



MDS RICEVIMENTI

• INTENSE EXPERIENCE •

*Le memorie
di un bambino*

Non mi resta molto semplice introdurre qualcosa che debba essere letto ed interpretato, ma sicuramente credo che sia fondamentale raccontare "la storia", o meglio raccontare quelle esperienze che hanno fatto di noi ciò che siamo oggi.

Rappresentiamo il frutto di diversi eventi vissuti, alcuni più duri per i quali si ci domanda come mai la vita sia così difficile, altri invece così gioiosi che al sol pensiero gli occhi tornano lucidi.

Realizzare progetti dei clienti sempre più attenti partendo da ciò che ognuno di loro sente nell'animo e renderli concreti, è ciò che abbiamo scelto di fare nella nostra routine professionale.

Esiste purtroppo un festante circo di commercializzazioni e mercificazioni del settore, tale da rendere sterile l'amore per questa professione che ci regala ogni giorno la possibilità di andare avanti con il sorriso, lì dove ci si dedica con abnegazione e sacrificio.

Questo Ebook è dedicato a tutte le donne e gli uomini che hanno contribuito a rendere me e la mia azienda ciò che rappresentiamo oggi, grazie anche al loro sforzo e senso di responsabilità che possiamo essere presenti sul mercato.

Inoltre lo dedico alla mia famiglia mia moglie Corinne, mio figlio Nicolò, mia mamma Angela, mio Papà Luigi, mio fratello Francesco, i miei suoceri Maurizio e Fiorella, senza di loro non avrei potuto neanche immaginare di essere qui a raccontare le memorie di un bambino.

Giovanni Micheli





ZIA RINA

Una mattina di inizio estate, il primo ricordo che riaffiora, è quello di mia madre che mi incitava per far colazione, la solita ricca, abbondante, quella dei campioni per arrivare giusto al pranzo.

Ricordo che mentre tutti si spostavano in macchina io mi muovevo con la mia bmx bianca e rossa dai copertoni tacchettati e rossi un po' ingrigniti per i km fatti. Ma la mia bmx era differente, aveva due aste sulla forcella anteriore utili per le acrobazie. Quelle che tentavo di fare prima di arrivare da Zia Rinella, che all'anagrafe prendeva il nome di Rina Micheli, una donna alta, e possente dai capelli lunghi bianchi e raccolti sempre in una treccia. Assomigliava a mio nonno Giovanni che avevo visto solo in foto e la sua austera presenza mi metteva sempre paura ogni volta che osavo assaggiare ciò che stava preparando.

Ricordo che entrando dal cancello percorsi pochi metri, già sentivo un profumo, quello che non ho mai dimenticato in tutti questi anni. Quello del pane in cottura, e il rumore della legna che nel forno alimentava oramai da ore le cotture. Questo mi faceva capire una cosa sola, che stava arrivando un evento. Qualunque fosse la famiglia era all'opera. Mi sembrava di entrare in un mondo parallelo dove tutti si muovevano, chi più e chi meno in maniera diligente o goffa, ma tutti collaboravano.

C'era zio Peppino che imbottigliava il vino e alle 10 del mattino mi faceva bere dalla fiaschetta, loro già stavano mangiando pane e broccoletti. Io digerivo il ciambellone della colazione. Zio Filippo sistemava i prosciutti e in cinque, tra la mia mamma, zia Colomba, zia Giovanna, zia Mella (diminutivo di Colombina), Zia Amelia, ammassavano quintali di farina e uova per fare la pasta.

Profumi, odori, assaggi, (la pasta cruda è indimenticabile), le mani sporche di patate schiacciate e i sorrisi, ricordo questo gran vociare: era iniziata la festa, mancavano due giorni al matrimonio di Lisucci (diminutivo di Lucio) e Giulia, e si sarebbe svolto lì, dove un'intera contrada partecipava ai preparativi.

C'era anche chi più in là, da parte, preparava la carne ma a quei tempi la vista mi turbava un pochino preferivo veder sfornare le crostate, e i dolci.

A capo di tutta la macchina le anziane sagge, ma tra tutte spiccava mia NONNA CLELIA classe 1908, che donna! Alta circa 1 metro e 38 cm, tozza con le mani vissute veramente.

Nella vita si occupava di gestire la famiglia, la casa, gli orti, gli animali, aveva cresciuto 4 figli in tempi di guerra mentre mio nonno dopo esser stato prigioniero in Africa lavorava per portare a casa qualche spicciolo.

Lei dirigeva, controllava, il vero mastro cerimoniere, con uno zinale davanti per lo più scuro, ed un gran fazzoletto in testa, i capelli argento e un sorriso sempre pronto.

Facevo scorribande tra tutto questo, rubavo, assaggiavo, e rubavo ancora. Mi divertivo con il pallone mentre le miei cugine (antipatiche) giocavano con le bambole. Chiedevo e richiedevo cosa è questo e quello, dove lo mettiamo, cosa facciamo, era tutto troppo bello.

Il ricordo più anziano è di quando per la prima volta ruppi con le mani una pagnotta calda bollente non lo dimenticherò mai. La volevo assaggiare, intorno era croccantissimo, con questa mollica bianca bianca soffice, peccato che mi ustionai e da lì capii quanto bisognava attendere per assaggiare il pane appena sfornato.

Quella complicità, la serenità e il piacere di ricevere in casa, servire senza essere servitori e donare quello che si aveva, per il bene della comunità più vicina, o di chi non poteva permetterselo. Sono cresciuto così, con una guida, mio padre LUIGI PITRESCA (soprannome più conosciuto del nome e cognome) MICHELI, in una zona di periferia di Ceccano, quella del bosco FAITO, accanto ad un fiume il COSA. Lì tra zio ANTONIO dall'altra parte della sponda che mi faceva mangiare i pomodori crudi con il peperoncino appena colto, e Zio Sante che mi faceva assaggiare le "SCISCELLE", scientificamente chiamate CARRUBE, che erano per i cavalli, ma sapevano di qualcosa di dolce.

Così è iniziata la mia sana esperienza in questo mondo quello degli eventi e della ristorazione, ed oggi ancora non riesco a farne a meno.

PANE SUGO E GLI GNOCCHI DI NONNA CLELIA

Nella mia famiglia, come in ogni famiglia esistevano delle gerarchie che non potevano essere sconosciute, ancor più davanti ai fornelli. Mi sembrava davvero un regime militare! E la domenica era veramente divertente vedere quel lavoro continuo e costante come se ci fosse un imminente arrivo di un gruppo folto di persone pronte a pagare per ricevere il proprio servizio, ed invece no era solo la domenica sacra nella famiglia Micheli.

La mia matriarca Nonna Clelia, dettava tempi e gestiva risorse. Guai a spostare di un grammo il quantitativo di farina, guai a cambiare tecnica per schiacciare le patate. C'erano due momenti che diventavano routine, il primo tra le 08:00 e le 09:30 del mattino, prima della messa, entravo in casa di mia nonna che a quei tempi viveva con mia Zia Colomba e sentivo un profumo di caffè, abbinato al rumore del sugo che ovviamente già bolliva, salutavo con il buongiorno e venivo puntualmente cacciato. Poi mi recavo a Santa Barbara nei pressi di casa mia. Circa 150 metri a piedi, prendevo messa e facevo anche il catechismo, (ero un affascinante chierichetto) ma avevo un solo pensiero nella testa: il pane con il sugo. Pensiero che ancora oggi faccio fatica a gestire. Il viaggio di ritorno era sempre più rapido del viaggio di andata. Arrivavo sulla veranda di casa, lanciavo il mio libro di catechismo con copertina verde plastificata attaccata malamente perché anche quello era un rito, ed entravo nel corridoio; il pavimento era composto da una maiolica biancastra. Varcavo la porta della cucina e trovavo loro lì, distesi in attesa che arrivassi.

In dialetto si chiama TAVULER o SPIANATORA, in italiano spianatoia. Poggiata sul tavolo al centro, la farina ovunque e tanti piccoli gnocchi pronti per passare al vaglio mio. Mia nonna mi guardava e mi diceva “dai sbrigt...” (dai muoviti). Mi lavavo velocemente le mani e mi metteva a lavorare: parannanza e dito all' insù. Era un rito fantastico, infilavo il mio piccolo dito indice, lo ruotavo, et voilà, lo gnocco ciociaro era pronto.

Nel frattempo il sugo era diventato di color bordeaux e puntualmente mia Zia Colomba mi preparava un piattino piccolo diametro 22 con una ceramica fiorata, il quale conteneva una fetta di pane da circa 250 grammi. Era enorme, usciva fuori dal piatto! Me la presentava rossa rossa, piena di sugo, il tempo di farla ammorbidire e la mangiavo con le mani. Gli gnocchi poi erano uno sfizio praticamente alle 12:30 davanti la tv ne avevo mangiati già una ventina crudi, ovviamente di nascosto perché altrimenti si arrabbiavano.

Ricordo la maniacale selezione delle patate, la scelta della farina, le mani rugose di mia nonna che ammassava, acqua, farina, uova e tutto l'amore che con semplice e raffinata eleganza metteva in quegli ingredienti. Non sarebbe arrivato un'ospite d'onore a quel tavolo, ne principi, ne papi, sarebbe arrivata la sua famiglia e i suoi nipoti, per tanto si doveva servire solo il meglio del meglio, con i piatti buoni, le uova caserecce, guai a comprarle e le migliori patate dell'orto.

Il trionfo era una ciotola che noi chiamiamo “SPASA”, con un quantitativo di gnocchi per 30 persone, ma eravamo solo 6. Loro, gli gnocchi erano duri e consistenti da riconoscere sotto i denti lontano anche migliaia di km da casa, pieni di sacrifici e amore per le cose semplici e raffinate. Una domenica ciociaro.

LA PIZZA FRITTA DI ZIA RAZZIA

Nel mio paese Ceccano, come ogni paese di provincia, esistono delle contrade. Limitrofa alla mia la contrada “FAITO” che pendeva il nome dal bosco che dominava gran parte di essa, esisteva come oggi “LA CANTINELLA”. Proprio in quella zona viveva una zia di nome Grazia, ma che aveva un diminutivo che faticai molto a comprendere, o meglio faticai a capire come si chiamasse in realtà fino almeno ai 12 anni. Tutti la chiamavano RA’ZZIA. Fazzoletto sulla testa enorme, una treccia che scendeva fino a metà schiena, piegata dalla fatica di una vita nei campi o tra le faccende di casa, ma incredibilmente tosta.

Faceva una cosa che aveva dell’immenso, la pizza fritta, detto così può sembrare banale, ma c’era qualcosa che la rendeva affascinante. Ricordo ancora una piccola padella color marrone, bruciata ai lati, ed un impasto denso e appiccoso (che io provavo a mangiare crudo), non era come la pizza, ma non era neanche come il pane, era la pizza fritta alla padella.

Acqua, farina, sale, olio, mezzo bicchiere di birra (non di lievito), peroni dalla bottiglia storica, e a seconda del periodo dell’anno poteva essere gestita anche come dolce con l’aggiunta dello zucchero.

La cosa che mi faceva sempre pensare era la forma. Prendeva lo stampo della padella storta e abbozzata di Zia Razzia, che con quell’odore di olio caldo diventava rovente e sempre più marrone. Il risultato finale era fantastico, una pasta soffice alta, irregolare, e con il segno delle dita che l’avevano allargata un po’ come una firma.

Me la porgevano a merenda di mezzo mattino, o di mezzo pomeriggio, abbinata con la mortadella, con i broccoletti o con i tanni (verdura tipica ciociara).

La cosa che più ricordo con il sorriso era quando mi si demandava il delivery, o più semplicemente di andare a prendere le pizze fritte, e portarle a casa.

Non potrei mai dimenticare il profumo che arrivava dalla busta che conteneva la carta gialla del pane unta d’olio, infilata al manubrio destro della mia bmx, perché con la mano sinistra guidavo tra i prati per raggiungere più velocemente casa, ma con la destra tenevo ben saldo il premio che zia Razzia mi dava...pizza fritta piegata in due con salsiccia fresca e verdura, il profumo dell’erba appena tagliata a maggio e l’arrivo trionfante a casa con una busta che aveva un valore inestimabile per tutta la famiglia che mi accoglieva con un solito “ooooooooo..... finalmente”.

Ancora oggi nella mia azienda serviamo la pizza fritta di zia Razzia, in abbinamento a verdure di stagione, coriandoli di peperoncino e concentrato di pomodoro fresco di campo.

I POMODORI DI ZIO ANTONIO

Le giornate di prima stagione, quella della prima decade di giugno dopo la fine delle scuole, erano le più sentite, come se avessero riaperto dopo un lockdown di nove mesi. Insieme a mio cugino Emanuele correvamo su e giù per le campagne.

C'era una cosa che ci piaceva moltissimo fare, attraversare il fiume non sul ponte, ma su una passerella di legno, fatta di due pali dell'anel, legati forte da Zio Sante, vicino di casa e fratello di Zio N'tonio(Antonio).

Tra i due non scorreva buon sangue ma si combatteva a suon d'orgoglio con prove di forza sulle coltivazioni. Una vera e propria competizione sui pomodori più belli, i peperoncini, le insalate di mille tipi.

Mi raccontavano come il seme di quella insalata arrivava da parenti di Aprilia in provincia di Latina, e come l'acqua del pozzo poteva essere migliore tra l'uno e l'altro orto. In realtà noi sapevamo che fosse lo stesso pozzo ma ascoltavamo sorridendo.

Un giorno per la prima volta Zio Antonio tirò fuori un coltellino che avrà avuto circa 50 anni, tramandato da generazioni, aveva il manico nero e la lama ritorta e forse arrugginita. Prese dei pomodori li passò sotto l'acqua, li tagliò e ci diede una fetta per uno. Non era la prima volta che mangiavo un pomodoro ma fu come se lo fosse, avrò avuto 6 o forse 7 anni e nessuno mi cercava con il cellulare o correva a capire cosa stessi mangiando, i miei genitori erano tranquilli erano "d' lla' Cccosa" (dall'altra sponda del fiume Cosa, dove sono cresciuto) con Zio Antonio ed Emanuele e nessuno si preoccupava.

Dopo il primo morso sentii un sapore dolce mentre lui nell'orecchio mi si strillava " magna, magna ".

Era un sammarsano lungo e croccante, buonissimo, ma il culmine di questa esperienza arrivò quando sulla seconda fetta lo Zio mise anche una rondella di peperoncino verde piccante.

Il connubio era superlativo, lui nel frattempo la mangiava cruda e intera a modo di messicano da strada, ma per noi era un mattoncino messo lì a costruire un'esperienza di vita che avremmo potuto raccontare.


A ritorno mentre mio padre mi aspettava dall'altra parte e controllava il passaggio sul fiume le nostre facce erano cariche d'entusiasmo, come se avessimo vinto alla lotteria, ma più semplicemente avevamo degustato quello che qualche anno dopo sarebbe diventato un modo di riconoscere la materia prima, toccarla con mano e beare del suo gusto.





L uigi il pescatore
sale nel suo
peschereccio con il
solito cappello a secchio,
trascorre la giornata a calare
le reti e selezionare il pesce
perché quando torna in
porto stanco e provato, ad
attenderlo ci sono i suoi
clienti e lui è felice.





Massimo
agricoltore,
alle 6 del
mattino si avvia nella sua
campagna ciociara. c'è
ancora la brina ad
incorniciare i suoi ulivi,
ma lui deve raccontare
loro una storia. E per
questo anche questo anno
l'olio aveva il colore
dell'oro.



S tefania la massaia
si rifornisce da
anni nel mulino
del paese, dove solo per il
suo pane vengono
macinati e mescolati tre
tipi di grano differente. È
il segreto del suo pane. È la
ricetta della sua nonna.





Angelo
Bianchi
CASA E CUCINA



A ngelo il
macellaio di
Ceccano

dopo la macellazione della
bestia fa maturare il taglio
lentamente nella cella
dove inizia il processo di
frollatura. La sua carne è
gustosa e tenera, lui la
mostra con orgoglio.



Marco
l'allevatore
cura le sue
bestie, produce latte che fa
bere alle sue bufale per
rendere più saporita la sua
mozzarella.



Roma (RM): Via Trequanda, 2/16
Colleferro (RM): Via Casilina Km 46,500
Ceccano (FR): Via Colle San Paolo

328.43.24.421

333.13.98.178

06.97.70.131

info@mdsricevimenti.it

mdsricevimenti.it


MDS RICEVIMENTI

• INTENSE EXPERIENCE •