grande è magnifica! Lassù

c'è la Cattedrale, un bel pozzo con due grifi e due leoni e il Palazzo Comunale che mi ricorda molto il Palazzo della Signoria di Firenze. L'ho visto qualche anno fa quando il mio babbo, con il calesse, mi ha portato a Firenze un giorno che andava al mercato del bestiame alle Cascine per il suo lavoro di sensale.

Mi ha detto Gigliola che si può salire in cima alla torre e che da lassù si vede un panorama bellissimo sulla Val di Chiana e sulla Val d'Orcia.

Oggi non ce la faccio, ma prima o poi ci voglio andare.

Attraversando la piazza e girando a sinistra del Palazzo Comunale, siamo arrivate ad un cancello che si apre su un corteo viario alberato, anche questo in salita, che conduce ad un'antica fortezza di origini medievali, ma ricostruita nell'800.

Gigliola mi ha spiegato che è lì che avrà luogo la Mostra dell'Artigianato, dove verrà esposto il nostro lavoro. Ha un aspetto severo, mi mette soggezione. Dobbiamo lavorare sodo, non voglio fare brutta figura. Speriamo bene!



Torre di Pulcinella



S. Biagio

10 novembre 1955

Caro diario, siamo alla fine di novembre, sono già trascorsi due mesi da quando sono arrivata qui a Montepulciano. Avrei voluto scrivere di più, ma la sera sono stanca, e poi non ho niente di particolare da raccontare. Le giornate sono tutte uguali, scorrono monotone, dedicate al lavoro. Con Gigliola ricamiamo tutto il giorno, sedute vicino alla finestra della sua camera, una di fronte all'altra con la tovaglia in mezzo, posata sulle nostre ginocchia. Il lavoro richiede molta attenzione e cresce lentamente, ma sta venendo bene e siamo soddisfatte.

Qualche volta, di pomeriggio, per sgranchirci un po' le gambe usciamo a fare una passeggiata per il paese. A lei piace molto cucinare e mi ha insegnato alcuni piatti tipici: i pici, la minestra di pane e il pollo in galantina.

Oggi pomeriggio lei è rimasta in casa a preparare la cena ed io sono uscita da sola.

Mentre scendevo da Piazza delle Erbe mi si è avvicinato un giovane di bell'aspetto che mi ha rivolto la parola in modo molto garbato.

Si è presentato, mi ha detto di chiamarsi Sergio Ercolani,

di essere di Montepulciano e di lavorare in banca.

Mi è piaciuto subito per il suo modo di fare e i suoi begli occhi verdi e, siccome avevo in mano dei cioccolatini che avevo appena comprato, mi è venuto spontaneo offrirgliene uno. Così, abbiamo incominciato a parlare, mi ha chiesto da dove venivo e che cosa facevo qui a Montepulciano.

Gli ho detto di essere di Radda in Chianti e gli ho spiegato il motivo del mio soggiorno.

Tra un cioccolatino e l'altro mi ha accompagnato fino sotto casa di Gigliola, poi ci siamo salutati e io sono salita.

Sono molto contenta di averlo conosciuto e Gigliola si è subito accorta della mia eccitazione. Ha detto che avevo le gote rosse e gli occhi lucidi.

Spero proprio di rivedere Sergio, mi piace!

8 dicembre 1955



Piazza Grande

Stamattina con Gigliola siamo andate alla Messa delle dieci e mezzo alla chiesa del Gesù.

All'uscita, in mezzo alla gente, ho intravisto Sergio. Ho sentito un tuffo al cuore dall'emozione. Anche lui si è accorto di me e si è avvicinato. Ha salutato Gigliola, che conosceva di vista ed ha approfittato per chiederle di poter venire a trovarci a casa.

Gigliola, per farmi piacere e sapendo che è una brava persona, ha accettato.

Rivedendolo ho avuto la conferma di quanto mi piace. Era molto elegante, indossava un cappotto in cammello che stava bene con la sua carnagione chiara e con i suoi capelli castani. Il suo modo di parlare e la sua vivacità completavano l'insieme e lo rendevano irresistibile ai miei occhi. Il modello perfetto del mio Principe Azzurro!

Eh sì, è il primo uomo che mi attrae e sono contenta che anche lui ha mostrato interesse nei miei confronti chiedendo di potermi rivedere. Ringrazio Gigliola che gli ha dato il permesso di frequentare la casa.

15 dicembre 1955

Stamani, aprendo la finestra, sono rimasta sbalordita! Il paese era completamente ricoperto di una fitta coltre di neve. Tutto appariva diverso, come lievitato. Ogni piccolo particolare sembrava ingigantito e rigonfio per lo strato di neve depositato sopra. Il turbinio dei fiocchi aveva creato dei merletti incredibili negli angoli dei tetti e sulle sporgenze dei comignoli. In paese regnava un insolito silenzio, i pochi rumori giungevano lontani e ovattati dalla neve.

Sono stata tutto il giorno in casa a ricamare non potendo uscire e con Gigliola abbiamo fatto un bel ciambellone per offrirlo a Sergio che, nonostante la neve alta, è venuto a farci visita come stabilito.

È arrivato tutto imbacuccato con sciarpa, guanti, cappello e stivaloni di gomma, infreddolito ma per niente imbarazzato di essere in casa d'altri, da solo con due donne.

Ci ha piacevolmente intrattenuto con tanti racconti e buffi aneddoti di vita paesana. Ha portato una bella bottiglia di Vinsanto nel quale abbiamo inzuppato il nostro ciambellone, venuto proprio bene.

Non so se il merito è stato del dolce o del Vinsanto che

ha riscaldato l'atmosfera, so solo che abbiamo passato una bella serata in allegria e buonumore.

Sergio mi piace proprio, più lo frequento e più ho voglia di stare con lui!

18 dicembre 1955

Il Natale si avvicina, mi manca un po' la mia famiglia ma ormai mi sono ambientata qui e Radda mi sembra così lontana!

Ho scritto una lettera a casa per informarli della mia salute e della mia vita a Montepulciano. Gli ho parlato di Gigliola, di quanto è gentile con me, della nostra tovaglia che si riempie sempre più di mazzi di fiori colorati. Non ho detto niente di Sergio, sennò si preoccupano e chissà che pensano. Glielo dirò quando arriverà il momento, sperando che arrivi. Per ora non c'è niente fra noi; se son rose, fioriranno!

A proposito di Sergio, sono emozionata perché Gigliola l'ha invitato a cena domani sera e così potrò rivederlo.

17 gennaio 1956

Il tempo passa veloce. Le feste sono trascorse senza che quasi ce ne accorgessimo, tutte prese dal nostro lavoro che ci assorbe completamente e mette a dura prova la nostra vista. Sergio è diventato una presenza quasi quotidiana qui in casa e sto sempre più apprezzando questo giovane così simpatico e chiacchierone che è riuscito a colmare il vuoto della mia famiglia durante le feste natalizie.

Oggi pomeriggio è venuto e mi ha detto che era il suo compleanno. Siccome è anche la festa di S. Antonio Abate siamo andati alla messa in onore del Santo nella piccola chiesina dei signori Tombesi, vicino a Porta delle Farine.

C'era tanta gente e molte persone avevano portato i loro animali: cani, gatti, qualche coniglio e una coppia di piccioni. Sì, perché S. Antonio è il protettore degli animali e a fine messa c'è stata la benedizione.

Sergio mi ha riaccompagnato a casa, ma non è salito.

Accidenti, mi dispiace, ci tengo a lui e non voglio perderlo.

24 febbraio 1956

Il Carnevale è finito ed è stato magico. Non mi ero mai divertita così tanto prima d'ora.

Sigliola mi ha insegnato a fare i crogetti e il pomeriggio del Giovedì grasso l'abbiamo passato a impastare, stendere e friggere questi dolci tipici del Carnevale. La sera quando è venuto Sergio gli abbiamo mostrato con orgoglio i nostri vassoi pieni di sfoglie dorate e croccanti, ricoperte con zucchero a velo o miele. Abbiamo fatto un figurone, lui li ha graditi molto.

Il martedì, ultimo giorno di Carnevale, siamo andati al veglione al Teatro Poliziano dove c'era il ballo con l'orchestra che suonava.

C'era un'atmosfera d'altri tempi in questo bel teatro pieno di stucchi e dorature, con tende, sedie e imbottiture di velluto rosso e quattro file di palchetti che si affacciano sulla platea circolare. Il soffitto ha degli affreschi molto belli e un ricco lampadario centrale. Tra un palchetto e l'altro ci sono delle lampade fatte a candela che mi hanno fatto pensare ad una immensa torta di compleanno.

Il teatro era gremito di gente con trombette e cappellini di

carta che si affacciavano dai palchetti fino a su, in cima, nella fila più alta detta piccionaia.

È la prima volta che entravo in un teatro ed ero un po' intimidita. Per l'occasione mi sono messa l'unico completino un po' più elegante che ho. È turchese, il mio colore preferito, perché mi dicono che sta bene con i miei occhi azzurri; anche Sergio me l'ha confermato.

L'orchestra era brava e suonava bene, ma era quasi impossibile ballare perché la pista era invasa da un alto strato di coriandoli. Le mie scarpine nuove con il tacco ci sprofondavano in mezzo e le stelle filanti mi si attorcigliavano alle caviglie. Meno male che, ad un certo punto, hanno spazzato la pista ammucchiando il tutto contro le pareti circolari.

Quando è stata l'ora di venire via, mentre mi infilavo il cappotto in un angolo del palchetto, Sergio mi si è avvicinato, mi ha stretto forte tra le sue braccia e ci siamo dati il primo bacio...

È stato emozionante! Mentre scendevo le scale, uscendo dal teatro, mi tremavano le gambe, credevo di cadere da un momento all'altro e nello stomaco era come se avessi tante farfalle svolazzanti.

9 marzo 1956

Oggi è stata una bellissima giornata. Ho rinnovato il mio soprabito azzurro e gli stivaletti di pelle nera per uscire con Sergio.

È venuto a prendermi nel pomeriggio, all'uscita del lavoro, e mi ha portato a spasso per il paese tenendomi per mano.

Mi sembrava di toccare il cielo con un dito!

Dietro Piazza Grande, di fianco al Duomo, nella stradina che costeggia il Palazzo vescovile, ci siamo fermati ad ammirare lo stupendo panorama sulla Val di Chiana e sui tre laghi: Trasimeno, lago di Chiusi e lago di Montepulciano. Era una vista incantevole, con tante diverse tonalità di verde che solo la primavera o il Pinturicchio nei suoi quadri sanno regalare.

Ci siamo seduti sul muretto tiepido di sole e lì, approfittando che nessuno passava in quel momento, Sergio mi ha baciato per la seconda volta e mi ha chiesto di fidanzarmi con lui. Gli ho detto di sì! Mi ha promesso che all'inizio dell'estate verrà a Radda a conoscere i miei.

Scoppio di felicità!



Carnevale al Teatro Poliziano

Pasquetta 1956

È primavera ed è anche Pasquetta, il giorno in cui per tradizione si mangia all'aperto per festeggiare l'inizio della bella stagione.

Oggi con Sergio abbiamo preso per la prima volta la corriera insieme e siamo andati a Pienza.

Sergio mi ha fatto visitare questa meravigliosa cittadina facendomi da cicerone, mettendo in evidenza tutta la sua cultura e sensibilità.

Mi ha parlato di Enea Silvio Piccolomini che, diventato Papa Pio II, volle trasformare il suo borgo mediceo in una residenza papale in stile rinascimentale. Con l'architetto Rossellino fece di Pienza una città ideale, progettandone la topografia a tavolino. Sulla piazza principale la magnifica Cattedrale ha di fronte il Palazzo Comunale e, ai lati, il Palazzo Borgia e il Palazzo Piccolomini, rappresentando tutte le categorie che all'epoca si spartivano il potere.

Proseguendo lungo il corso, Sergio mi ha portato in tre romantici vicoli che sono in successione logica fra loro: Via del Balzello, Via del Bacio e Via dell'Amore. Sì, anche per rendere onore al luogo, Sergio ha voluto baciarmi: meno

male che in quel momento non c'era nessuno che passava! Tutte e tre queste stradine terminano in un belvedere che ci ha offerto un panorama mozzafiato sul Monte Amiata con, ai suoi piedi, la Val d'Orcia in piena fioritura. All'ora di pranzo siamo scesi lungo un sentiero che, uscendo dalla porta sotto alla Cattedrale, ci ha portati in poco tempo fuori dal paese. Era una bella giornata di sole e ci siamo sdraiati nel prato davanti alla Pieve di Corsignano, dove abbiamo mangiato la focaccia con il capocollo e le ciambelle di Pasqua che avevo portato nel panierino.



Pasquetta con Sergio

Festa di S. Agnese

23 aprile 1956

Ho scoperto che Sergio è molto devoto, soprattutto nei riguardi di questa Santa che è la patrona di Montepulciano.

Oggi mi ha portato alla processione che, partendo dalla chiesa di S. Agnese ha fatto il giro del paese. C'era tanta gente, la comunità poliziana al completo ha partecipato alla cerimonia dimostrando l'attaccamento a questa Santa che ha vissuto a Montepulciano. È stato bello sfilare per le strade del paese circondati da persone incuriosite della mia presenza ma che, conoscendo Sergio, mi rivolgevano sorrisi.

Le finestre delle case erano tutte addobbate con drappi colorati: rossi, bianchi e gialli. In terra, davanti ad ogni chiesa, c'era un tappeto di petali di rosa.

Dopo la processione Sergio mi ha portato a cena a casa di suoi amici contadini in località Apostoli.

Abbiamo preso una scorciatoia in discesa attraverso i campi pieni di margheritine fiorite e in poco tempo ci siamo ritrovati nell'aia del podere di Emilio. Lui era lì fuori a tagliare dal

pagliaio il fieno per le vacche, quando ci ha visti è sceso dalla scala e ci ha accolti con simpatia. Dopo le presentazioni e i saluti di rito ci ha fatto salire in casa.

In cima alle scale, allineati sul muro della loggia c'erano dei vecchi catini, ormai adibiti a vasi per i fiori, traboccanti di viole del pensiero che, con la loro semplicità variegata di giallo e marrone, rendevano l'ambiente molto accogliente.

Entrando nella grande cucina, la cosa che mi ha colpito di più è stato il fuoco che ardeva nell'enorme camino centrale con tutti i tegami di terracotta disposti sulle braci lì attorno e l'intenso profumo che invadeva la stanza e stimolava l'appetito.

La massaiia Gina, vedendoci entrare, ha strofinato le mani nello zinale prima di venire a stringere le nostre. È stata veramente ospitale, aveva preparato per noi tante cose buone: la polenta con le salsicce, la ciaccia con i friccioli, la pappa al pomodoro e i fegatelli.

Emilio, il capoccia, ha chiamato Sergio in disparte e sono scesi in cantina. Dopo un po' sono riapparsi con due bei fiaschi di vino appena spillato. Devo dire che il vino di Montepulciano è buono come quello del Chianti!

Mi piace l'atmosfera che si respira nelle case di campagna,

fra gente semplice, con la loro cordialità rustica e genuina proprio come le loro ricette.

Dopo cena, era tardi e ormai faceva buio, Emilio ci ha accompagnati a piedi facendoci da guida fino alla strada asfaltata, poi ci ha salutato ed è tornato indietro.

Io e Sergio, per mano, abbiamo affrontato la salita verso il paese. Si vedeva Montepulciano in alto sulla collina, con tutte le luci che brillavano in lontananza e uno spicchio di luna che troneggiava esattamente sopra il campanile del Duomo.

“Guarda” ho detto a Sergio, “non è una meraviglia? Sembra un presepe!”

Lui mi ha guardato negli occhi e per tutta risposta mi ha dato un bacio.

20 giugno 1956

Il momento tanto atteso è arrivato: la tovaglia è finita!
Finalmente abbiamo concluso il nostro lavoro e ne siamo molto soddisfatte.

È stato lungo e difficile riuscire a rendere sul tessuto, con tanti piccoli punti allineati, tutte le sfumature di colore di un mazzo di rose rosse, e di mazzi ne abbiamo ricamati ben 12 distribuiti negli angoli e sopra, più 12 tovaglioli con una rosa ciascuno. Sì, io e Gigliola abbiamo fatto proprio un bel lavoro e ne siamo molto orgogliose.

Ora posso tornare a casa!

Sabato prossimo, dato che Sergio non lavora in banca, verrà a Radda per conoscere i miei come aveva promesso.

Sono un po' emozionata all'idea di rivedere la mia famiglia e soprattutto di presentare il mio fidanzato anche se so che Sergio, spigliato com'è, se la caverà benissimo e conquisterà sicuramente tutti.

Radda in Chianti, Festa del Perdono, 2 agosto 1956

Stamani Sergio è arrivato in corriera da Montepulciano dopo diverso tempo che non ci vedevamo. Rimarrà fino a lunedì, perché di domenica le corriere non viaggiano.

Alla fermata in località Villa, vicino a casa, c'era tutta la mia famiglia ad attenderlo: mamma Beppina, babbo Ottavio, i miei fratelli più grandi Alma e Carlo e quelli più piccoli Gastone, Agostino, Mauro e Carla.

Per accogliere il futuro genero, mia mamma ha preparato un bel pranzo, facendosi aiutare dalla zia Brunna e dalla nonna Isola.

Lei ha fatto le tagliatelle al sugo di coniglio, che sono la sua specialità.

La nonna ha fritto il coniglio con i carciofi. La zia, specializzata in dolci, ha preparato il dolce con savoriardi, crema e cioccolato. Il mio babbo Ottavio, per fare onore all'ospite, ha messo in tavola dell'ottimo Chianti Gallo Nero che teneva da parte per le grandi occasioni e che è stato molto apprezzato da Sergio.

Ho avuto la conferma che Sergio è un vero buongustaio, ha mangiato tutto con appetito, complimentandosi con le

cuoche.

Nel pomeriggio, dopo che noi donne avevamo sparecchiato e ripulito la cucina, mentre gli uomini parlavano seduti al tavolino, tutti vestiti a festa siamo andati alla S. Messa.

La chiesa traboccava di gente. Gli abitanti del paese erano presenti alla cerimonia religiosa che, nei piccoli centri dove ci si conosce tutti, è anche un'occasione per rivedersi e più di una testa si è voltata a guardare incuriosita il giovanotto sconosciuto che sedeva accanto a me.

All'uscita della Messa, invece di tornare a casa con gli altri, io e Sergio siamo rimasti alla fiera nelle vie del paese. È stato piacevole passeggiare a braccetto in mezzo a tutte quelle bancarelle che offrivano merci assortite e colorate, sgranocchiando il croccante che Sergio mi aveva comprato. Ogni tanto, in mezzo alla gente, ho incontrato alcune mie amiche alle quali, con orgoglio, ho presentato il mio fidanzato.



Festa a Radda in Chianti

12 agosto 1956

Sono di nuovo qui a Montepulciano per gli ultimi ritocchi alla tovaglia prima di presentarla alla Mostra dell'Artigianato.

Con Gigliola l'abbiamo inamidata e stirata con grande cura. C'è voluto tutto il pomeriggio, ma è una meraviglia! I boccioli con le loro foglioline tenere, le rose più aperte e quelle completamente sbocciate, formano una tavolozza di gialli, rossi, arancioni e verdi di varie tonalità, in un'armonia di tinte che cattura la vista.

Abbiamo stirato e ripiegato anche i tovaglioli, sistemandoli con cura nella carta velina insieme alla tovaglia, per proteggerli dalla polvere in attesa della consegna.

I giorni trascorsi a Radda sono stati veramente gioiosi e, come avevo previsto, tutta la mia famiglia ha dimostrato particolare simpatia per Sergio.

Comunque mi sento già un po' legata a Montepulciano dove so che ormai trascorrerò la mia vita futura, perché Sergio ha chiesto ai miei genitori il permesso di sposarmi.



In giro con Sergio

30 agosto 1956

È stato un vero successo!

La nostra tovaglia di lino con i suoi coloratissimi mazzi di rose ha ricevuto il primo premio, con grandi elogi da parte della giuria.

Che gioia! È stata una soddisfazione enorme che ci ha ricompensato di tutti i sacrifici.

Sigliola mi ha abbracciato e ci siamo commosse.

Ora però, anche se mi dispiace lasciare Montepulciano e non poter più vedere Sergio tutti i giorni, devo ritornare a Radda a preparare il corredo per le nostre nozze che abbiamo fissato per la fine del prossimo anno.

30 novembre 1957

Mi sono sposata da una settimana.

Il 24 Novembre sono diventata la moglie di Sergio ed ora mi chiamo Gabriella Ercolani.

È stata una cerimonia molto semplice che si è svolta a Siena nella Chiesa della Madonna di Camollia.

Dopo la S. Messa abbiamo preso un aperitivo e qualche pasticcino nel bar Mannini in Banchi di Sopra, poi, all'una in punto, abbiamo salutato gli amici e i parenti e siamo partiti con la corriera per Perugia.

Il nostro viaggio di nozze è stato breve, è durato due giorni e basta, ma dovevamo fare i conti con i pochi soldi a disposizione. Avevamo solo 22 mila lire e volevamo tenere qualcosa da parte per questi primi giorni di matrimonio.

Ora, qui a Montepulciano, la mia vita è totalmente cambiata.

Il giorno lo passo in questo piccolo negozio di antichità che Sergio aveva già prima di lavorare come cassiere alla Banca Popolare, che poi aveva chiuso ed ora ha riaperto per me.

Qui dentro passo tutte le mie giornate ricamando, in attesa dei clienti o leggendo i libri di arte che Sergio mi ha dato per

imparare a riconoscere gli oggetti e gli stili dei vari periodi. Stasera, però, chiudo prima perché ho voglia di cucinare, così, quando Sergio torna a casa, gli farò trovare una bella cenetta.

Preparerò i tagliolini in brodo e la torta di patate che gli piace tanto.

La nostra è una vita semplice ma serena, siamo felici ed è sempre una luna di miele!



Viaggio di nozze

20 giugno 1958

Caro diario, ti ho trascurato, è quasi un anno che non trovo più il tempo per raccontarti la mia vita.

In tutti questi mesi non ho fatto che lavorare nel nostro negozietto che è diventato la mia seconda casa.

Ma ora, però, c'è una novità che ti voglio confidare: sono incinta e fra tre mesi nascerà il mio primogenito.

La pancia sta crescendo e i vestiti stanno diventando sempre più corti.

La gravidanza procede bene, ma sto troppo seduta e la sera mi gonfiano le caviglie.

Per farmi camminare un po', nel pomeriggio Sergio ha voluto portarmi in campagna dai nostri amici contadini.

Stavano trebbiando e l'aia era piena di gente e di macchinari. C'erano tutti quelli dei poderi vicini, venuti a dare una mano a trebbiare per poi riceverla in cambio a loro volta. La macchina trebbiatrice faceva un rumore assordante mentre triturava i covoni di grano, che venivano infilati dall'alto, con i forconi, dentro la sua bocca aperta. Di dietro alla macchina, dopo averla attraversata tutta, uscivano i chicchi di grano che venivano raccolti in grandi sacchi di canapa e,

man mano che si riempivano, venivano caricati sulle spalle e portati al coperto. Dal davanti, in mezzo ad una nuvola di polvere, usciva la paglia che cadeva nella scala e, con un nastro trasportatore, veniva scaricata sul pagliaio, attorno allo stello; dal fianco, infine, usciva la "lolla", la buccia del grano che veniva raccolta per essere usata come mangime per le bestie.

Finito di trebbiare, i contadini finalmente avrebbero potuto lavarsi alla "pila" del pozzo e mettersi a tavola.

Gina, la massaia, per la festa della trebbiatura aveva lavorato sodo anche lei!

Per cucinare per tutte quelle persone, aveva dovuto ammazzare 4 oci, con i quali aveva preparato i cannoncini col sugo d'ocio, il collo ripieno e l'ocio arrosto con le patate.

Come dolce aveva fatto i biscotti della nonna da inzuppare nel Vinsanto.

Abbiamo mangiato nell'aia, nello spazio lasciato dal vecchio pagliaio di covoni di grano trebbiato, seduti su delle panche, sistemate attorno ad una lunga tavola di assi, rivestita con una tovaglia a quadrettoni.

Tutti erano allegri e spensierati, anche se stanchi, dopo una dura giornata di polvere e sudore.

C'era Franchino che suonava la fisarmonica, Emilio che cantava gli stornelli e Gina che non faceva pari a passare col fiasco del vino e dell'acqua.

All'imbrunire la comitiva si è sciolta e ognuno ha preso la strada di casa.

Anche io e Sergio abbiamo ringraziato e ci siamo incamminati verso il paese.

Tenendoci per mano, abbiamo ripercorso il cammino di due anni fa, quando eravamo ancora fidanzati.

Tutto era più o meno lo stesso, la campagna, il profumo dei fiori, il bel panorama di Montepulciano visto dal basso e la stessa emozione nel guardarlo ma, a fare la differenza, c'è che ora siamo quasi in tre.

Mancano solo pochi mesi alla nascita di nostro figlio e la sua presenza si fa sentire. Dai calci che mi rifila sono convinta che sia proprio un maschio!

16 ottobre 1958



La trebbiatura a Montepulciano

Sono alla finestra della mia camera matrimoniale e tengo in braccio la mia bambina Elisabetta che è nata il 29 settembre scorso.

L'ho appena allattata e, aspettando che faccia il ruttino, approfitto per scrivere con la mano libera queste poche righe. È un momento bellissimo della mia vita che voglio ricordare per sempre, per questo lo affido alle tue pagine.

La nascita di Elisabetta è stata una grande sorpresa. Eravamo convinti che si trattasse di un maschio, ma non per questo siamo rimasti delusi.

Io e mio marito siamo felicissimi! Sergio, la sera, non vede l'ora di tornare a casa per coccolarci.

La bambina è nata qui, in questa stanza, nel grande letto di ferro battuto al quale mi aggrappavo durante le doglie.

Tutto si è svolto bene, il parto è stato normale; Elisabetta è nata abbastanza velocemente ed è sana e bellissima! Ha gli occhi verdi come Sergio, una bocca rosea e carnosa, con la vivacità che dimostra diventerà senz'altro una donna forte e intraprendente.

Ringrazio Dio del dono meraviglioso che ci ha fatto.



È nata Elisabetta



*Elisabetta a 1 anno in braccio
alla nonna Carolina*

8 anni dopo

2 novembre 1966

Caro diario, pensavo proprio di averti perso in questi anni pieni di trasformazioni.

Ti ho ritrovato in fondo al cassetto dei vestiti dei bambini. Sì, parlo al plurale, in questi otto anni, infatti, ne sono arrivati di bambini!

Ad Elisabetta si è aggiunta Cecilia, seguita da Carlo che oggi compie sei anni, poi è nata Angela, seguita da Marco e, da quasi tre mesi, è arrivata Stella, l'ultima spero!

La nostra ora è diventata una grande famiglia, piena di animazione e di gioia, ma anche di tanto lavoro da svolgere.

Sei figli sono davvero molti, ma noi riteniamo che sono una benedizione e li abbiamo accolti tutti come un dono del Signore.

Anche se è davvero faticoso allevarli, è un immenso piacere vederli così belli e soprattutto sani e liberi.

Le femmine, escluso la primogenita, sono tutte castane con gli occhi scuri, mentre, i due maschi, sono uno castano con gli occhi scuri e uno biondo con gli occhi azzurri, come il mio

fratello più grande.

Loro sono il nostro capitale e il nostro investimento nel futuro; la mia vita e quella di Sergio sono in funzione della loro salute e felicità.

Proprio per questo motivo, circa due mesi fa, abbiamo dato una svolta risolutiva alla nostra vita con una scelta coraggiosa, forse anche un po' azzardata, ma ho fiducia in mio marito e nella volontà di realizzare il nostro sogno.

A fine agosto, infatti, Sergio ha lasciato la banca dove lavorava da 11 anni per potersi dedicare al locale che abbiamo comprato un anno fa, che si trova all'interno della porta di accesso principale di Montepulciano, Porta al Prato.

In questo ambiente, particolarmente caratteristico, abbiamo aperto un'osteria dove serviamo prodotti tipici della campagna circostante, insieme al famoso *Vino Mobile* di Montepulciano.

Ci è sembrato logico, per questo, chiamarla "La Porta di Bacco".

Ora il nostro lavoro si svolge fra l'osteria e il negozio di antichità, alternandoci secondo le esigenze nell'una o nell'altro.

Sergio si occupa principalmente della vendita di mobili antichi e sta facendosi tanti clienti. Quando chiude passa

nell'osteria per occuparsi del vino e dare informazioni sui prodotti in vendita.

Fortunatamente abbiamo trovato una casa adatta alla nostra famiglia proprio sopra il negozio, così oltre a lavorare, possiamo anche seguire i nostri figli.

Meno male che ad aiutarci c'è nonna Carolina, la mamma di Sergio e la tata Marina.

La casa è grande e questo ci permetterà di ospitare mia sorella Carla, la più piccola della mia famiglia che, da domani, verrà ad abitare con noi.

Sono molto contenta perché così potrà studiare all'Istituto Caselli, qui a Montepulciano e mi aiuterà anche a crescere i miei figli.



Sergio nel suo negozio di antichità



Interno della Porta di Bacco

19 dicembre 1966

Il Natale si avvicina, è la festa più importante dell'anno e in casa nostra sarà particolarmente sentita per la presenza di così tanti bambini, già emozionati all'idea dei regali che sperano di trovare sotto l'albero.

Nell'ingresso, dentro ad un grande vaso da fiori, abbiamo piantato un bel ginepro che i bambini si sono divertiti ad addobbare, non senza qualche danno dovuto alla voglia di collaborare dei più piccini, che ha causato la rottura di diverse palline di Natale.

È andata meglio con il Presepe sistemato per terra, in un angolo della sala da pranzo.

Le statuine, per quanto delicate, anche se continuamente spostate dai bambini, dando origine a strane collocazioni di pecore nella grotta al posto del bue e dell'asinello, finora non hanno subito rotture, grazie allo spesso strato di muschio che ha attutito le cadute.

A passare il Natale con noi ci sarà tutta la famiglia di Sergio e la mia. Oltretutto, mio fratello Agostino si è fidanzato con Graziella, la sorella più piccola di Sergio, quindi abbiamo un motivo in più per festeggiare.

Con l'aiuto della tata Marina e della cuoca Arduina, dato che il giorno di Natale saremo chiusi alla Porta di Bacco, preparerò un bel pranzo.

Il giorno prima faremo la sfoglia: per i tortellini che cucineremo in brodo, per i ravioli con ricotta e spinaci da fare con burro e salvia e per la pasta al forno.

Come secondo penso di fare un bel brasato di vitello al Vino Mobile e come dolce, oltre al tradizionale panettone, ci sarà la torta di pinoli che piace tanto ai miei bambini.

Sergio, oltre ad essere un gran lavoratore, è anche un artista autodidatta.

Nel poco tempo libero a disposizione, ha iniziato a scolpire su pietra di fiume una Madonna con Bambino che ha intenzione di regalarmi per Natale.

La prossima primavera presenterà la sua prima collezione di sculture in una mostra che sarà allestita a Pienza.

Sono sicura che sarà un successo!

Ha preparato diversi lavori che sono piaciuti molto ai clienti del negozio che li vorrebbero già acquistare, ma che lui venderà solo dopo l'esposizione.

2 febbraio 1967



Oggi è stata una giornata particolare, tre dei nostri sei figli hanno calcato le scene del Teatro Poliziano dove, esattamente dieci anni fa, ha avuto inizio la mia storia d'amore con Sergio.

L'Antoniano di Bologna, cercando voci nuove per il Festival dello Zecchino d'Oro, ha organizzato un concorso a Montepulciano, arrivando con tutto l'apparato della Rai fin qui da noi, nella bassa provincia senese.

L'iniziativa è stata accolta con molto entusiasmo dalle autorità cittadine che ne hanno dato massima diffusione, tramite le scuole di ogni ordine e grado.

Dato le discrete potenzialità canore dei miei tre figli più grandi e con l'incoraggiamento delle maestre, Elisabetta, Cecilia e Carlo sono stati iscritti al concorso e, sotto la guida della zia Graziella, hanno iniziato l'allenamento vocale casalingo. La canzone che è stata ritenuta più adatta per loro, dopo un referendum familiare, è stata quella dei "Tre Porcellini".

Per quindici giorni, dopo la scuola, in casa non si è sentito altro che risuonare l'aria di questa canzoncina che la zia Graziella, con scrupolosa insistenza, ha fatto quotidianamente



Pranzo di Natale
Cecilia con i nonni paterni Sino e
Carolina

ripetere ai tre nipoti.

Dopo tante prove domestiche, oggi è arrivato il grande momento.

Nel primo pomeriggio, vestiti a festa, ci siamo trasferiti di buon'ora al teatro per trovare posto a sedere per tutta la nostra tribù, la cui sistemazione ha richiesto diverse file della platea centrale.

Con pazienza abbiamo ascoltato e applaudito gli altri partecipanti, in attesa dell'esibizione che più ci stava a cuore. Finalmente è arrivato il loro turno. Tutti emozionati, accompagnati dall'orchestra e presentati dal famoso Mago Zurlì, con gli applausi d'incoraggiamento di tutti noi, Elisabetta, Cecilia e Carlo hanno fatto la loro apparizione sul palco e intonato la canzoncina che ormai, dopo tante prove, conoscevano a menadito.

Le due femmine erano vestite uguali, con due abitini a quadretti bianchi e grigi e un bel colletto tondo che gli dava un'aria professionale, da coro dell'Antoniano. Carlo, in mezzo alle sorelle, tenuto per mano, aveva un abbigliamento all'inglese, con pantaloncini sotto il ginocchio e maglione.

Distratto da tanta gente e dai fratellini che, seduti sulle nostre ginocchia non smettevano di agitare le mani per

salutarlo, sembrava un po' smarrito e aveva le gote rosse dall'emozione. Essendo il più piccolo, per un attimo abbiamo temuto che scoppiasse a piangere o che non si ricordasse più niente. Invece, con grande sorpresa generale, ha tirato fuori una voce incredibile che ha conquistato il pubblico.

L'esibizione è stata perfetta e gli applausi molto calorosi.

La giuria, composta da insegnanti e maestri di musica locali, ha assegnato il primo premio a loro tre, con grande orgoglio da parte di tutti gli Ercolani presenti.

Il regolamento, però, prevedeva la vittoria di un solo concorrente e, per non deludere le sorelle e non mandare Carlo da solo a Bologna, abbiamo rinunciato al premio che è così passato al secondo classificato.

Per noi la festa è stata ugualmente un successo, io e Sergio siamo stati più contenti così. Non vogliamo che i nostri figli vengano illusi da prospettive di vita che li portino lontano dalle nostre aspettative.

Abbiamo organizzato una bella cena in famiglia e li abbiamo gratificati con un bel regalo ciascuno: una chitarra per Carlo e due cassette piene di acquerelli e matite colorate per le femmine.

Così la loro vena artistica è stata ugualmente premiata!



Cecilia, Carlo e Elisabetta con il Mago Zulti



Elisabetta, Cecilia, Marco, Angela e Carlo

29 agosto 1967

Oggi pomeriggio, mentre ero alla Porta di Bacco e stavo dando la merenda ai bambini, mi ha mandato a chiamare Sergio.

Sono andata nel negozio di antichità e ho trovato la signora Egle e suo marito, nostri clienti da diverso tempo.

Ci hanno fatto tanti complimenti per la bella famiglia e per la nostra attività, poi ci hanno fatto una proposta.

Ci hanno offerto di comprare la loro piccola Frateria a 2 chilometri da Montepulciano, nella strada per Chianciano, dove attualmente abita una famiglia di contadini.

La richiesta economica è stata abbastanza vantaggiosa e l'idea di crescere i nostri figli in campagna all'aria aperta e di produrre direttamente vino, olio e formaggio ci ha subito entusiasmato.

Io e Sergio ci siamo guardati un attimo negli occhi, poi, contemporaneamente abbiamo detto "Sì".

Sono stordita ed eccitata, sento che questo è l'inizio della realizzazione del nostro grande sogno.

Accanto a Sergio non ho paura di niente, affronteremo tutte le difficoltà e avremo la nostra bella fattoria!



Festeggiamento dell'acquisto della Fattoria

10 settembre 1967

In preda all'entusiasmo per l'acquisto della fattoria, abbiamo accelerato le pratiche burocratiche necessarie e il primo di Settembre, dopo soli tre giorni dalla proposta, abbiamo fatto il compromesso di acquisto.

A quel punto, con la sicurezza del contratto, abbiamo potuto esternare la nostra gioia e comunicarla ai nostri famigliari.

Dato che il tempo è molto bello, prima dell'inizio della scuola, per far conoscere la fattoria ai parenti, li abbiamo invitati tutti da noi, oggi che è domenica, a fare una bella scampagnata nel nostro podere Fonte al Castagno, nel boschetto sopra la frateria, al di là della strada.

Verso le 10 hanno iniziato ad arrivare i parenti di Radda, la mamma Beppina, il nonno Ottavio, tutti i miei fratelli con mogli e figli, i cugini e gli zii. La casa traboccava di gente, c'era un viavai di persone, sembrava un formicaio. I bambini, contenti di avere tanta compagnia, schiamazzavano correndo da una stanza all'altra, insieme ai cugini di tutte le età.

Per fare mente locale in tranquillità e preparare la roba da portare via, ho chiesto alle mie sorelle di prendere i bambini

e di avviarsi alle macchine, nel parcheggio del giardino di Poggiofanti, subito fuori Porta al Prato.

Nel frattempo sono arrivati anche i parenti di Sergio ai quali abbiamo consegnato i primi cesti pieni di salumi, pecorino, pagnotte di pane, frutta e dolci, che hanno preso e sono andati a sistemarli nelle bauiere delle loro macchine.

Io e Sergio siamo rimasti soli in casa per prendere le ultime cose. Abbiamo incartato le bistecche, messo le salsicce dentro un grande contenitore col coperchio; Sergio ha preparato i fiaschi del vino da portare via e, finalmente, abbiamo chiuso casa e raggiunto gli altri al parcheggio.

Erano già tutti sistemati dentro le loro macchine, aspettando noi che li guidassimo fino al podere. Abbiamo fatto un corteo così lungo che sembrava un matrimonio, da quanti eravamo!

Giunti alla fattoria, dopo aver parcheggiato, siamo saliti in fila indiana lungo un sentiero in salita fino ad arrivare nel nostro boschetto, in prossimità del monte di Tolona. Lì, in una radura, Sergio il giorno prima aveva preparato delle grosse pietre da mettere tutto intorno al fuoco, perché non fosse pericoloso per i bambini e per la vegetazione attorno.

Una volta posati i panieri sull'erba, noi donne abbiamo

iniziato a stendere le tovaglie e ad apparecchiare per il picnic mentre gli uomini rastrellavano il bosco alla ricerca di rami secchi per accendere il fuoco e i bambini facevano girotondo e si rincorrevano felici.

Eravamo una trentina, sparpagliati nella radura e nel boschetto, ma non riuscivo a vedere la più piccola, Stella. Ho chiesto a mia sorella Carla che doveva occuparsene, ma lei pensava che fosse con me, mentre io ero convinta che l'avesse portata in macchina con gli zii.

L'improvvisa scoperta della mancanza di Stella ha gettato tutti nel panico. Ognuno ha smesso di occuparsi di quello che stava facendo per cercare dappertutto la bambina. La paura che potesse esserle successo qualcosa, aveva trasformato la felicità di poco prima in un'espressione tesa, di accorata preoccupazione.

Non sapevamo più dove guardare, l'ansia si stava impadronendo di noi, quando io e Sergio abbiamo deciso di rifare il percorso a ritroso, tornando sui nostri passi. Arrivati al parcheggio, abbiamo ripreso la macchina e ci siamo diretti verso casa. Abbiamo salito le scale di corsa e, col fiato in gola abbiamo spalancato il portone e cercato in tutte le stanze. Niente, non era neanche lì! L'ultima speranza

di trovarla a casa, dimenticata da tutti, nella confusione generale, ci stava abbandonando, le gambe ci tremavano e la disperazione ci stava invadendo. Continuavamo a chiamare "Stella, Stella!" con la voce sempre più tremante quando, ad un certo punto, abbiamo sentito uno scricchiolio proveniente dalla nostra camera matrimoniale. Ci siamo diretti di corsa in quella direzione, la porta spalancata si stava lentamente chiudendo, qualcosa da dietro la stava spingendo. Abbiamo visto le dita di una mano piccola, nera, appoggiata alla porta, poi tutta intera è apparsa la sagoma di Stella. Era tranquillissima, inconsapevole dello sconforto nel quale ci aveva gettati, ed era completamente ricoperta di cioccolata che aveva mangiato fino a quel momento, incurante di quanto stesse succedendo. Dietro alla porta, dove era rimasta nascosta, c'era un arsenale di carte di cioccolatini che aveva mangiato e spalmato addosso e sul muro. L'angoscia si è improvvisamente dissolta e l'abbiamo presa in braccio con sollievo, pur essendo intoccabile.

Dopo un bel bagno fuori programma, tutta cambiata e ripulita, l'abbiamo caricata in macchina e portata nel bosco, dove la comitiva aspettava con ansia di avere notizie.

Vedendoci arrivare tutti e tre, con Stella sorridente in collo

a Sergio, dal gruppo è partito un caloroso applauso di sollievo, per festeggiare il nostro ritorno.



Scampagnata



Stella in braccio ad Elisabetta

22 giugno 1970

Oggi abbiamo festeggiato il compleanno di Marco, il penultimo dei miei figli, che ha compiuto 6 anni.

La scuola è finita da qualche giorno e ora tutti i bambini sono a casa.

Sono passati quasi tre anni da quando abitiamo qui in campagna dove loro possono stare all'aria aperta, correre liberi nei campi a contatto con la natura, imparare a riconoscere fiori, piante e funghi, e soprattutto, crescere sani e robusti.

Qui in fattoria, hanno anche 8 cavalli a disposizione, 6 da sella e 2 pony da calesse. Abbiamo fatto un grande recinto circolare, con la staccionata tutt'intorno, dove anche i nostri clienti possono divertirsi.

Il maschio più grande, Carlo, potrebbe fare il fantino del Palio di Siena per quanto è abile nel cavalcare a pelo lo stallone più bello che abbiamo.

Mi fa paura vederlo sfrecciare giù per i campi, così piccino sopra un animale tanto alto!

Le sorelle e il fratello più piccolo, meno audaci di lui, si limitano, per il momento, ad andare sul calesse e sono sempre in giro giù per la strada a sterco che, dalla fattoria scende a

valle, separando la vigna dal bosco.

All'ora dei pasti, quando sudati ed affamati si siedono tutti insieme a tavola, li guardo e sorrido di soddisfazione. Vedo i loro occhi vivaci, i loro coloriti rosei e, dalla felicità che emanano, ho la riconferma della scelta di vita che abbiamo fatto con Sergio.

Oltre alla famiglia, che per noi è sempre al primo posto, ci sono, poi, gli affari che stanno andando a gonfie vele.

La fattoria è sempre piena di gente, clienti di Chianciano che, nel tempo lasciato libero dalle cure, fanno escursioni nei dintorni, fermandosi sempre più numerosi qui da noi.

Alcuni di loro sono diventati quasi dei parenti, come i signori Giuseppe e Nanda Corsini, industriali milanesi del tessile, che vengono regolarmente a fare la cura dell'Acqua Santa a Chianciano in agosto e ci accompagnano a Firenze, per la Mostra dell'Antiquariato a Palazzo Strozzi, dove Sergio riserva tutti gli anni uno spazio per l'esposizione dei nostri pezzi di antichità.

O il signor Perfetti, anche lui di Milano, proprietario dell'omonima casa dolciaria, che ogni anno per Natale manda ai nostri sei figli un enorme scatolone ciascuno di gomme da masticare assortite.

O la signora Mery col marito Antonio, che vengono da San Donà di Piave e piazzano la loro roulotte dietro la fattoria per stare il più possibile vicino a noi, e mentre i loro figli giocano con i nostri, noi donne, in cucina, ci scambiamo ricette e piccoli segreti.

Certo che il mio lavoro qui in fattoria è aumentato molto rispetto a quando ero alla Porta di Bacco; ora, oltre ad occuparmi della preparazione dei piatti che offriamo alla nostra clientela, devo anche seguire la produzione dei nostri prodotti. In ogni caso, la formula individuata da mio marito, si è rivelata vincente. La qualità dei cibi, che conserva intatti gusti e profumi, ormai quasi ovunque andati perduti, e la semplicità di un ambiente autentico, hanno riscosso il successo che speravamo di ottenere e che avevamo sempre sognato.

Oggi, in occasione della festa di Marco, abbiamo rimesso in funzione l'antico forno della Frateria. Con l'aiuto del sor Antonio, nostro fedele collaboratore, abbiamo cotto il pane fatto in casa e le focacce.

Che profumo, e che sapore!



Carlo, Marco e i loro amichetti

29 settembre 1970

Oggi Elisabetta, la primogenita, ha compiuto 12 anni e sta diventando una vera signorina.

Come regalo di compleanno Sergio ci ha fatto salire sulla nostra Mercedes, l'unica automobile in grado di contenerci tutti, anche se un po' stretti, e ci ha portato a Siena a fare acquisti.

Nella boutique della signora Giovanna, in Banchi di Sopra, vicino a Piazza del Campo, abbiamo comprato i vestiti invernali per tutti e sei i nostri figli. Sergio non ha voluto fare parzialità e non ha badato a spese.

Con la bauliera strapiena, siamo ritornati a casa nel pomeriggio, in tempo per organizzare la cena con gli amici che abbiamo invitato per l'occasione.

Sono due coppie del nord, nostri fedeli clienti da molto tempo: il signor Enrico e sua moglie Katia di Sanremo che ogni anno, a Natale, ci spediscono un gigantesco panettone di 15 chili; il signor Adolfo e sua moglie Pupy di Milano, che ci regalano sempre golf di cachemire per tutti i nostri figli.

Prima di partire per Siena, avevo già messo a lievitare la pasta per fare il Panello con l'uva e le noci, si tratta di



La mia famiglia al completo:
Cecilia, Carlo, Marco, Angelo, Elisabetta e Stella

un'antica ricetta dei frati, che ho ritrovato in un vecchio libro di cucina e che voglio sperimentare.

Il sor Antonio mi ha fatto trovare il forno già acceso, così, oltre al Pannello, ho infornato anche un bell'agnello con patate e cipolle.

La cena è stata molto apprezzata e il Pannello un vero successo.

Ho deciso che da domani comincio a produrlo regolarmente, per inserirlo nella gamma dei prodotti in vendita nella fattoria.



Pronti per la cena: Carlo, Marco, Angela, Elisabetta, Cecilia e Stella

5 ottobre 1970

La nostra azienda è sempre più conosciuta e frequentata.

La genuinità dei prodotti che offriamo, cucinati in modo semplice e sano che conservano i sapori del passato, presentati su fratine apparecchiate con carta paglia, in un ambiente che porta le tracce della vita monastica che vi si svolgeva, sono molto apprezzati dalla nostra clientela che cresce giorno per giorno.

Ultimamente sono stati nostri ospiti anche il famoso regista Federico Fellini e sua moglie Giulietta Masina, che ci hanno fatto molti elogi per la nostra cucina e per la nostra numerosa famiglia.

Il dottor Federico ha mostrato particolare interesse per nostra figlia Angela, che è bellissima. Ci ha proposto di portarla a Roma per girare un film, ma Sergio è gelosissimo ed è stato categorico nel rifiutare l'offerta.

Oggi è il mio compleanno, compio 35 anni e facendo un bilancio della mia vita, come in queste circostanze viene spontaneo fare, mi sembra impossibile di essere sposata già da 13 anni e di avere messo al mondo 6 figli.

Avere una famiglia numerosa è sempre stato il nostro sogno

e ora che si è realizzato, io e Sergio non possiamo fare altro che pensare al futuro dei nostri figli. Vorremmo tanto che ci rimanessero tutti vicini, collaborando in armonia, nell'attività che abbiamo organizzato per loro.

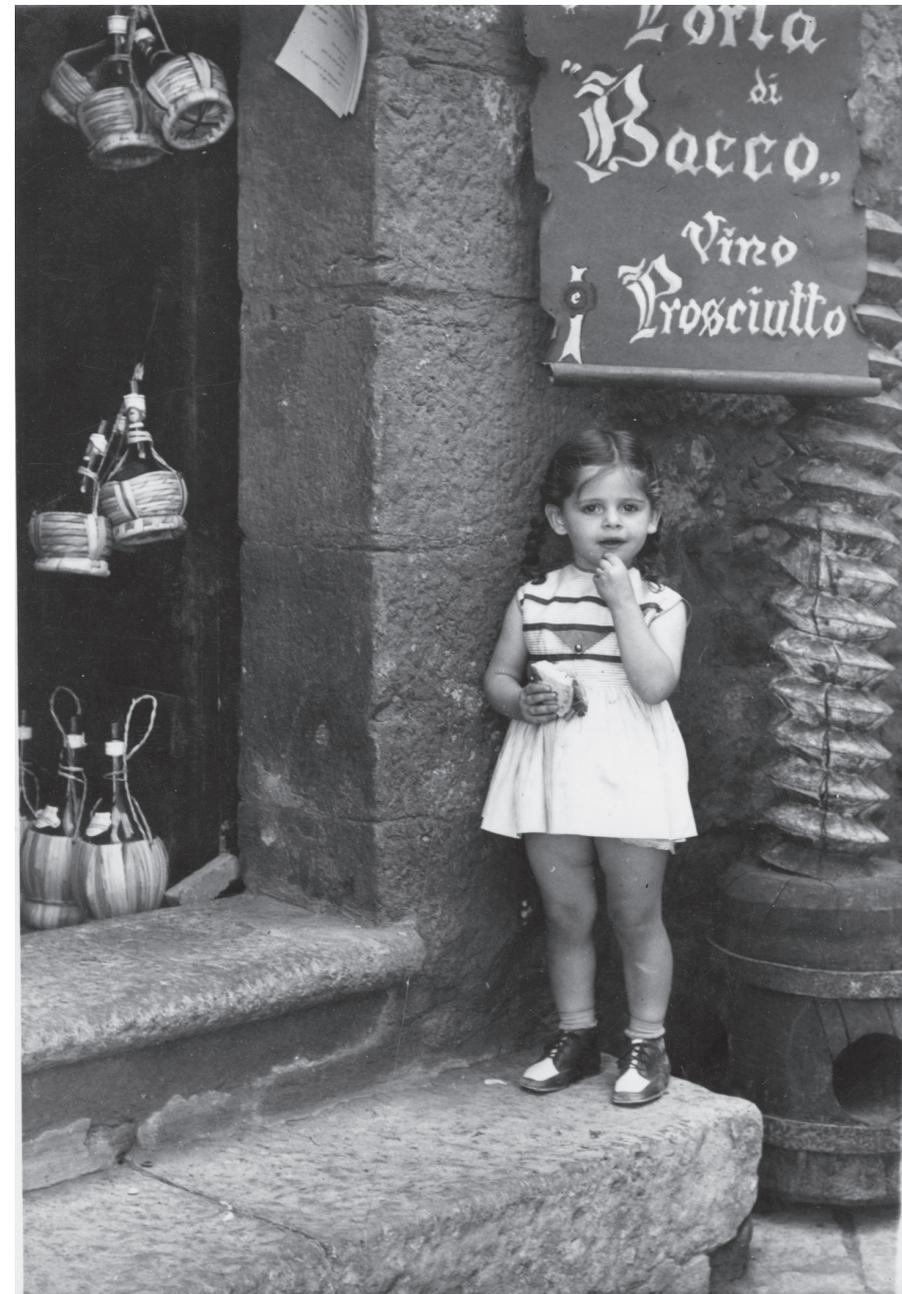
Questo è il regalo più bello che posso desiderare per i miei compleanni futuri; per ora sono troppo piccoli e mi accontento di festeggiarlo qui, nella nostra fattoria, circondata dagli affetti più cari.

Sergio, a mia insaputa, ha organizzato una bella cena in mio onore. Aiutato da mio fratello Agostino, ha cotto la porchetta nel forno a legna e delle succose fiorentine alla griglia.

Mia sorella Carla e mia cognata Graziella hanno fatto gli gnocchi di patate al sugo di carne e una bella crostata con la marmellata di susine.

Io, che non sapevo niente di tutto questo, per festeggiarmi, ho voluto provare a rifare i cantuccini con la ricetta della mia mamma, che li faceva molto spesso perché sono tipici fiorentini. L'unica differenza che ho introdotto è che, avendo a disposizione tanto buon miele delle nostre api, ho sostituito la dose di zucchero, con quella di miele in uguale quantità. Sono risultati molto più gustosi di quelli che ricordavo, più

croccanti e saporiti. Li farò sempre così, d'ora in poi e appena sfornati, li imbusterò per i miei clienti.



Angela di 3 anni, davanti alla Porta di Bacco

8 ottobre 1971

La vendemmia

È arrivato il momento, anche quest'anno, di raccogliere l'uva nella nostra vigna.

Il bel sole di settembre ha maturato i grappoli al punto giusto e ora pendono neri e lucenti tra le foglie rossicce delle viti, in attesa di essere tagliati. L'uva è sana e zuccherina, sicuramente ci darà un buon vino!

La vendemmia è sempre una bella festa che vede tutti in azione, grandi e piccini. È un'occasione per stare all'aria aperta, in compagnia, chiacchierando allegramente e raccontando aneddoti divertenti, mentre le mani frugano in mezzo ai tralci, alla ricerca dei grappoli da cogliere.

Sergio, stamani presto, ha spiccato i panieri che erano stati appesi al soffitto della cantina dopo la vendemmia dell'anno scorso e li ha preparati, ognuno con le forbici dentro.

Io, invece, aiutata da Elisabetta e Cecilia, ho sistemato nel cesto dei viveri tutto l'occorrente per il pranzo da portare con noi nei campi.

Avvolti in una grande tovaglia a quadretti, ho messo una



La Fattoria "Pulcino" nel 1970

forma di pecorino, un salame, un prosciutto da affettare sul posto, delle salsicce da mangiare crude in mezzo al pane e dei panini con la frittata dentro.

Poco prima di scendere nella vigna, Sergio ha tirato fuori dalla cantina i fiaschi del vino e le brocche di acqua fresca, così, non appena si è formato il drappello dei vendemmiatori, ognuno ha preso il suo panierino con le forbici ed ha aiutato a trasferire le bevande.

Fra parenti, amici e bambini eravamo un bel gruppo e siamo scesi nella vigna, distribuendoci nei vari filari.

Faceva un gran caldo, si sudava, i bambini si erano tolte le magliette ed erano rimasti in canottiera. Avevano le guance rosse e appiccicose dall'uva che assaggiavano, staccandola a morsi dal grappolo, prima di metterlo nel panierino. In ogni caso, si sono dati da fare; quello che più si è impegnato è stato Carlo che, sebbene non abbia ancora 11 anni, come un piccolo fattore, si è distinto per energia e buona volontà.

Verso l'una abbiamo fatto una pausa all'ombra, nel boschetto che confina con la vigna, dove avevamo sistemato i viveri portati da casa. Tutti attorno alla tovaglia, chi seduto su dei sassi, chi sull'erba fresca, abbiamo mangiato con appetito e bevuto abbondantemente, per il caldo sofferto. Poi, dopo

il riposino, abbiamo ripreso il lavoro con rinnovata energia, e insieme al ticchettio ritmato delle forbici che tagliavano i grappoli, si sentivano le voci che si incrociavano da un filare all'altro, seguite da risate, battute e barzellette.

Il caldo si è fatto sentire ancora più forte, in quelle ore del primo pomeriggio. Le brocche dell'acqua fresca non sono bastate ed abbiamo dovuto riempirle più di una volta, così come i fiaschi del vino che Sergio, a più riprese, ha provveduto a sostituire con quelli vuoti.

I bambini sudavano, Stella si è addormentata sulla tovaglia all'ombra, agli altri ho fatto un cappello con le foglie di vite tenute insieme da pezzettini di legno, per evitare che prendessero un'insolazione. Ogni tanto vedevo che andavano a bere e si trattenevano un po', prima di ritornare nella vigna. Io, nel frattempo, ho scelto e messo da parte un panierino di uva mammola che domani mi servirà per fare il pannello da offrire ai nostri clienti.

Quando ho finito, sono andata anch'io a bere alle brocche e lì, sdraiati a gambe all'aria, c'erano Carlo e Marco che cantavano e farfugliavano parole incomprensibili. Ogni tanto ridevano senza motivo ed erano rossi paonazzi. In mezzo a loro c'era un fiasco quasi vuoto e il loro alito puzzava di

vino. Ho capito che, anziché bere l'acqua, avevano fatto il pieno di vino. Volevo portarli a casa per rinfrescarli e lavarli, ma non c'è stato niente da fare, ciondolavano da tutte le parti e non si reggevano in piedi. Allora li ho lasciati lì, all'ombra a smaltire la sbronza e quando abbiamo finito di vendemmia-re, uno l'ha preso Sergio, l'altro lo zio Agostino, li hanno caricati sulle spalle e, a saccaceci, li hanno portati fino a casa mentre loro, incuranti di quanto stava accadendo, continuavano a cantare con voce impastata.



La vendemmia

28 agosto 1972

Alla fine di luglio la zia Bruna è venuta da Panzano, un piccolo paese vicino a Radda dove abita, insieme alla mia mamma Beppina per fare le cure termali a S. Albino.

Entrambe soffrono di asma e per un mese intero sono rimaste qui da me, in fattoria, per poter effettuare le terapie nelle vicine terme.

Siccome sono tutte e due bravissime nel ricamo, per approfittare della loro presenza e tenere impegnate in maniera utile le mie figlie che sono a casa in vacanza dalla scuola, ho chiesto di insegnare loro a ricamare, sperando che possano così apprezzare questa bella tradizione della mia famiglia.

Tutte le mie figlie sono abbastanza predisposte artisticamente e, per stimolare il loro impegno e la loro creatività, ho pensato di organizzare qui in fattoria un mercatino artigianale di articoli vari da vendere ai nostri clienti per poi devolvere il ricavato in beneficenza.

L'idea è stata accolta con entusiasmo da tutte loro che, sotto la guida della zia e della nonna, in questi lunghi pomeriggi estivi hanno lavorato con impegno e realizzato tanti piccoli capolavori artigianali.

Elisabetta che è molto brava nel disegno, con un gessetto da sarta ha disegnato la stoffa, precedentemente tagliata dalla nonna Beppina da un modello in carta, che poi è stata ricamata da lei e dalle sorelle e, infine, cucita attorno a dei manici rotondi in bambù a formare delle borse molto originali alle quali, come ultima guarnizione, la zia Bruna ha aggiunto dei fiocchi e dei bottoni.

Cecilia ha curato personalmente e si è specializzata nel ricamare lenzuola da lettino per bambini, che io ho cucito a macchina aggiungendoci delle gale in pizzo sangallo.

Angela e Stella, che sono più piccine, hanno ricamato bavaglioni per neonati e borsellini di jeans nei quali la nonna Beppina ha cucito a mano le chiusure lampo.

Anche io, nei pochi ritagli di tempo a disposizione, ho partecipato ai lavori e mi sono un po' riposata le gambe nei dondoli all'ombra, nel giardino dietro al ristorante dove abbiamo sistemato i tavoli con tutto l'occorrente.

L'attività si è svolta con tanto impegno che per Ferragosto avevamo già realizzato diversi lavori che abbiamo esposto in grandi vetrine accanto alla sala del ristorante.

Quei piccoli oggetti, eseguiti con amore da dei bambini intenzionati ad aiutare altri bambini meno fortunati di loro,

sono stati molto apprezzati dai nostri clienti e sono andati a ruba, tanto che dovevano essere sostituiti giorno per giorno da altri. Così, l'attività di produzione è andata avanti ininterrottamente per tutto il mese, prodotta e venduta in tempo reale; per fortuna sono riuscita a salvare un lenzuolino con le api che voglio tenere per regalarlo al primo nipote che nascerà nella mia famiglia.

La mamma Beppina e la zia Bruna ieri hanno finito le loro cure e sono partite; ma prima di andare via hanno portato le nipotine ricamatrici all'orfanotrofio di Montepulciano dove, con grande orgoglio, hanno consegnato a suor Rosilla il ricavato del loro mese di lavoro: 180 mila lire.

15 Settembre 1972

Oggi sono arrivati Fernando e Pinuccia, li ho visti entrare in fattoria mentre, come al solito, ero al banco dei prodotti intenta a impacchettare i cantuccini che avevo appena tagliato.

Stavo proprio pensando a loro che ormai da anni arrivano puntualmente a metà settembre per trascorrere 15 giorni a Chianciano a fare le cure termali.

È stata una grande gioia rivederli, per noi sono più che parenti essendo nostri clienti fin da quando eravamo alla Porta di Bacco, all'inizio dell'attività.

Vengono dalla provincia di Milano, sono proprietari di una fabbrica di pompe idrauliche e ogni anno comprano olio, vino, prosciutti e formaggi sia per loro che per fare i regali di Natale ai loro operai.

Portano con sé le loro due nipotine che giocano con i nostri figli e si divertono tutti insieme come matti.

Negli anni l'amicizia si è consolidata ed è diventata sempre più profonda; per tutto il tempo che stanno qui mangiano a tavola con noi proprio come persone di famiglia e gustano le nostre fiorentine di cui sono particolarmente golosi.

Arrivano sempre carichi di doni; questa volta hanno portato a Sergio una torcia a scatto, ultimo modello, da tenere in macchina, dolci e biscotti tipici per tutta la famiglia e due biciclette rosse fiammanti per i bambini.

Anche Sergio è stato felice di riabbracciarli e a tavola gli ha parlato degli affari e dei suoi progetti per il futuro. Nando (così chiamato familiarmente) è sempre molto disponibile e utile nel dare consigli a mio marito, sull'andamento del mercato e in base alla sua esperienza personale.

I nostri figli, mentre noi parlavamo, non vedevano l'ora di potersi alzare da tavola per provare le biciclette nuove e appena finito il pranzo sono andati nel piazzale ad inaugurarle.

Mentre noi continuavamo a parlare sentivamo un gran vociò là fuori e ci siamo affacciati per vedere cosa stesse succedendo.

Carlo, il più grande dei maschi, si era appropriato di una bicicletta e non voleva cederla a nessuno, le sorelle si litigavano l'altra e quelli più piccoli reclamavano il diritto di poterci salire a loro volta.

Nel tentativo di sfuggire agli inseguimenti, Carlo era caduto e le ginocchia gli si erano riempite di sassolini; vedendo il sangue e la possibilità di perdere la bici che riteneva solo sua,

urlava a squarciagola. A quel punto, siamo dovuti intervenire per sedare la rissa e per medicare Carlo; poi, per mettere pace, abbiamo preso le biciclette e le abbiamo rinchiuso nel magazzino aspettando che si mettessero d'accordo per utilizzarle a turno i prossimi giorni.

22 novembre 1972

Sergio, che è sempre il primo ad alzarsi, questa mattina mi ha svegliato dicendomi che c'era una sorpresa.

Mi sono alzata dal letto di corsa, ho aperto la persiana e un candore insolito ha invaso la stanza. Fuori, tutto era ricoperto da un alto strato di neve. Da quando abitiamo qui in campagna non ne avevo mai vista così tanta.

La nostra fattoria, all'improvviso, sembrava trasferita in alta montagna, con il bosco aldilà della strada completamente trasformato dalla coltre bianca depositata sui rami. Non passava neanche una macchina lungo la strada e tutto attorno regnava un silenzio ovattato.

Sergio ha cominciato subito ad organizzare la giornata e, per prima cosa, mi ha detto di non svegliare i bambini, non era certo il caso di mandarli a scuola e, anche per loro, quella nevicata abbondante sarebbe stata una bella sorpresa.

Il suo secondo pensiero è stato quello degli animali perché, oltre ad un piccolo gregge di pecore, abbiamo anche tre mucche, maiali, polli e piccioni.

Tutto coperto è sceso ed è andato a governarli tutti.

Quando è ritornato, per riscaldarlo gli ho fatto trovare del

latte caldo con i biscotti che avevo fatto ieri.

Dopo essersi rifocillato è sceso di nuovo per mettere le catene alla macchina ed è andato in paese a comprare stivali da neve per tutta la famiglia. Ha svuotato il negozio!

Quando i ragazzi si sono svegliati non potete immaginare la loro gioia! Sono stati tutto il giorno fuori a giocare con la neve.

Nel pomeriggio, li ho fatti rientrare in casa e, dopo una bella doccia calda, li ho riuniti tutti intorno al tavolo di cucina per festeggiare questa bella nevicata con frittelle salate e pecorino fresco di Sergio.

I ragazzi si sono divertiti molto ad impastare e a modellare le frittelle, sbizzarrendosi nelle forme e guardandole gonfiare nella padella.

Anche mio marito si è unito a noi in quell'insolita merenda collettiva, ma non potete immaginare quanto tempo mi c'è voluto per ripulire la cucina.

Ne valeva comunque la pena, mi piace averli tutti intorno a me e vorrei che questo momento non finisse mai.

23 novembre 2008



Mexicata in fattoria

Caro Diario,

quanto tempo è passato dall'ultima volta che ti ho aperto. Si tratta di 36 anni fa, sembra impossibile, ma è proprio così! Me ne rendo conto sfogliando le tue pagine ingiallite e leggendo le parole che ti ho affidato che mi fanno rivivere emozioni e stati d'animo di quei momenti passati.

Il tempo fugge veloce senza che ce ne rendiamo conto. Sempre presi dalle occupazioni quotidiane non abbiamo la consapevolezza degli anni che viviamo, finché, all'improvviso, ci ritroviamo a fare il bilancio di tutta una vita.

Ti ho lasciato nel 1972 da giovane mamma indaffarata a crescere 6 figli, e ti ritrovo nel 2008 da anziana nonna circondata da 18 nipoti.

La mia vita in tutti questi anni non è sempre stata facile, ci sono stati impegni economici, preoccupazioni e tanto lavoro fisico ma, per me e per Sergio, l'amore per la famiglia è sempre stato la scintilla energetica per andare avanti e per affrontare ogni difficoltà.

Nel tempo, tutti i nostri figli si sono sposati ed hanno avuto, a loro volta, dei figli. Siamo diventati una grande

famiglia.

Il primo nipote, quello per il quale avevo messo da parte il lenzuolino con le api ricamato da Cecilia, è stato proprio suo figlio Luca che oggi compie 27 anni.

Oltre a lui, Cecilia ha avuto altri 2 maschi: Stefano di 20 anni e Damiano di 12.

Elisabetta, la primogenita, è stata la più prolificata con: Serena di 22 anni, Carolina di 20, Andrea di 18, Irene di 12 e Elena di 9 anni. Se avesse avuto un altro figlio maschio, avrebbe ricalcato fedelmente il nostro modello familiare di 4 femmine e 2 maschi.

Carlo, come sua sorella Cecilia, ha avuto solo maschi, ma l'ha superata nel numero facendone 4: Simone di 20 anni, Niccolò di 18, Saverio di 13 e Francesco di 11 anni.

Mia figlia Angela ha avuto 2 femmine: Alessandra che ha 24 anni e Francesca che ne ha 19.

L'altro mio figlio maschio Marco ha avuto Benedetta di 16 anni, Chiara di 15 e Alessandro di 14.

Infine Stella, la più piccola, ha una figlia di 12 anni di nome Sara.

Mi ritengo una supernonna con tutti questi stupendi nipoti che sono la mia gioia e il mio orgoglio.

Grazie alla loro presenza la famiglia Ercolani è proiettata nel futuro, i sacrifici fatti da me e da Sergio, non solo non andranno perduti, ma saranno portati avanti e incrementati da loro.

Sono tutti molto bravi, si impegnano sia nello studio che nell'azienda dove, soprattutto i più grandi, seguendo l'esempio dei nonni e dei genitori, già collaborano in maniera fattiva.

Oggi, in occasione del compleanno di Luca, li ho avuti tutti riuniti in una grande festa di famiglia. Questi sono i momenti più belli per me, averli attorno, poter godere della loro presenza, della loro allegria, così come faccio ogni volta che il lavoro me lo permette, portandoli tutti insieme in vacanza con me.

Come sono belli! Una gioia per gli occhi!

A tavola, guardandoli uno ad uno, è emozionante ritrovare nei loro volti o nei loro gesti qualcosa di me o di Sergio.

Sono soddisfatta di tutto quello che ho fatto fino ad oggi, che mi ritorna attraverso gli affetti di cui sono circondata.

Quello che più desidero, a questo punto della mia vita, è che anche loro trovino l'energia e la costanza per portare avanti e realizzare i loro sogni.

Li vedo entusiasti e volenterosi ed è per questo che con Sergio stiamo programmando nuove iniziative per il futuro dell'azienda.

L'importante è che restino sempre uniti, affiatati e collaborativi. Speriamo che mantengano sempre quest'armonia anche quando noi non ci saremo più, che non siano mai in competizione fra loro o devianti da interessi personali che gli facciano dimenticare che non è il denaro il valore più importante nella vita ma l'unione familiare.

È proprio grazie ad essa che abbiamo potuto creare questo piccolo impero. Come una tribù d'altri tempi abbiamo fatto scudo, riunito le nostre forze e resistito contro tutti gli attacchi esterni, nessuna breccia si è mai aperta nella nostra compattezza granitica. L'unica insidia capace di creare scompiglio in quello che è stato costruito in tanti anni può venire solo dall'interno della famiglia; e sarebbe davvero un disastro.

Questa è la grande e unica paura che abbiamo e speriamo che non avvenga mai. Desideriamo ardentemente che la nostra bella comunità di affetti continui a progredire all'insegna della lealtà e della condivisione, per portare avanti nel tempo il sogno iniziato 50 anni fa da me e da Sergio.



Io a 6 mesi, in braccio alla mia nonna Isola

Le antiche ricette di Gabriella

Pane e Focaccia

Ingredienti per 10 persone:

1 kl di farina

2 bicchieri di acqua tiepida

40 gr di lievito

6 cucchiaini di olio

1 cucchiaio

Prendere un recipiente largo e versarci i 2 bicchieri di acqua tiepida e il lievito. Con un cucchiaio sciogliere bene il lievito, quindi aggiungere il sale e l'olio. Di seguito aggiungere la farina e impastare bene. Dal recipiente versare tutto su di una spianatoia un po' infarinata e impastare bene con le mani.

Fare 4 palline con l'impasto, 3 da usare per il pane e 1 per la focaccia, metterle in una teglia, coprirle con la pellicola trasparente e lasciare riposare per 2 ore.

Dopo la lievitazione infornare a 220 gradi per 35 minuti, spegnere il forno e lasciarlo dentro per altri 15 minuti.

La focaccia si prepara stendendo la pasta e ungendola con olio e sale. Il forno va portato alla stessa temperatura del pane ma la cottura è più veloce.

Frittelle salate

Si prepara la pasta come per il pane poi, con un mattarello, si stende e se ne fanno dei cerchi che si mettono a friggere con l'olio caldo in una padella.

Sono ottime da servire come aperitivo.

Focaccia con il capocollo

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di farina

2 bicchieri di acqua tiepida

6 cucchiaini di olio

1 cucchiaino di sale

20 gr di lievito di birra

200 gr di capocollo affettato

Sciogliere il lievito di birra nell'acqua tiepida in una terrina e aggiungere l'olio e il sale. Piano, piano aggiungere la farina e impastare il tutto facendone una bella pallina.

Mettere la pallina a riposare per 20 minuti, poi stenderla sulla spianatoia con il mattarello e disporla in una teglia con la carta da forno sotto. Condire la pasta con olio, sale e rosmarino.

Dopo 30 minuti di lievitazione metterla in forno a 250 gradi e toglierla quando è ben dorata. Lasciarla raffreddare, tagliarla a metà e riempirla con il copocollo affettato.

Ciaccia con i friccioli

Ingredienti per 6 persone:

600 gr di farina
2 bicchieri di acqua tiepida
6 cucchiaini di olio per l'impasto
6 cucchiaini di olio per condimento
1 cucchiaino di sale
30 gr di lievito di birra
200 gr di friccioli

In una terrina versare l'acqua sciogliendoci dentro il lievito. Aggiungere il sale, l'olio e circa metà della farina. Lavorare bene il tutto e aggiungere i friccioli. Unire all'impasto la restante farina e formare una palla. Lasciarla lievitare per circa 30 minuti e preparare una teglia con la carta da forno. Stendere la pasta con il mattarello, sistemarla nella teglia e cospargerla con il rimanente olio e sale.

Infornare a 220 gradi e togliere quando ha preso un bel colore dorato.

Crostini con i fegatini d'ocio

Ingredienti per 6 persone:

Fegato e cipolla dell'ocio
Mezza cipolla
5 cucchiaini di olio
Prezzemolo
½ spicchio di aglio
½ costola di sedano
2 mele
½ bicchiere di vino bianco
1 bicchiere di brodo di carne
3 cucchiaini di capperi
4 filetti di acciughe
Sale e pepe

Preparare un battuto con cipolla, aglio, prezzemolo, sedano, e metterlo a rosolare con l'olio. Quando la cipolla comincia a imbiondire, unire il fegato e la cipolla dell'ocio precedentemente lavati in acqua e aceto.

Rosolare il tutto aggiungendo il vino e, dopo un po', il brodo.

Quando la cipolla e il fegato sono quasi cotti, aggiungere la mela sbucciata a pezzettini, il sale e il pepe. Coprire con il coperchio e aspettare che anche la mela cuocia.

Dopo circa 20 minuti togliere dal fuoco e aggiungere i capperi e i filetti di acciuga. Passare tutto nel passatutto, aggiungere un po' di olio e

rimettere a fuoco bassissimo per altri 30 minuti girando con il mestolo di legno.

Pici di Montepulciano

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di farina

2 cucchiaini di olio

1 bicchiere di acqua tiepida

Sale

Aprire a fontana la farina e versare lentamente l'acqua tiepida con il sale e l'olio.

Impastare bene fino ad ottenere una bella pallina.

Lasciare riposare l'impasto per un'ora ricoperto con un telo.

Con il mattarello stendere la pasta ad uno spessore di circa 1 centimetro e tagliarla a listelle di 1 centimetro di larghezza.

Lavorare una listella alla volta facendola scorrere sotto le mani aperte formando dei lunghi fili di pasta simili agli spaghetti.

Cuocerli in abbondante acqua salata per 7 minuti, scolarli e condirli con il ragù di carne, o con pomodoro e basilico o all'aglione.

Ragù di carne

Ingredienti per 6 persone:

300 gr di carne di manzo macinata

400 gr di pomodori pelati

1 cipolla

1 carota

1 costola di sedano

½ bicchiere di vino rosso

8 cucchiari di olio extra vergine d'oliva

Sale e pepe

Fare un battuto con tutti gli odori e metterlo in un tegame a rosolare con l'olio, il sale e il pepe.

Tenere sul fuoco circa 20 minuti e aggiungere la carne macinata facendola ben rosolare.

Quando il tutto ha preso un bel colore brunito aggiungere il vino e far evaporare, poi versare il pomodoro passato e far bollire a fuoco bassissimo per 2 ore.

Ragù di pomodoro e basilico

Ingredienti per 6 persone:

600 gr di pomodori maturi freschi o pelati

1 cipolla

1 costola di sedano

Olio extra-vergine di oliva

Sale, pepe e basilico

Tritare finemente gli odori e metterli a rosolare in un tegame con l'olio, quando la cipolla comincia a imbiondire, aggiungere il pomodoro.

Lasciare cuocere per 30 minuti a fuoco basso e, alla fine, aggiungere il basilico fresco tritato.

Ragù all'aglione

Ingredienti per 6 persone:

600 gr di pomodori freschi o pelati
3 spicchi di aglio
8 cucchiaini di olio
Sale, pepe e un pizzico di peperoncino

Mettere l'olio e l'aglio in un tegame a rosolare, quando l'aglio è imbiondito aggiungere il pomodoro e il peperoncino.

Lasciare cuocere per 1 ora a fuoco lento finché l'aglio non si sia sciolto nel pomodoro e il ragù sia omogeneo

Ribollita o Minestra di pane

Ingredienti per 6 persone:

200 gr di pane raffermo
300 gr di fagioli bianchi secchi
3 mazzi di bietola
4 patate
4 carote
3 gambi di sedano
2 cipolle
3 zucchine
6 cucchiaini di pomodoro passato
10 cucchiaini di olio di oliva
Sale e pepe

Lessare i fagioli in 2 litri di acqua per 3 ore.

In una pentola far rosolare la cipolla nell'olio, quando è imbiondita aggiungere il pomodoro e 1 litro di acqua tiepida.

Aggiungere a questo punto le carote, il sedano, le zucchine ben tritate, il sale e lasciare cuocere per una mezzora. Infine unire le patate a pezzettini e la bietola ben tagliata.

Far cuocere il tutto per circa 2 ore.

Preparare il pane affettato, abbrustolito e strofinato con l'aglio, metterlo in una pentola facendo degli strati con pane, fagioli e la zuppa di verdura.

Rimettere a bollire per altre 2 ore e servire in tegami di terracotta aggiungendo sopra dell' olio extra-vergine di oliva.

Polenta con salsicce

Ingredienti per 6 persone:

350 gr di farina di mais

6 salsicce

1 cipolla piccola

100 gr di ciccioli di maiale

6 cucchiai di olio

Pecorino semi-stagionato

Sale

Far bollire in una pentola 1 litro di acqua con il sale e versarci lentamente la farina girandola continuamente.

Nel frattempo far rosolare la cipolla ben tritata nell' olio, quando comincia a imbiondire unire le salsicce sbucciate e i friccioli.

Quando è pronta la polenta , dopo circa 30 minuti di bollitura, versarla nel ragù di salsiccia, girarla bene e aggiungere il pecorino tagliato a dadini.

Prendere una spianatoia di legno e versarci sopra la polenta. Lasciarla un po' raffreddare poi tagliarla a fette e servirla.

Pappa al pomodoro

Ingredienti per 4 persone:

300 gr di pane casalingo raffermo
400 gr di pomodori freschi o pelati
2 spicchi di aglio
1 costola di sedano
6 foglie di basilico
½ litro di acqua
6 cucchiaini di olio
Sale e pepe

Rosolare in una pentola l'olio con l'aglio diviso a metà e la costola di sedano tagliata a dadini. Appena l'aglio comincia a prendere colore, aggiungere i pomodori tagliati a pezzettini e le foglie di basilico. Salare e pepare e cuocere a fuoco lento per un quarto d'ora.

Versare l'acqua bollente e il pane tagliato a pezzetti. Fare bollire per 40 minuti a fuoco lentissimo, poi spegnere e coprire con il coperchio.

Servire molto calda.

Tagliatelle al sugo di coniglio

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di farina
6 uova
2 cucchiaini di olio
½ cucchiaino di sale

Sulla spianatoia disporre la farina a fontana. Nel centro versare le uova, l'olio e il sale, con una forchetta girare piano, piano amalgamando il tutto fino ad assorbire tutta la farina e a formare una pallina. Lasciarla riposare per 30 minuti coperta da un panno, poi con il mattarello stenderla molto sottile e tagliarla a strisce strette.

Prima di cuocerle, lasciare riposare le tagliatelle sopra un canovaccio con un po' di farina gialla perché non si attacchino.

Cuocerle in abbondante acqua salata e scolarle quando vengono a galla.

Sugo di coniglio

Ingredienti:

200 gr di carne macinata
Mezzo coniglio piccolo con testa e fegato
400 gr di pomodori freschi o pelati
1 cipolla
1 carota
1 costola di sedano
1 spicchio di aglio
Rosmarino
Vino bianco
8 cucchiaini di olio
Sale e pepe

In un tegame , meglio se di coccio, fare rosolare l'olio con gli odori tritati finemente, appena il soffritto comincia a imbiondire, aggiungere la carne macinata, il coniglio ben lavato e tagliato a pezzi, compreso la testa e il fegato, cuocere a tegame scoperto per 30 minuti, poi aggiungere ½ bicchiere di vino, sale e pepe. Durante la cottura aggiungere dell'acqua calda con dentro il rosmarino e, a cottura quasi ultimata, circa 2 ore dopo, unire i pomodori a pezzettini e lasciare cuocere per altri 30 minuti a fuoco lento.

Ora il sugo è pronto per condire le tagliatelle.

Tagliolini in brodo

Ingredienti per 6 persone:

300 gr di farina
2 uova
2 cucchiaini di olio
400 gr di manzo da bollito (muscolo)
3 litri di acqua
1 carota
1 cipolla
1 costola di sedano
1 spicchio di aglio
3 foglie di basilico
2 pomodori maturi
Sale

In una grande pentola mettere l'acqua con il sale, tutti gli odori e la carne . Fare bollire per quattro ore a fuoco lento.

Nel frattempo preparare i tagliolini.

Su di una spianatoia disporre la farina a fontana, mettere al centro le uova, l'olio, il sale e amalgamare il tutto raccogliendo la farina piano, piano, fino a formare una pallina.

Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti sotto un panno, quindi con il mattarello stendere la pasta molto sottile. Piegarla a formare un rotolo e tagliarla a strisciole sottilissime.

Quando il brodo è pronto, passarlo al setaccio e farci cuocere dentro i tagliolini per non più di cinque minuti.

La carne utilizzata per il brodo può essere servita come secondo piatto insieme ai sottaceti.

Cannoncini al sugo d'ocio

Ingredienti per 6 persone:

800 gr di pasta a cannoncini

300 gr di carne macinata

Fegato, cipolla e zampe dell'ocio

1 costola di sedano

1 cipolla

1 carota

1 spicchio d'aglio

Prezzemolo

500 gr di pomodori maturi o pelati

1 bicchiere di vino

½ bicchiere di olio

Sale e pepe

Preparare un battuto molto fine con gli odori e mettere a rosolare.

Quando comincia ad imbiondirsi aggiungere la carne macinata, il fegato, la cipolla dell'ocio e le zampe. Salare, pepare e fare rosolare bene.

Quando comincia ad attaccarsi al tegame, versare il vino.

Cuocere lentamente con il tegame coperto. Quando tutto il liquido è ritirato e comincia di nuovo ad attaccarsi, aggiungere il pomodoro, dopo aver spezzettato bene la cipolla e il fegato dell'ocio.

Fare cuocere a fuoco lentissimo per 3 ore.

Tortellini in brodo

Ingredienti per 6 persone:

Per il brodo:

500 gr di carne di manzo nel muscolo

1 cipolla

2 carote

2 costole di sedano

2 pomodori maturi

Basilico, prezzemolo e sale

Per il ripieno dei tortellini:

150 gr di carne magra macinata

80 gr di prosciutto crudo

80 gr di mortadella

1 uovo

100 gr di parmigiano

50 gr di burro

Sale, pepe e noce moscata

Per la sfoglia:

6 uova

3 cucchiai di olio

700 gr di farina

Sale

In una grande pentola di circa 4 litri, mettere al fuoco tutti gli ingredienti in acqua fredda . Per ottenere un buon brodo, fare bollire per almeno quattro ore. Se il liquido dovesse ritirarsi troppo, aggiungere acqua bollente.

Per preparare il ripieno dei tortellini, mettere in un tegame il burro con la carne macinata, il sale e il pepe. Fare rosolare un po' e togliere dal fuoco. Quando la carne si è raffreddata , triturlarla insieme al prosciutto e alla mortadella. Fare un impasto fine e amalgamarlo in una terrina con le uova e il parmigiano.

Per preparare la sfoglia , disporre la farina a fontana su una spianatoia e nel centro versare le uova, l'olio e il sale. Con una forchetta girare e fare assorbire lentamente tutta la farina. Proseguire ad impastare con le mani fino a formare una pallina che va lasciata riposare per un'ora sotto un panno.

Stendere la pasta con il mattarello e farne una sfoglia molto sottile.

Con una rondella, tagliare a quadrettini la sfoglia e mettere al centro di ognuno un po' del ripieno.

Ripiegare la sfoglia a triangolo e chiuderla ad anello, girandola attorno al dito mignolo.

Fare cuocere nel brodo filtrato per circa 5 minuti e servire con parmigiano grattugiato sopra.

Ravioli di ricotta e spinaci

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di farina

7 uova

1 kl di spinaci

350 gr di ricotta

100 gr di parmigiano

2 cucchiaini di olio

Sale, pepe e noce moscata

Preparare la sfoglia per i ravioli disponendo a fontana la farina e facendole incorporare lentamente le uova, l'olio e il sale. Fare riposare l'impasto ottenuto per un'ora sotto un panno poi, con il mattarello, stenderlo in una sfoglia sottile.

Per il ripieno, lessare gli spinaci in acqua salata e scolarli bene. Tritarli e unirli alla ricotta, alle uova, al parmigiano, ad un pizzico di noce moscata, sale e pepe.

Sulla sfoglia distesa sulla spianatoia, disporre tanti mucchiettoni di impasto, distanziandoli fra loro, come in una scacchiera e con un bicchiere, tagliare la pasta a dischi regolari.

Ripiegare la sfoglia sopra l'impasto, chiudendola a mezzaluna e, con uno stecchino, forarli uno ad uno.

Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per 10 minuti.

In una padella sciogliere il burro con dentro la salvia e dopo aver colto

e scolato i ravioli, saltarli in padella e servirli con parmigiano grattugiato sopra.

Pasta al forno

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di ragù di carne

300 gr di parmigiano

1 litro di besciamella (1lt latte, 60 gr farina, 80 gr burro)

500 gr di pasta sfoglia

Preparare la sfoglia con la stessa dose di quella per le tagliatelle, ma, una volta stesa con il mattarello, tagliarla a larghi quadretti e lasciarla riposare per due ore. Poi lessarla per 6 minuti in acqua bollente e passarla in acqua fredda per bloccarne la cottura.

Preparare la besciamella, facendo sciogliere il burro insieme con la farina e, mescolando continuamente, aggiungere un po' alla volta il latte e un pizzico di sale.

Portare ad ebollizione, spegnere e fare riposare.

Imburrare una pirofila e mettere sul fondo uno strato di besciamella, ricoprire con la sfoglia e condire con il ragù, besciamella e parmigiano.

Procedere a formare un altro strato, come il precedente, mettendo la sfoglia con sopra il ragù, la besciamella e il parmigiano, e così via, uno strato sull'altro fino a riempire la pirofila.

Infornare a 220 gradi per 35 minuti e servire.

Gnocchi di patate al ragù

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di patate

180 gr di farina

1 uovo

30 gr di burro

Sale

Lavare le patate e lessarle in acqua fredda con la buccia.

Appena lessate, sbucciarle e passarle nel passatutto.

Aggiungere l'uovo, la farina, il burro e un pizzico di sale.

Lavorare il tutto sulla spianatoia fino a farne un impasto omogeneo.

Prenderne un po' alla volta, arrotolarlo con le mani infarinate fino a formare un lungo cordone della grandezza desiderata e tagliarlo in tanti pezzettini uguali fra loro.

Gli gnocchi così ottenuti vanno bolliti in abbondante acqua salata, tirati fuori non appena vengono a galla e conditi con ragù di carne e parmigiano.

Pollo in galantina

Ingredienti per 10 persone:

1 pollo disossato

100 gr di mortadella

100 gr di prosciutto

2 salsicce

200 gr di carne macinata di vitello

6 uova

200 gr di parmigiano grattugiato

Mollica di 4 fette di pane ammorbidita nel latte

1 hg di pistacchi

Sale, pepe e noce moscata

Per il brodo:

2 cipolle

2 costole di sedano

2 carote

10 pomodorini freschi

Togliere tutte le ossa al pollo facendo bene attenzione a non rompere la pelle. Lessare 4 uova, i pistacchi e sbuciarli.

Preparare l'impasto da mettere dentro al pollo, mescolando bene la carne macinata con le due salsicce, la mollica di pane imbevuta nel latte, la mortadella e il prosciutto tagliati a dadini, il parmigiano, un pizzico di sale, pepe e noce moscata.

All'impasto così ottenuto aggiungerci le uova lessate, le due uova intere

e i pistacchi. Inserire il tutto dentro il pollo e chiuderlo, cucendolo con ago e filo.

Avvolgere il pollo ripieno in un pezzo di tessuto di cotone e legarlo bene.

In una pentola grande mettere il pollo in acqua fredda insieme a tutti gli odori e un po' di sale.

Fare bollire per 4 ore, fare raffreddare e tagliare a fette.

Fegatelli al coccio

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di fegato di maiale
300 gr di rete di maiale
3 cucchiaini di semi di finocchio
10 foglie di alloro
2 spicchi di aglio
½ bicchiere di vino rosso
10 cucchiaini di olio oppure di strutto
Sale e pepe

Tagliare il fegato a pezzetti e rotolarli in un misto di finocchio, sale e pepe. Avvolgerli nella rete tagliata a seconda della loro dimensione e chiuderli con uno stecchino di alloro o di finocchio o, semplicemente, con uno stuzzicadenti lungo da spiedino.

Tra un fegatello e l'altro mettere una foglia di alloro.

Gli spiedini così preparati vanno cotti in un tegame di coccio con l'aglio e lo strutto o, in alternativa, con l'olio d'oliva.

Farli rosolare bene per 10 minuti, quindi aggiungere il vino e farlo ritirare piano, piano.

Cuocere per altri 20 minuti circa e lasciarli nel tegame di coccio, riscaldandoli a fuoco basso, ogni volta che ce n'è bisogno.

Fritto di coniglio e carciofi

Ingredienti per 6 persone:

½ coniglio
8 uova
300 gr di farina
6 carciofi
½ bicchiere di aceto
1 lt di olio
Sale

Spezzettare il coniglio, sciacquarlo bene in acqua e aceto e metterlo a scolare in uno scolapasta.

In una terrina sbattere 6 uova, con 150 gr di farina e un pizzico di sale aggiungere al composto il coniglio e mettere il tutto in frigo a riposare per 12 ore.

Pulire i carciofi, lavarli, tagliarli a quarti e lasciarli per 2 ore in acqua e limone.

Scolarli, asciugarli con un canovaccio e metterli in una terrina dove precedentemente avremo sbattuto 2 uova e 150 gr di farina.

Con un mestolo di legno, amalgamarli bene e metterli in frigo per due ore.

Friggere in olio bollente prima i carciofi e poi il coniglio.

Servire caldi.

Collo dell'ocio ripieno

Ingredienti per 6 persone:

2 colli di ocio
180 gr di carne di vitello macinata
100 gr di carne di maiale macinata
60 gr di parmigiano grattugiato
3 uova
100 gr di pangrattato
50 gr di burro
Sale, pepe, noce moscata e timo

Pulire i colli eliminando l'osso interno.

Mettere a rosolare in un tegame la carne macinata con il burro e il timo.

Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare e macinare di nuovo in modo da ottenere un impasto molto fine.

Aggiungere le uova, il parmigiano, il pangrattato, la noce moscata, il sale e il pepe.

Amalgamare il tutto e riempire con il composto i colli dell'ocio, facendo molta attenzione a non romperne la pelle.

Legare bene le due estremità dei colli e metterli a bollire nel brodo già caldo per 30 minuti.

Spegnerne, lasciare raffreddare, tagliare a fette e servire con i sottaceti.

Ocio arrosto con patate

Ingredienti per 8 persone:

1 ocio (senza zampe, collo e interiora)
2 arance
½ bicchiere di vino
½ bicchiere di brodo
½ bicchiere di olio
600 gr di patate
Salvia
Aglio
Sale e pepe

Il giorno prima della cottura, preparare un battuto di salvia, aglio, sale e pepe e inserirlo, con delle piccole incisioni, nel petto e nelle cosce dell'ocio, oltre che su tutto il corpo, per insaporirlo bene.

Metterlo in una teglia con i bordi alti, cospargerlo d'olio e metterlo in frigo fino al giorno dopo.

Infornare a 220 gradi, quando comincia a indorarsi, versarci sopra il succo d'arancia, il vino e il brodo. Coprire con la stagnola e far cuocere per due ore. Aggiungere le patate sbucciate, a spicchi e farle cuocere insieme all'ocio per un'altra mezzora.

Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare e tagliare l'ocio a pezzi.

Metterlo al centro di un vassoio da portata, contornato di patate, versarci sopra il rimanente succo di arancia e servire.

Agnello al forno con patate

Ingredienti per 6 persone:

1,50 kg di agnello
500 gr di patate
2 spicchi di aglio
1 bicchiere di vino rosso
Olio extra-vergine di oliva
Sale, pepe e rosmarino

Fare un battuto con aglio, rosmarino, sale e pepe.

Lavare bene l'agnello in acqua e aceto, asciugarlo con un canovaccio e strofinarlo in tutto il corpo con il battuto, per insaporirlo bene, poi metterlo in frigo fino al giorno dopo.

Accendere il forno a 260 gradi e infornare l'agnello dopo averlo cosparso di olio.

Quando comincia a indorarsi, aggiungere nella teglia le patate sbucciate e tagliate a spicchi.

Fare cuocere ancora un po', poi versarci sopra il vino e coprire la teglia con la stagnola.

Mettere il forno a 220 gradi e fare cuocere per due ore.

Patate stufate

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di patate
150 gr di pomodori tritati
2 spicchi di aglio
8 foglie di salvia
6 cucchiaini di olio
Sale e pepe

In un tegame rosolare l'aglio e la salvia nell'olio.

Quando l'aglio ha preso colore aggiungere il pomodoro, il sale e il pepe.

Non appena il pomodoro comincia a bollire, aggiungere le patate sbucciate e tagliate a pezzi grossi.

Girare con il mestolo di legno e versare ½ litro di acqua calda.

Coprire il tegame con un coperchio, cuocere a fuoco lento e aspettare che le patate abbiano ritirato tutto il liquido, circa 40 minuti dopo.

Torta di patate

Ingredienti per 6 persone:

6 patate
50 gr di burro
2 uova
100 gr di parmigiano
Sale, pepe e prezzemolo

Lessare le patate con la buccia, dopo averle lavate, e farle cuocere per circa 35 minuti.

Quando sono cotte, sbucciarle e passarle con il passatutto.

In una terrina aggiungere alle patate le uova, il burro fuso, il parmigiano e un pizzico di sale.

Amalgamare il tutto e versarlo in una teglia precedentemente imburrata e infarinata.

Mettere in forno a 200 gradi e cuocere per 30 minuti.

Ciambellone

Ingredienti per 6 persone:

500 gr di farina
300 gr di zucchero
4 uova
100 gr di burro
1 bicchiere di latte
2 cucchiai di Vinsanto
1 bustina di lievito
1 scorza di limone grattugiata
1 pizzico di sale

Sbattere in una terrina le uova con lo zucchero, il burro, il latte, il Vinsanto, la farina. Per ultimo aggiungere la bustina di lievito.

Impastare bene tutti gli ingredienti e versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato.

Cuocere a 190 gradi per 40 minuti.

Crogetti

Ingredienti per 6 persone:

400 gr di farina
100 gr di zucchero
3 uova
40 gr di burro
3 cucchiaini di Vinsanto
1 scorza di arancio e di limone grattugiata
1 bustina di zucchero vanigliato
¼ di bustina di lievito
1 pizzico di sale
1 litro di olio di semi per friggere

Unire le uova allo zucchero sbattendolo, aggiungere il burro, il Vinsanto, il sale, la scorza grattugiata di arancio e di limone, la farina e il lievito.

Impastare il tutto e formare una palla.

Stendere la pasta sottile con il mattarello e tagliarla a strisce corte e larghe.

Friggere un po' alla volta, in olio bollente.

Scolare e cospargere di miele fuso o di zucchero a velo.

Ciambelle di Pasqua

Ingredienti per 4 ciambelle:

600 gr di farina
200 gr di zucchero
6 uova
150 gr di burro
½ bicchiere di olio extra-vergine d'oliva
1 cucchiaino di semi di anice
½ bicchiere di latte tiepido
1 bustina di lievito

Amalgamare le uova con lo zucchero, aggiungere il burro, l'olio e i semi di anice ammorbiditi nel latte.

Unire la farina e, per ultimo, il lievito.

Lavorare dolcemente sulla spianatoia fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Formare delle ciambelle con il buco e sistemarle in una teglia su della carta da forno.

Infornare a forno caldo (190 gradi circa) per 40 minuti.

Biscotti della nonna

Ingredienti per 6 persone:

400 gr di farina
2 uova
2 tuorli di uovo
200 gr di zucchero
100 gr di burro
1 bustina di lievito
1 scorza di limone grattugiata
1 pizzico di sale

Sbattere le uova con lo zucchero, il burro, il limone grattugiato e un pizzico di sale.

Aggiungere la farina e in ultimo il lievito.

Con l'impasto ottenuto fare delle strisce tondeggianti, disporle su di una teglia con la carta da forno e infornare a 180 gradi. Quando sono ben dorate, toglierle dal fuoco, tagliarle della lunghezza desiderata e rimettere di nuovo in forno per altri 10 minuti per rendere i biscotti croccanti.

Torta di pinoli

Ingredienti per 10 persone:

250 gr di farina
100 gr di pinoli
12 cucchiaini di zucchero
6 uova
250 gr di burro
1 scorza di limone grattugiato
1 bustina di lievito

Dentro una terrina sbattere le uova con lo zucchero.

Aggiungere il burro fuso tiepido e la scorza di limone grattugiata.

Lentamente versare la farina e per ultimo, il lievito.

Amalgamare bene tutti gli ingredienti, versare il composto in una teglia con la carta da forno e cospargere di pinoli.

Infornare per 35 minuti a 190 gradi.

Panello della Gabriella

zucchero, e lasciare riposare per 2 ore.
Infornare a 200 gradi per 30 minuti.

Ingredienti per 10 persone:

6 uova
12 cucchiaini di zucchero o 8 di miele
1 kg di farina
1 pallina di pasta lievitata
1 bicchiere di olio extra-vergine
200 gr di noci
4 cucchiaini di latte
4 cucchiaini di Vinsanto
300 gr di uva fresca o 150 gr di uva secca
Rosmarino

Preparare una pallina di pasta di pane da 200 grammi con farina, acqua e lievito.

In una padella mettere a rosolare l'olio con il rosmarino e le noci e lasciarlo raffreddare.

Mescolare in una terrina le uova con lo zucchero o il miele, unire la pallina di pasta lievitata e lavorare bene.

Aggiungere il Vinsanto e il latte tiepido, continuare a lavorare fino a che l'impasto non è abbastanza omogeneo.

Impastare bene unendo l'uva fresca o l'uvetta sultanina, l'olio di rosmarino con le noci e, per ultimo, il lievito.

Versare l'impasto su una teglia con carta da forno, cospargere di olio e

Dolce con savoiardi, crema e cioccolato

Ingredienti per 6 persone:

1 pacchetto di savoiardi
2 bicchieri di caffè
½ litro di crema
½ litro di cioccolato

Preparazione della crema:

Sbattere 2 uova con 150 grammi di zucchero e un cucchiaio di farina.
Versare mezzo litro di latte bollente, con un pizzico di sale e una scorzetta di limone.
Mescolare bene e cuocere a fuoco lento per 10 minuti.
Lasciare intiepidire girando la crema spesso, affinché non si formi il velo.

Preparazione del cioccolato:

Sbattere 2 uova con 150 grammi di zucchero e 2 cucchiaini di cacao amaro.
Versare sopra mezzo litro di latte bollente, mescolare bene e cuocere a fuoco lento per 10 minuti.
Inzuppare bene i savoiardi nel caffè e farne degli strati alternandoci sopra la crema e il cioccolato.

Cantuccini con le mandorle

Ingredienti per 6 persone:

450 gr di farina
280 gr di zucchero o miele
200 gr di mandorle
3 uova
3 rossi d'uovo
1 cucchiaio di semi di anice
6 cucchiaini di olio
1 bustina di lievito
1 pizzico di sale

Sbattere bene le uova, i tuorli, lo zucchero o il miele.

Aggiungere l'olio, i semi di anice ammorbiditi nel latte, la farina e un pizzico di sale.

Unire per ultimi, le mandorle e il lievito.

Con l'impasto ottenuto, formare dei piccoli filoncini larghi 5 centimetri.
Metterli in una teglia con la carta da forno e cuocerli per 15 minuti a 190 gradi.

Togliere dal fuoco, tagliarli di traverso a piccoli tranci e rimetterli in forno per 8 minuti per farli diventare croccanti.

Crostata con marmellata di susine

Ingredienti per 8 persone:

4 uova
8 cucchiaini di zucchero
180 gr di burro
1 scorza di limone
220 gr di farina
10 cucchiaini di marmellata di susine
1 bustina di lievito

Sbattere bene le uova con lo zucchero e il burro.

Aggiungere la scorza di limone, la farina e per ultimo, il lievito.

Impastare bene gli ingredienti e, con il mattarello, stendere l'impasto che deve risultare non troppo morbido.

Metterlo in una teglia con carta da forno, lasciando da parte un po' dell'impasto per guarnire il sopra, dopo averlo spalmato di marmellata.

Infornare a 190 gradi per 35 minuti.

Indice delle ricette di Gabriella

Salati

Pane e focaccia	101
Frittelle salate	102
Focaccia col capocollo	103
Ciaccia con i friccioli	104
Crostini con i fegatini d'ocio	105

Primi piatti

Pici di Montepulciano fatti a mano	107
Ragù di carne	108
Ragù di pomodoro e basilico	109
Ragù all'aglione	110
Ribollita o Minestra di pane	111
Polenta con le salsicce	113
Pappa al pomodoro	114
Tagliatelle al sugo di coniglio	115
Sugo di coniglio	116
Tagliolini in brodo	117
Cannoncini col sugo d'ocio	119
Tortellini in brodo	120
Ravioli con ricotta e spinaci	122
Pasta al forno	124
Snocchi di patate al ragù	125

Secondi piatti

Pollo in galantina	126
Fegatelli al coccio	128

<i>Fritto di coniglio con i carciofi</i>	129
<i>Collo dell'ocio ripieno</i>	130
<i>Ocio arrosto con le patate</i>	131
<i>Agnello al forno con patate</i>	132

Contorni

<i>Patate stufate</i>	133
<i>Torta di patate</i>	134

Dolci

<i>Ciambellone</i>	135
<i>Crogetti</i>	136
<i>Ciambelle di Pasqua</i>	137
<i>Biscotti della nonna</i>	138
<i>Torta di pinoli</i>	139
<i>Panello della Gabriella</i>	140
<i>Dolce con sardiardi, crema e cioccolato</i>	142
<i>Cantuccini con le mandorle</i>	143
<i>Crostata con marmellata di susine</i>	144

Dal libro *Dai verdi prati della Valdichiana alle nevi dello Jutland*,
di Remigio Presenti

...quali sono le figure più tipiche, in quel piccolo mondo che era il podere toscano e umbro? Ma naturalmente, il capoccia, la massaia, il bifolco; parole e figure delle quali si è ormai quasi perso il significato...

- Il capoccia dirigeva l'attività del podere, decideva d'accordo col bifolco quando si doveva seminare, mietere e vendemmiare e soprattutto trattava gli affari col padrone o col fattore. Le famiglie della Chiana erano in genere molto numerose, data la grandezza dei poderi; convivevano perciò nella medesima casa non solo nonni e fratelli, ma anche cugini e zii....-

- La massaia aveva un indiscusso primo posto all'interno della famiglia patriarcale di inizio '900. Era quasi come una prima donna, stimata e rispettata (veniva solo dopo il capoccia); dedicava l'intero giorno a preparare i tre pasti principali, a rigovernare ed occuparsi degli animali da cortile; e siccome ancora non si parlava di stress, se aveva un ritaglio di tempo andava ad aiutare nei campi il resto della famiglia... Il trascorrere dell'anno liturgico era affiancato da quello legato alla natura e quindi ai momenti cruciali della mietitura e della vendemmia, in cui la massaia acquistava nuovamente il ruolo di prima donna, nella scena domestica. Dal chiuso della cucina si recava allora nei campi con vassoi colmi di cibo, come pici conditi con la carne e i dentrami dell'ocio o del coniglio. Eh si, durante la mietitura, la trebbiatura e la vendemmia, la carne faceva la sua bella comparsa alla mensa del contadino; anche perché, sennò, che figura ci faceva con i vicini che venivano ad aiutare e col fattore o il padrone che venivano a controllare i lavori?...

- La giornata del bifolco iniziava la mattina presto, verso le due, due e mezzo, seguendo una routine che si ripeteva giorno dopo giorno. Per prima cosa indossava la pannuccia, di stoffa robusta tessuta in casa; l'infilava al collo e la legava coi nastri ai fianchi. Dopodiché scendeva nella stalla, prendeva il forcone e la pala per togliere le "fatte" delle bestie. Nel frattempo qualche familiare preparava la governa delle bestie, utilizzando una specie di panchetto a cui era applicato un falcione a mezzaluna, con il quale tagliava il fieno o l'erba fresca, se c'era.

Indice Generale

	Presentazione. Una saga familiare	5
1.	L'arrivo a Montepulciano	9
2.	Visita alla città	11
3.	L'incontro con Sergio	14
4.	Alla messa dell'Immacolata	17
5.	Mericata a Montepulciano	18
6.	Lettera alla famiglia	20
7.	Festa di S. Antonio a Porta Farina	21
8.	Veghione al Teatro Poliziano	22
9.	A spasso per Montepulciano	25
10.	Sita a Pienza	26
11.	Festa di S. Agnese	29
12.	Ritorno a Radda	32
13.	Festa del Perdono, a Radda	33
14.	Richiesta di matrimonio	36
15.	La tovaglia	38
16.	Il matrimonio	39
17.	La trebbiatura	41
18.	È nata Elisabetta	45
19.	La Porta di Bacco	47
20.	Lo Zecchino d'oro	52
21.	Verso il Natale	55
22.	Fonte al Castagno	60
23.	Scampagnata	62
24.	Compleanno in fattoria	68

25.	<i>Sita a Siena</i>	73
26.	<i>Federico Fellini e Giulietta Masina</i>	75
27.	<i>La vendemmia</i>	79
28.	<i>Mercatino in fattoria</i>	84
29.	<i>Le biciclette</i>	87
30.	<i>Una giornata particolare</i>	90
31.	<i>Riflessioni su una vita</i>	93
	 <i>Le ricette di Gabriella</i>	 99
	<i>Indice delle ricette di Gabriella</i>	145
	<i>Figure tipiche della campagna toscana</i>	147



Sileno
 Scultura in pietra di fiume
 del II sec. a.C. da sempre
 logo della Fattoria Pulcino
 e dei suoi prodotti

Fattoria Pulcino

Strada Statale 146 n.37
 53045 - Montepulciano (Si)

Tel. +39 (0)578 758711

Fax +39 (0)578 757242

Mob 339 1403162

www.pulcino.com

www.pulcinoristorante.com

email: fattoriapulcino@mailtrust.it

Ristorante con grande sala e terrazza panoramica
 Produzione e vendita prodotti tipici



AZIENDA AGRICOLA ERCOLANI

via di gracciano nel Corso, 82

53045 - Montepulciano (SI)

Tel. +39 (0)578 716764

Fax +39 (0)578 757242

Mob 340 6667038

email: az.agr-ercolanic@libero.it

produzione Vino Nobile e Olio extravergine d'oliva
 e vendita prodotti tipici.

Cantine aperte tutto l'anno per le degustazioni.

Cantina Pulcino via Gracciano nel Corso, 94-96 con museo e cripta medievale.

Cantina Città Sotterranea via Gracciano nel Corso, 80-82

ricettiva di comitive fino a 300 persone con museo e tomba etrusca del V secolo.

Finito di stampare nel mese di ottobre 2011
da Grafiche PDB
di Tavarnelle Val di Pesa (Firenze)