

I maccheroni dell'infanzia

Quando ero piccola, mia nonna cucinava spesso maccheroni, con formaggio di pecora, con pangrattato e zucchero, con noci e con marmellata di prugne. Mi ricordo che le bolliva molto, perché mio nonno li preferiva così e anche perché non esisteva ancora il concetto di pasta "al dente". E' inutile dire che per un italiano è un vero sacrilegio la pasta con la marmellata, come il ketchup sulla pizza, un vero orrore culinario. Ah, mi ero dimenticata proprio quello che mi piaceva di più: spaghettoni al latte e vaniglia. Gli italiani hanno dimenticato che all'inizio, intorno al 1270, la pasta si cucinava con ingredienti dolci, come miele, zucchero e cannella, prima che fosse scoperto l'ingrediente principale per la pasta, il pomodoro. Dal punto di vista storico, la pasta con pangrattato e zucchero, per esempio, non è proprio un orrore culinario.

Domenica si mangiava brodo di pollo con spaghettoni sottili, chiamati "tăieței". Era un piatto indispensabile non solo la domenica ma anche ai matrimoni del paese. Mia nonna li faceva a mano, con tanta attenzione agli ingredienti e, siccome metteva le uova dalle nostre galline, la pasta veniva di un giallo intenso. La stendeva sul tavolo e poi tagliava con un coltello gli spaghettoni, alcuni era più sottili, altri più grossi, erano imperfetti, ma erano fatti con le nostre mani e proprio per questo ci sembravano deliziosi. Dopo anni, mia mamma ricevette da una sua amica dalla Germania dell'Ovest (c'era ancora il Muro di Berlino all'epoca) una macchinetta per preparare gli spaghettoni, aveva più opzioni, potevi farli in vari forme, ma questo non cambiava nulla, perché sempre con brodo di pollo o con pangrattato e noci li mangiavamo la domenica.

Gli italiani li avrebbero chiamati in vari modi: *spaghetti*, *bucatini*, *vermicelli*, *linguine* e li avrebbero cucinati in mille altri.

Noi preferivamo sempre le stesse ricette veloci, che saziavano e si potevano mangiare anche fredde. Ancora oggi, quando vado in Romania, mia mamma mi cucina pasta con pangrattato e zucchero, ammetto che mi piace perché ha l'aroma dolce e nostalgica dell'infanzia.